



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

APPETIZERS

Wild-Kraftbrühe / Fasanenbrust-Roulade / junges Gemüse power broth / pheasant breast roulade / young vegetables	8,50 Euro
Vegan - Pastinaken-Lauch-Suppe / Zuckerschotensalat / Sesam / Mandelschaum vegan - parsnip and leek soup / sugar coarse salad / sesame seeds / almond mousse	8,50 Euro
Gebratene Bouletten von Havelfisch / Kräutern / Kartoffel-Gurken-Salat / Safran-Aioli roasted boulettes of Havel fish / herbs / potato-cucumber salad / saffron aioli	12,50 Euro
Hausgemachtes / Mangold-Kimchi homemade / chard kimchi	3,00 Euro
Hausgemacht / Mixed Pickles homemade / mixed pickles	3,00 Euro

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 - Hausgemachte Ravioli / Frühlingskräutern / gebratene Pilze / weisses Bohnenpüree / Miso-Jus / junges Gemüse** 19,50 Euro
vegan - homemade ravioli / spring herbs / fried mushrooms / bean puree / miso jus / young vegetables
- Käsespätzle mit Spitzkohl / Röstzwiebeln / Salat** 18,50 Euro
cheese spaetzle with pointed cabbage / fried onions / salad
- Fangfrischer Fisch des Tages von „Havelfischer Schröder“ / jungem Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Rieslingschaum** 26,50 Euro
freshly caught fish of the day from "Havelfischer Schröder" / young leaf spinach / parsley potatoes / riesling foam
- Maishähnchenbrust / gefüllt mit Pilzen / Frühlingskräutern / Petersiliengerste / junges Gemüse / Jus** 26,50 Euro
corn chicken breast / stuffed with mushrooms / spring herbs / parsley barley / young vegetables / jus
- „Landgut-Wilderei“ / Steak / Ragout / Bratwurst vom heimischen Wild / Kartoffelpüree / Rosenkohlblätter / Sonnenblumenkerne** 28,50 Euro
"Landgut-Wilderei" / steak / ragout / sausage from local game / mashed potatoes / brussels sprouts leaves / sunflower seeds

LANDGUT FRÜHLINGS SPECIAL

FÜR 2 PERSONEN

- Fischeintopf „Bouillabaisse“ von Havelfischen und Flusskrebs / serviert im Kupfertopf / Dillkartoffeln / Mangold-Kimchi / Kräuterbaguette** 34,50 Euro
fish stew "Bouillabaisse" of havel fish and crayfish / served in copper pot / dill potatoes / chard kimchi / herb baguette

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
STOBER**

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

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 - "Brotpudding / Rhabarber / Waldmeister-Gin-Sorbet 8,50 Euro
vegan - "bread custard" / rhubarb / woodruff gin sorbet

Flüssiger Schokoladenkuchen / Kirsch-Sorbet / Mandeln 9,50 Euro
liquid chocolate cake / cherry sorbet / almonds orange

KUCHEN (NACH TAGESANGEBOT)

CAKES (DAILY OFFERS)

Blechkuchen, verschiedene Sorten 3,50 Euro
different cake varieties, please ask our friendly staff

Eine Portion Sahne 0,80 Euro
portion of whipped cream

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 €.