



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

Waldpilzsuppe / Speckknusper / Petersilienöl wild mushroom soup / crispy bacon / parsley oil	8,50 Euro
Rotebeetesuppe / Räucherforelle oder Räuchertofu beetroot soup / smoked trout or smoked tofu	9,50 Euro
Wildkraftbrühe / Wild-Maultasche / Kräuter game consommé / game dumplings / herbs	10,50 Euro

VORSPEISE

APPETIZER

Vegan - Kürbis mariniert und gegrillt / veganer Feta / Kürbiskern-Pesto vegan - marinated and grilled pumpkin / vegan feta cheese / pumpkin seed pesto	12,50 Euro
Feldsalat / Blauschimmelkäse / Birne / Walnuss lamb's lettuce / blue cheese / pear / walnut	12,50 Euro
Wild-Wurstplatte / mariniertes Gemüse / Butter / Brot game sausage platter / marinated vegetables / butter / bread	15,50 Euro

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

Kohlroulade / Kartoffeln / Bratensoße cabbage meat roulade / potatoes / jus	22,50 Euro
Entenbrust / Pastinaken-Püree / Rosenkohl / Orangensoße duck breast / parsnip purée / brussels sprouts / orange jus	29,50 Euro
Zweierlei vom Hirsch / Kartoffel-Kürbisgratin / herbstliches Gemüse / Bratensoße duo types of venison / potato and pumpkin gratin / autumnal vegetables / jus	30,50 Euro
Rinderschmorbraten / Serviettenknödel / Rotkohl / Bratensoße braised beef / bread dumplings / red cabbage / jus	24,50 Euro
Tagesaktueller Fisch / Risotto / Fenchel-Orangengemüse fish of the day / risotto / fennel - orange vegetables	28,50 Euro
Pilzrisotto / Rucola / Parmesanchip oder veganer Käsechip mushroom risotto / arugula / parmesan chip or vegan cheese chip	20,50 Euro

NACHSPEISE

DESSERT

Apfelstrudel / Vanilleeis apple strudel / vanilla ice cream	9,50 Euro
Schokokuchen / Quitte / Cassis-Sorbet chocolate cake / quince / blackcurrant sorbet	9,50 Euro
Tonkabohnen Crème Brûlée tonka bean crème brûlée	7,50 Euro

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 AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln / Tomatensoße pasta / tomato sauce	6,50 Euro
Pommes / Nuggets fries / nuggets	9,50 Euro
kleine Portion Pommes small portion of fries	5,50 Euro
große Portion Pommes big portion of fries	7,50 Euro

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 €.