



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.





IHRE SPEISEKARTE

SUPPE

SOUP

Vegan – Rote-Bete-Suppe / Meerrettich-Apfel-Creme vegan – beet soup / horseradish-apple-cream	9,50 Euro
Vegan – Kürbissuppe / Kürbiskernpesto / Kresse vegan – pumpkin soup / pumpkin seed pesto / cress	9,50 Euro
Kraftbrühe / Gemüse / Grießklößen broth / vegetables / semolina dumplings	10,50 Euro

VORSPEISE

APPETIZER

Kürbisquiche / Kräutercreme / Blattsalat pumpkin quiche / herb cream / leafy green salad	12,50 Euro
Ziegenkäse / Quitten / Feldsalat goat cheese / quince / lamb's lettuce	13,50 Euro
Gegrillte Birne / Rote-Bete-Espuma / Wildkräutersalat grilled pear / beet espuma / wild herb salad	12,50 Euro

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.



HAUPTGANG

MAIN COURSE

Hirschrücken / Kartoffelsouffle / Möhren / Brombeerjus venison loin / potato soufflé / carrots / blackberry gravy	30,50 Euro
Rinderbraten / Rahmwirsing / Serviettenknödel roast beef / creamed savoy cabbage / napkin dumplings	26,50 Euro
Wildgulasch / Rotkohl / Kartoffelklöße game goulash / red cabbage / potato dumplings	27,50 Euro
Dreierlei vom Schwein / Rahmsauerkraut / Kartoffelpüree / Jus trio of pork / creamed sauerkraut / mashed potatoes / gravy	29,50 Euro
Tagessaktueller Fisch / Babyspinat / Kartoffelpüree / Senfsoße fish of the day / baby spinach / mashed potatoes / mustard sauce	29,50 Euro
Vegan – Gebackener Blumenkohl / Trauben / Pastinake / Balsamicoße vegan – baked cauliflower / grapes / parsnips / balsamic sauce	22,50 Euro
Vegan – Kürbiscreme / Tofu / Rosenkohl-Radieschen Gemüse vegan – pumpkin cream / tofu / brussels sprouts and radishes vegetables	24,50 Euro

NACHSPEISE

DESSERT

Grießflammeri / Pflaumen / Fruchtsorbet semolina pudding / plums / fruit sorbet	9,50 Euro
Vegan – Apfel-Quitten Crumble / Schokoladensorbet vegan – apple-quince crumble / chocolate sorbet	9,50 Euro
Kuchen des Tages / Beerenragout / Vanilleeis cake of the day / berry compote / vanilla ice cream	9,50 Euro

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.



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

EDDAS 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.