



**LANDGUT
STOBER**

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

Rinderkraftbrühe / Gemüse / Ravioli vom Rind / Kräuter Beef bouillon / vegetables / beef ravioli / herbs	10,50 Euro
Vegan - Zwiebelsuppe / Knoblauchbrot / Petersilie Vegan - onion soup / garlic bread / parsley	9,50 Euro
Ziegenkäsenougat / Birne / Salat / Dressing Goat's cheese nougat / pear / salad / dressing	12,50 Euro
Vegan - Mariniertes Gemüse / geröstete Kerne / Salat / Balsamico-Dressing Vegan - marinated vegetables / roasted seeds / salad / balsamic dressing	10,50 Euro
Rosa Tafelspitz / mariniertes Schwarzer Rettich / Rüben / Salat Pink boiled beef / marinated black radish / turnips / salad	12,50 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

Tagesaktueller Fisch / Kürbiscreme / Gemüse / Zitronensoße Fish of the day / pumpkin cream / vegetables / lemon sauce	29,50 Euro
Vegan - Rotebeete Risotto / Grünkohl / Walnuss / Meerrettich-Schaum Vegan - Beetroot risotto / kale / walnut / horseradish foam	19,50 Euro
Rinderfilet / Pilze / Kartoffelpüree / Gemüse Fillet of beef / mushrooms / mashed potatoes / vegetables	31,50 Euro
Wildgulasch / Rotkohl / Semmelknödel / Preiselbeere Game goulash / red cabbage / bread dumplings / cranberry	26,50 Euro
Ochsenbacke / Kartoffel-Bohnenragout / Gemüse / Kartoffelstroh Ox cheek / potato and bean ragout / vegetables / potato straw	28,50 Euro

NACHSPEISE

DESSERT

Cheesecake / Cassis / Eis Cheesecake / cassis / ice cream	9,50 Euro
Vegan - Kuchenvariation / Schokolade / Mandarine Vegan - Cake variation / chocolate / tangerine	9,50 Euro
Tagesdessert Dessert of the day	8,50 Euro

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

We will be happy to inform you about the dessert of the day - please contact our service staff.

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 fried potatoes / nuggets	8,50 Euro
kleine Portion Pommes small portion of fried potatoes	5,50 Euro
große Portion Pommes big portion of fried potatoes	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 €.