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 hoher Qualität. 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.

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.

SCAN ME

LANDGUT STOBER

Ihre Speisekarte

Suppe
Soup

Vegan – Rote-Bete-Suppe / Meerrettich-Apfel-Creme **9,50 Euro**
vegan – beetroot soup / horseradish-apple-cream

Vegan – Kürbissuppe / Kürbiskernpesto / Kresse **9,50 Euro**
vegan – pumpkin soup / pumpkin seed pesto / cress

Kraftbrühe / Gemüse / Grießklößen **10,50 Euro**
broth / vegetables / semolina dumplings

Vorspeise
Appetizer

Kürbisquiche / Kräutercreme / Blattsalat **12,50 Euro**
pumpkin quiche / herb cream / mixed leaf salad

Ziegenkäse / Quitten / Feldsalat **13,50 Euro**
goat cheese / quince / lamb's lettuce

Gegrillte Birne / Rote-Bete-Espuma / Wildkräutersalat **12,50 Euro**
grilled pear / beetroot espuma / wild herb salad

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00 Euro möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 Euro.

LANDGUT
STOBER

Hauptgang
Main course

Hirschrücken / Kartoffelsoufflé / Möhren / Brombeerjus — **30,50 Euro**
venison loin / potato soufflé / carrots / blackberry jus

Rinderbraten / Rahmwirsing / Serviettenknödel — **26,50 Euro**
Braised beef / creamed savoy cabbage / sliced bread dumplings

Wildgulasch / Rotkohl / Kartoffelklöße — **27,50 Euro**
game goulash / red cabbage / potato dumplings

Dreierlei vom Schwein / Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree / Jus — **29,50 Euro**
trio of pork / creamy sauerkraut / mashed potatoes / jus

Tagesaktueller Fisch / Babyspinat / Kartoffelpüree / Senfsoße — **29,50 Euro**
fish of the day / baby spinach / mashed potatoes / mustard sauce

Vegan – Gebackener Blumenkohl / Trauben / Pastinake / Balsamicosoße — **22,50 Euro**
vegan – baked cauliflower / grapes / parsnips / balsamic sauce

Vegan – Kürbiscreme / Tofu / Rosenkohl-Radieschen-Gemüse — **24,50 Euro**
vegan – pumpkin cream / tofu / Brussels sprouts and radishes

Nachspeise
Dessert

Grießflammeri / Pflaumen / Fruchtsorbet — **9,50 Euro**
semolina pudding / plums / fruit sorbet

Vegan – Apfel-Quitten-Crumble / Schokoladensorbet — **9,50 Euro**
vegan – apple and quince crumble / chocolate sorbet

Kuchen des Tages / Beerenragout / Vanilleeis — **9,50 Euro**
cake of the day / berry compote / vanilla ice cream

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00 Euro möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 Euro.

LANDGUT STOBER

Eis
ICE CREAM

Tanne B Eismanufaktur **4,50 Euro**

Was Tanne B in Berlin vermisste? Echte Eisdielen. Seit 2004 entsteht deshalb Eis aus natürlichen Zutaten – ohne Farbstoffe, Stabilisatoren oder Firlefanz. Heute produziert Tanne B in Potsdam-Fahrland und verbindet Klassiker mit kreativen Geschmacksexperimenten.

Je Sorte im 160 ml Becher · klassisch oder vegan
Each in a 160 ml cup · classic or vegan

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.

Unsere Kinderkarte

Edda's und Jona's Lieblingsgerichte
Edda and Jona's favorite kids dishes

Nudeln / Tomatensauce **6,50 Euro**
Pasta / Tomato sauce

Pommes / Nuggets **9,50 Euro**
Fries / Nuggets

Kleine Portion Pommes **5,50 Euro**
Small portion of fries

Große Portion Pommes **7,50 Euro**
Big portion of fries

Unsere Kinderkarte gilt für Kinder bis zum 12. Lebensjahr. Für die erwachsenen Gäste erheben wir bei der Wahl eines Kindergerichts einen Aufpreis von 2,00 Euro.
Our children's menu is valid for children up to the age of 12. For adult guests, we charge a small surcharge of 2.00 euro when choosing a children's dish.

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
All prices include VAT.

Kartenzahlung erst ab einem Betrag von 20,00 Euro möglich.
Card payment is only possible from an amount of 20,00 Euro.