



## LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DES LANDGUT STOBER,

wir heißen Sie ganz herzlich willkommen auf dem ehemaligen Landgut der Familie Borsig.

Wer ein Kulturgut von der Größenordnung des Landgut Stober aufwendig, originalgetreu und einfühlsam renovieren möchte, muss ein Visionär sein. Michael Stober hatte eine Vision, als er im Jahr 2000 zum ersten Mal die verfallenen Gebäude aus rotem Ziegelmauerwerk am Groß Behnitzer See erblickte. Daraus wurde Wirklichkeit.

Verweilen Sie in unserem Restaurant oder auf unserer idyllischen Seeterrasse.

Unser Küchenteam setzt auf saisonale Gerichte mit Produkten aus der Mark Brandenburg – am liebsten in Bio-Qualität, zertifiziert durch die Ökoprüfstelle DE-ÖKO-037 und unser Bioland Zertifikat 2DABoFWAAVI8. Marktfrische Produkte, ein guter Draht zu Kleinerzeugern und Fleisch von Tieren, die auf den Weiden um die Ecke grasen durften, bilden die Grundlage für unsere Speisekarte. Alles wird frisch zubereitet – ohne Geschmacksverstärker, ohne Pulver. Und nur wer seine Tiere und Pflanzen mit so viel Liebe behandelt wie wir, darf uns beliefern.

Unser Restaurant „Seeterrassen“ ist täglich von 11.30 Uhr bis 21.00 Uhr für Sie geöffnet!

Planen Sie eine Feier? Dann wenden Sie sich bitte an unser Event- und Veranstaltungsteam. Für Veranstaltungen jeglicher Art von 20 bis 2.000 Personen bieten unsere 25 Veranstaltungsräume den passenden Rahmen. Insbesondere als außergewöhnlicher Ort für Hochzeiten und Tagungen, Seminare und Feiern hat sich das Landgut Stober in den vergangenen Jahren einen Namen gemacht. Wir arrangieren einzigartige Feierlichkeiten und freuen uns darauf, ganz speziell auf Ihre Wünsche eingehen zu dürfen.

Unsere Lieferanten sind u.a.:

Forellenhof, Rottstock  
Dörmanns Bioland Käsehof, Petershagen  
Ucker Eis/ Uckerkaas – Bauernkäserei Wolters  
SpeiseGut, Gemüse aus Kladow, Naturland

Bio-Manufaktur Havelland (Fleisch)  
Richard's Wild, Fürstenberg/Havel  
Rixmanns Gemüse, Linum  
Wildfisch vom Müritzfischer

**Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind!**

Ihre Gastgeberfamilie Tanja Getto-Stober & Michael Stober

und unser Team vom Landgut Stober

Im Fall von Unverträglichkeiten und/oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

*We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.*



## IHRE SPEISEKARTE

### VORSPEISE

#### APPETIZERS

- Speisegut Hokkaido-Kürbissuppe mit Zitronengras, Ingwer und Kürbiskernpesto** 8,50 Euro  
*Hokkaido pumpkin soup with lemon grass, ginger and pumpkin seed pesto*
- Herbstlicher Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, hausgemachtem Mispel-Chutney und Brioche-Croutons** 13,50 Euro  
*Green salad with smoked duck breast, homemade medlar chutney and brioche croutons*
- Rapunzelsalat mit gratinierten Ziegenkäsetalern, Birnenwürfel und Holunderdressing** 14,50 Euro  
*Lamb's lettuce salad with gratinated goat's cheese talers, pear cubes and elderberry dressing*

### HAUPTGANG

#### MAIN COURSE

- Kalbsleber mit karamellisierten Landäpfeln, Röstzwiebeln auf Kartoffelstampf und grober Senfsauce** 23,00 Euro  
*Calf's liver with caramelized apples, roasted onions on mashed potatoes and coarse mustard sauce*
- Müritzbarsch im Ganzen gebraten mit Rahmlauch, Gewürzwetschgen und Meerrettich-Kartoffelpüree** 25,00 Euro  
*Whole roasted local Müritz perch with creamy leek, spicy plums and horseradish-potato puree*
- Hirschkalbsrücken im Kartoffelmantel auf geschmorten Pastinaken mit Kürbispüree, wildem Broccoli und Brombeerjus** 26,50 Euro  
*Young venison saddle in potato coating with braised parsnips, pumpkin puree, wild broccoli and blackberry juice*
- Kalbsbäckchen geschmort auf Pastinakenpüree mit mariniertem Kürbis und wildem Broccoli** 28,00 Euro  
*Braised veal cheeks on parsnip puree with marinated pumpkin and wild broccoli*

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.



## VEGETARISCH UND VEGAN

### VEGETARIAN AND VEGAN

**Spaghetti in Gartenkräuter mit Ofentomaten,** 11,50 Euro  
gerösteten Haselnüssen und Pecorinoherbel  
*Spaghetti in garden herbs with baked tomatoes,  
roasted hazelnuts and sliced pecorino*

**Gebackener Sesamtofu von den Berliner "Tofu Tussis"** 12,50 Euro  
auf Quitten-Rotkohl mit Wasabi-Creme und Preiselbeeren  
*Baked sesame tofu from Berlins "Tofu Tussis"  
on quince red cabbage with wasabi cream and cranberries*

## KLEINIGKEITEN

### SNACKS

**Steckrübeneintopf von Muttern** 9,50 Euro  
mit Backpflaumen und Wildknackern  
*Homemade turnip stew  
with prunes and venison sausages*

**"Richard's" Wildleberkäse gebraten** 14,50 Euro  
auf lauwarmen Kartoffel-Spitzkohl-Salat mit Birnensenf  
*"Richard's" fried venison meat loaf  
on warm potato-cabbage-salad with pear mustard*

**Königsberger Klopse in Kapernsauce,** 16,50 Euro  
Kartoffelpüree und Gemüsechips  
*Königsberger meatballs with caper sauce,  
mashed potatoes and vegetable chips*

## UNSERE KINDERKARTE

### EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

#### EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

**Glücksstäbchen mit Mayonnaise und Ketchup** 3,00 Euro  
*Lucky sticks with mayonnaise and ketchup*

**Fischstäbchen mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree** 6,90 Euro  
*Fish fingers with colorful vegetables and mashed potatoes*

Wir verwenden fast ausschließlich regionale Produkte höchster Qualität, viele in Bioqualität.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

We use almost exclusively regional products of highest quality, many in organic quality. All prices include VAT.



NACHSPEISE/ KÄSE

DESSERT/ CHEESE

**Unser Käsekuchen mit gelben Pflaumen,** **9,50 Euro**  
karamellierte Walnüsse und Tamarinden-Eis  
*Our cheesecake with yellow plums,*  
*caramelized walnuts and tamarind ice cream*

**Käseauswahl aus Kuh- und Ziegenmilch** **14,00 Euro**  
von Dörmann's Bioland Käse Hof und Uckerkaas serviert  
mit unserem hausgebackenen Brot und Kürbis-Chutney  
*Organic cow and goat's milk cheese selection served with our*  
*home-baked bread and pumpkin chutney*

EIS

ICE CREAM

**Ucker-Eis im Becher (100 ml)** **2,80 Euro**  
*Organic ice cream in a cup (100 ml)*

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten.  
*Please ask for our current selection.*

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

**Blechkuchen, verschiedene Sorten** **3,00 Euro**  
*Different cake selection, please ask our friendly staff*

**Eine Portion Sahne** **0,50 Euro**  
*Portion of whipped cream*