



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

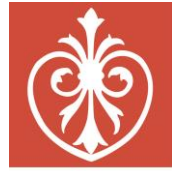
Planen Sie eine Feier? Dann wenden Sie sich bitte an unser Event- und Veranstaltungsteam. Für Veranstaltungen jeglicher Art von 20 bis 2.000 Personen bieten unsere 30 Veranstaltungsräume den passenden Rahmen. Insbesondere als außergewöhnlicher Ort für Hochzeiten und Tagungen, Seminare und Feiern hat 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.

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

Kalte Gurkensuppe mit Schmand und Rauchfisch Cold cucumber soup with sour cream & smoked fish	7,50 Euro
Pfifferlings Cremesuppe mit Speckknusper und Petersilienöl chantrelle soup with bacon crispy and parsley oil	8,50 Euro
Brandenburger Büffelmozzarella mit bunten Gartentomaten Pfirsich und Limonenöl Buffalo mozzarella with colorful tomatoes, peach and lime oil	10,50 Euro

HAUPTGANG

MAIN COURSE

Gebratener Ostseezander mit sommerlichen Kartoffelsalat und Zitronen-Kerbel Schmand fried Baltic zander with summer potato salad and lemon-chervil sour creme	18,00 Euro
Schweinekotelett mit Pfifferlingen und Drillingen pork chop with chantrelle and potatoes	29,00 Euro
Rinderbäckchen mit Bohnengemüse und Selleriecreme beef cheeks with bean vegetables and celery cream	26,50 Euro
Pasta mit Pfifferlingen Frühlingslauch und Parmesan pasta with chanterelles, spring leeks and parmesan	15,50 Euro

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.

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

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



UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln mit Tomatensoße 4,50 Euro
pasta with tomato sauce

Pommes mit Nuggets 6,50 Euro
fried potatoes with nuggets

NACHSPEISE

DESSERT

Käse aus der Region mit Birnensenf 12,50 Euro
und Bauernbrot
cheese from the region with pear mustard and farmhouse bread

Nomoo – Eis ohne Kuh *Glutenfrei, Laktosefrei, Sojafrei 3,90 Euro
Mango, Himbeer, schwarze Johannisbeere, Kakao je in 120ml Becher
Nomoo - Ice cream without cow

Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,50 Euro
apple strudel with vanilla sauce

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

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

Eine Portion Sahne 0,50 Euro
Portion of whipped cream

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.

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

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