



## 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>Wildkräutersalat / Karotten-Erbсен Bällchen / Honigsenf-Dressing / Croutons</b> Wild herb salad / carrot-pea balls / honey mustard dressing	<b>10,50 Euro</b>
<b>Salat / Roulade vom Schwarzfeder Huhn / Limetten-Estragon-Dressing</b> Salad / black-feathered chicken roulade / lime tarragon dressing	<b>12,50 Euro</b>
<b>Karotten-Ingwer Suppe / geröstete Kerne</b> Carrot-ginger soup / roasted seeds	<b>9,50 Euro</b>
<b>Fischsuppe / Fischklößchen / Gemüse</b> Fish soup / fish balls / vegetables	<b>10,50 Euro</b>

## HAUPTGANG

### MAIN COURSE

<b>Dorschfilet / Gnocchi / Spinat / Parmesansoße</b> Cod fillet / gnocchi / spinach / parmesan sauce	<b>28,50 Euro</b>
<b>Königsberger Klopse / Rote Beete / Kartoffelpüree</b> 'Königsberger Klopse' meatballs / beetroot / mashed potatoes	<b>23,50 Euro</b>
<b>Lammkarree / Kartoffelkrapfen / grüner Spargel</b> Rack of lamb / potato fritters / green asparagus	<b>30,50 Euro</b>
<b>Vegane Pasta / Tomatenpesto / Veganer Mozzarella / Basilikumschaum</b> Vegan pasta / tomato pesto / vegan mozzarella / basil foam	<b>19,50 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

**Schokoladencrème / Mandelhippe / Erdbeeren** 9,50 Euro  
Chocolate cream / almond chip / strawberries

**Vegan - Rhabarber Crumble / Vanilleeis** 9,50 Euro  
Vegan - rhubarb crumble / vanilla ice cream

**Tagesdessert** 8,50 Euro  
Dessert of the day

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.

## EIS

### ICE CREAM

**Tanne B Eismanufaktur** 4,50 Euro

Was vermisste Tanne B in Berlin? Echte Eisdielen. Ein guter Grund, 2004 den ersten Tanne B-Eissalon am Lausitzer Platz in Berlin-Kreuzberg zu eröffnen – mit eigener Eisproduktion. Über die Jahre kamen weitere Eisläden hinzu und die Eisproduktion wuchs. Seit 2021 wird das Eis in Potsdam-Fahrland produziert – nach alter Tanne B-Tradition: nur natürliche Zutaten, keine Stabilisatoren, keine Farbstoffe, kein Firlefan. Eine gute Mischung aus Klassikern und innovativen Geschmacksexperimenten.

**Je Sorte im 160ml Becher: klassisches Speiseeis / veganes Speiseeis**  
Each in a 160ml paper cup: classic ice cream / vegan ice cream

Sprechen Sie uns gerne an, wir informieren Sie über die tagesaktuell verfügbaren Sorten.  
Please speak to our staff, we will inform you about all the flavours available on a daily basis.

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** 6,50 Euro  
pasta / tomato sauce

**Pommes / Nuggets** 9,50 Euro  
fried potatoes / nuggets

**kleine Portion Pommes** 5,50 Euro  
small portion of fried potatoes

**große Portion Pommes** 7,50 Euro  
big portion of fried potatoes

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 €.