



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.

Aktuelle Öffnungszeiten:

Donnerstag - Sonntag: 12:00 bis 21:00 Uhr

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 30 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 / Richard's Wild, Fürstenberg/Havel / Rixmanns Gemüse, Linum

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.





**LANDGUT
STOBER**

IHRE SPEISEKARTE

VORSPEISE

APPETIZERS

Kraftbrühe vom heimischen Wild / Ravioli / Kräuter / knackiges Gemüse	8,50 Euro
domestic game broth / ravioli / herbs / crunchy vegetables	
Blumenkohl-Rote-Beete-Cremesuppe / geröstete Kerne / Mangold-Kimichi (vegan)	8,50 Euro
cauliflower beetroot cream soup / roasted seeds / chard kimichi (vegan)	
„Brathering“ von der Fläminger Forelle / Herbstsalat / Apfel-Gurken-Schmand / Röstbrot	12,50 Euro
"fried herring" of the Fläminger trout / autumn salad / apple-cucumber sour cream / roasted bread	

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Nussbraten / Rotkohl / Rosenkohlblätter / Kartoffelkloß / Miso-Jus (vegan)	19,50 Euro
nut roast / red cabbage / brussels sprouts leaves / potato dumpling / miso jus (vegan)	
Filet vom Bodden-Zander / Kraut / Rüben / Petersilienkartoffeln	26,50 Euro
Bodden pike-perch fillet / cabbage / turnips / parsley potatoes	

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

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

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

**Zart geschmorter Rinds-Tafelspitz / junges Gemüse /
Kartoffeln / Meerrettich-Schmand** **26,50 Euro**
tender braised beef Tafelspitz / young vegetables /
potatoes / horseradish sour cream

**„Landgut-Wilderei“ / Steak / Ragout / Bratwurst vom heimischen Wild /
Kartoffelpüree / Rosenkohlblätter / Sonnenblumenkerne** **29,50 Euro**
"Landgut-Wilderei" / steak / ragout / game sausage local / mashed potatoes /
brussel sprouts leaves / sunflower seeds

**Brust und Keule von der Landente / Kartoffelklöße /
Butterbrösel / Apfel-Rotkohl** **32,50 Euro**
breast and leg of duck / potato dumplings /
buttered breadcrumbs / apple-red cabbage

UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln / Tomatensoße **5,50 Euro**
pasta / tomato sauce

Pommes / Nuggets **7,50 Euro**
fried potatoes / nuggets

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

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.

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

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.



**LANDGUT
STOBER**

NACHSPEISE

DESSERT

Ofenfrischer Kaiserschmarren / Pflaumenkompott / Vanilleeis **10,50 Euro**
oven-fresh Kaiserschmarren (sweet cut-up pancake) /
plum compote / vanilla ice cream

Herbst-Cheesecake / Sauerkirsch-Eis / Schokoladencrumble (vegan) **10,50 Euro**
autumn-cheesecake / sour cherry ice cream / chocolate crumble (vegan)

Käse aus der Region / Birnensenf / Bauernbrot **16,50 Euro**
cheese from the region / pear mustard / farmhouse bread

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

Blechkuchen, verschiedene Sorten **3,50 Euro**
different cake varieties, please ask our friendly staff

Eine Portion Sahne **0,80 Euro**
portion of whipped cream

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

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

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 10,00€ möglich.

Card payment is only possible from an amount of 10,00 €.