



## 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 regionalen Produkten aus 200km Umkreis – am liebsten in Bio-Qualität und soweit lieferbar. Marktfrische Produkte, ein guter Draht zu Kleinerzeugern und Fleisch von Tieren, die auf den Weiden um die Ecke grasen durften, bilden meist die Grundlage für unsere Speisekarte. Alles wird frisch zubereitet – ohne Geschmacksverstärker, ohne Pulver. 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

## SUPPE

### SOUP

**Vegan Topinambur Suppe / Kräuteröl** 9,50 Euro  
vegan sunchoke / herb oil

**Lauchcremesuppe / Croutons** 9,50 Euro  
leek cream soup / croutons

## VORSPEISE

### APPETIZER

**Vegan – Spinatquiche / Kräutercreme / Salat** 13,50 Euro  
vegan – spinach quiche / herb cream / salad

**Gebeizter Lachs / Rösti / Meerrettichschmand / Salat** 14,50 Euro  
cured salmon / crispy potato rösti / horseradish sour cream / salad

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>Rinderfilet / Schwarzwurzelgemüse / Rosmarin Speckkartoffeln</b><br>beef fillet / black salsify vegetables / rosemary bacon potatoes                        | <b>32,50 Euro</b> |
| <b>Wildgulasch / Rotkohl / Kartoffelklöße</b><br>game goulash / red cabbage / potato dumplings   | <b>26,50 Euro</b> |
| <b>Tagesaktueller Fisch / Kürbiscreme / Sellerie-Apfelgemüse / Zitrusschaum</b><br>fish of the day / pumpkin cream / celery and apple vegetables / citrus foam | <b>29,00 Euro</b> |
| <b>Kasslerbraten / Kartoffelpüree / Sauerkraut / Jus</b><br>smoked pork roast / mashed potatoes / braised sauerkraut / jus                                     | <b>22,50 Euro</b> |
| <b>Vegan – Nussschupfnudeln / Grünkohl / Waldpilzragout</b><br>vegan – pan-fried potato nut dumplings / kale / wild mushroom ragout                            | <b>21,50 Euro</b> |

## NACHSPEISE

### DESSERT

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Plaumenuflauf / Vanille-Eis</b><br>plum gratin / vanilla ice cream   | <b>10,50 Euro</b> |
| <b>Vegan – Schockopannacotta / Orangenragout / Fruchtsorbet</b><br>vegan – chocolate panna cotta / orange ragout / fruit sorbet | <b>8,50 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 €.

## UNSERE KINDERKARTE

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

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>Nudeln / Tomatensoße</b><br>pasta / tomato sauce    | <b>6,50 Euro</b> |
| <b>Pommes / Nuggets</b><br>fries / nuggets             | <b>9,50 Euro</b> |
| <b>kleine Portion Pommes</b><br>small portion of fries | <b>5,50 Euro</b> |
| <b>große Portion Pommes</b><br>big portion of fries    | <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 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 euro 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 €.