



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 Produkten aus der Mark Brandenburg – 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.

Aktuelle Öffnungszeiten:

Donnerstag - Sonntag: 12:00 bis 21:00 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 u.a.:

Fischfarm 25Teiche, Rottstock / Richard's Wild, Gransee / Rixmanns Hof, Linum
Bioland-Hof Dörmann, Petershagen / Fischerei Schröder, Havelaue

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

Kraftbrühe vom heimischen Wild / Pilze / Pilz-Ravioli / Gemüse power broth from local game / mushrooms / mushroom ravioli / vegetables	8,50 Euro
Vegan – Kürbiscremesuppe / Zitronengras / Ingwer / Kernöl vegan - cream of pumpkin soup / lemongrass / ginger / seed oil	8,50 Euro
Vegan – Avocado - Rote Bete - Tartar / Birnensalat / Wasabi-Dressing vegan - avocado and red beet tartare / pear salad / wasabi dressing	12,50 Euro
Kremmener Mozzarella / geräuchertes Forellenfilet aus dem Fläming / rote Bete / Salat / Leinöl kremmen mozzarella / smoked trout fillet from the Fläming / red beet / salad / linseed oil	12,50 Euro
Hausgemachtes Mangold-Kimchi homemade chard kimchi	3,00 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

Vegan - Gefüllter Linumer Kürbis / Datteln / Mandeln / Linsen / Kräuter / Miso-Jus / Kartoffelkloss vegan - stuffed Linum pumpkin / dates / almonds / lentils / herbs / miso jus / potato dumpling	19,50 Euro
Fangfrischer Fisch von Havelfischer Schröder / Rahmsauerkraut / Kartoffel – Schnittlauch – Püree freshly caught fish from havelfischer Schröder / creamed sauerkraut / potato - chives – puree	26,50 Euro
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken / warmer Waldorfsalat / Rosenkohl / Kartoffel – Steinpilz – Gnocchi pink roasted saddle of venison / warm Waldorf salad / brussels sprouts / potato and porcini mushroom gnocchi	28,50 Euro
Brust und Keule von der Landente / Madeira-Rotkohl / karamellierte Maronen / Kartoffelkloss breast and leg of land duck / madeira red cabbage / caramelized chestnuts / potato dumpling	28,50 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 €.



LANDGUT SPECIAL

FÜR 2 PERSONEN

**Fischeintopf „Bouillabaisse“ von Havelfischen und Flusskrebs /
serviert im Kupfertopf / Dillkartoffeln / Mangold-Kimchi /
Kräuterbaguette** **38,50 Euro**
*fish stew "Bouillabaisse" of havel fish and crayfish / served in copper pot /
dill potatoes / chard kimchi / herb baguette*

NACHSPEISE

DESSERT

**Käse* von Bioland-Hof Dörmann aus Petershagen / Birnensenf /
Früchtebrot** **14,50 Euro**
cheese from Bioland-Hof Dörmann from Petershagen / pear mustard /
fruit bread*

Vegan - Orangen-Kirsch-Tiramisu mit hausgemachtem Schokoladeneis **9,50 Euro**
vegan - orange and cherry tiramisu with homemade chocolate ice cream

Flüssiger Schokoladenkuchen/ Bratapfel-Eis / Mandeln **9,50 Euro**
liquid chocolate cake / baked apple ice cream / almonds

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'S AND JONA'S FAVORITE KIDS DISHES

Nudeln / Tomatensoße 5,50 Euro
pasta / tomato sauce

Pommes / Nuggets 7,50 Euro
fried potatoes / nuggets

kleine Portion Pommes 4,50 Euro
small portion of fried potatoes

große Portion Pommes 6,50 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.

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT FR. – SO.)

CAKES (DAILY OFFERS FR. – SU.)

Blechkuchen, verschiedene Sorten 4,50 Euro
different cake varieties, please ask our friendly staff

Eine Portion Sahne 1,00 Euro
portion of whipped cream

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 €.