



## 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 überwiegend regionalen Produkten – 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.

### **Unsere Öffnungszeiten:**

Mai bis September: Dienstag bis Sonntag, 12 - 21 Uhr

Oktober bis April: Donnerstag bis Sonntag, 12 - 21 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 unter anderem:

Richard's Wild, Gransee / Bioland-Hof Dörmann, Petershagen / Tanne B, Potsdam

**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.





## IHRE SPEISEKARTE

### VORSPEISE

#### APPETIZER

<b>Kalte Gurkensuppe / Joghurt / Dill / Räucher-Wels / Senfkaviar</b> cold cucumber soup / yoghurt / dill / smoked catfish / mustard caviar	<b>9,50 Euro</b>
<b>Pfifferlings-Kraftbrühe / Grießklößchen / Gemüse / Kräuter</b> chanterelle broth / semolina dumplings / vegetables / herbs	<b>9,50 Euro</b>
<b>Gekühlte Terrine vom Rindertafelspitz / Meerrettichschaum / Sommersalat / Kürbiskern-Pesto</b> cooled terrine of beef boiled beef / horseradish foam / summer salad / pumpkin seed pesto	<b>12,50 Euro</b>
<b>Vegan - Blumenkohlsuppe / Ingwer / Zitronengras / marinierter Rettich</b> vegan - cauliflower soup / ginger / lemongrass / marinated radish	<b>9,50 Euro</b>
<b>Vegan - Gebackener Mozzarella / Basilikum-Schmand / Tomaten / Kräutersalat</b> vegan - baked mozzarella / basil sour cream / tomatoes / herb salad	<b>12,50 Euro</b>
<b>Hausgemachtes Mangold-Kimchi</b> homemade chard kimchi	<b>4,50 Euro</b>

Produkte die mit einem \* markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.  
Products marked with \* are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.  
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.  
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



## HAUPTGANG

### MAIN COURSE

<b>Vegan - Blumenkohlsteak / Liebstöckel / Trauben / Mandelschaum / Salat</b> Vegan - cauliflower steak / lovage / grapes / almond foam / salad	<b>19,50 Euro</b>
<b>Fangfrischer Fisch von Havelfischer Schröder / Erbsen-Kräuterpüree / Zucchini / Karotten</b> freshly caught fish from Havelfischer Schröder / pea-herb puree / zucchini / carrots	<b>27,50 Euro</b>
<b>Kalbsinvoltini / Salbei / grüner Spargel / Kartoffelwürfel</b> veal involtini / sage / green Asparagus / potato cubes	<b>29,50 Euro</b>
<b>Gebackene Hähnchenbrust / mediterraner Kartoffelsalat / Oregano-Buttersauce</b> baked chicken breast / mediterranean potato salad / oregano butter sauce	<b>28,50 Euro</b>
<b>Rosa gebratenes Flanksteak vom Rind / Kartoffel-Schnittlauchpüree / Sommergemüse</b> pink roasted beef flank steak / potato chives puree / summer vegetables	<b>30,50 Euro</b>

Produkte die mit einem \* markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.  
Products marked with \* are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.  
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.  
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



## NACHSPEISE

### DESSERT

<b>Käse*</b> von Bioland-Hof Dörmann aus Petershagen / Birnensenf / <b>Früchtebrot</b> cheese* from Bioland-Hof Dörmann from Petershagen / pear mustard / fruit bread	<b>16,50 Euro</b>
<b>Vegan - Mousse au Chocolat / Beeren / Zitronenmelisse / scharfer Pfirsich</b> vegan - chocolate mousse / berries / lemon balm / spicy peach	<b>9,50 Euro</b>
<b>Heidelbeer-Cheesecake / Vanille-Eis / Schokoladen-Mandel-Crunch</b> blueberry cheesecake / vanilla ice cream / chocolate almond crunch	<b>9,50 Euro</b>

## EIS

### ICE CREAM

<b>tanne B</b>	<b>4,50 Euro</b>
----------------	------------------

Feinstes Eis aus einer Berliner Manufaktur. Seit 2004 produzieren tanne B hochwertiges, handwerklich hergestelltes Speiseeis direkt am Lausitzer Platz im Herzen von Kreuzberg. Dabei ist es immer wichtig geblieben, genau auf Frische und Qualität der verwendeten Zutaten zu achten. Eine gute Mischung aus Klassikern und innovativen Geschmacksexperimenten.

Jeweils im 150ml Becher:

**Salted caramel / Matcha / geröstete Haselnuss / Rosmarien Honig / Kirschblüte /  
Schokolade / gebrannte Mandel / Pistazie / Waldmeister / Joghurt / Peanut Crunch**  
salted caramel / matcha / roasted hazelnut / rosemary honey / cherry blossom /  
chocolate / roasted almond / pistachio / woodruff / yogurt / peanut crunch

**Vegan – Erdbeer / Zitrone / Mango / Vanille / Schoko-Chip / Kirsche**  
vegan – strawberry / lemon / mango / vanilla /chocolate chip / cherry

Produkte die mit einem \* markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.  
Products marked with \* are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.  
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.  
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.



## UNSERE KINDERKARTE

EDDAS UND JONAS LIEBLINGSGERICHTE

EDDA'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

<b>Nudeln / Tomatensoße</b> pasta / tomato sauce	<b>6,50 Euro</b>
<b>Pommes / Nuggets</b> fried potatoes / nuggets	<b>8,50 Euro</b>
<b>kleine Portion Pommes</b> small portion of fried potatoes	<b>5,50 Euro</b>
<b>große Portion Pommes</b> big portion of fried potatoes	<b>7,50 Euro</b>

Unsere Kinderkarte gilt für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Für die Erwachsenen Gäste erheben wir bei der Wahl eines Kindergerichtes einen kleinen Aufpreis von 2,00 Euro.

Our children's menu is valid for children up to the age of 12. For the adult guests, we charge a small surcharge of 2.00 euros when choosing a children's dish.

Produkte die mit einem \* markiert sind, sind ausschließlich in Bio-Qualität.  
Products marked with \* are exclusively in organic quality.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.  
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00€ möglich.  
Card payment is only possible from an amount of 20,00 €.