



## 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:**

Donnerstag bis Sonntag, 12:00 – 20:30 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 / Fischerei Schröder

**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>Vegan – Kürbissuppe / Kichererbsenknusper / Kernöl</b> vegan - pumpkin soup / chickpea crisp / seed oil	<b>9,50 Euro</b>
<b>Vegan – Kartoffelsuppe / Kartoffelchips / Majoran</b> vegan - potato soup / potato chips / marjoran	<b>9,50 Euro</b>
<b>Vegan – marinierte Rote Beete / gebratener Tofu / Pflaume</b> vegan - marinated beetroot / fried tofu / plum	<b>10,50 Euro</b>
<b>Geflügel-Kraftbrühe / Fleischklößchen / Gemüse / Kräuter</b> poultry broth / meatballs / vegetables / herbs	<b>10,50 Euro</b>
<b>Wildcarpaccio / Walnuss / Rucola</b> deer carpaccio / walnut / rocket	<b>12,50 Euro</b>
<b>Hähnchenleber / Herbstsalat / Sherrysauce / Kerne</b> chicken liver / autumn salad / sherry sauce / seeds	<b>10,50 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

**Vegan – Bohnenragout / Pilze / Serviettenknödel / Gemüse** 19,50 Euro  
vegan - bean ragout / mushrooms / napkin dumplings / vegetables

**Rosa gebratener Hirschrücken / Kürbis-Schupfnudeln /  
Petersilienwurzel / Pflaume** 32,50 Euro  
pink roasted venison rump / pumpkin dumplings / parsley root / plum

**Wild-Maultasche / Pilze / Gemüse** 19,50 Euro  
wild swabian ravioli / mushrooms / vegetables

**Fangfrischer Fisch vom Havelfischer Schröder / Pastinaken-Creme /  
Gemüse / Safransauce** 29,50 Euro  
freshly caught fish from havel fisherman Schröder / parsnip cream /  
vegetables / saffron sauce

## NACHSPEISE

### DESSERT

**Pflaumentörtchen / Schokoladensauce** 9,50 Euro  
plum tartlets / chocolate sauce

**Vegan – Kürbiskuchen / Vanilleeis / Walnuss-Crunch** 9,50 Euro  
vegan – pumpkin pie / vanilla ice cream / walnut crunch

**Tagesdessert** 8,50 Euro

Wir informieren Sie gerne über das Dessert des Tages – wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

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 €.