



## 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

<b>Havelländer Fischsuppe / Zander / Forelle / junges Gemüse</b> havelländer fish soup / pike perch / trout / young vegetables	8,50 Euro
<b>Vegan – Grüne Erbsensuppe / Zitronengras / Minze marinierter Kürbis / Kürbisbrot</b> vegan - green pea soup / lemongrass / mint / marinated pumpkin / pumpkin bread	8,50 Euro
<b>Salat von Linumer Tomaten / Basilikum / Leinöl / gratinierter Ziegenkäse</b> salad of Linumer tomatoes / basil / linseed oil / gratinated goat cheese	12,50 Euro
<b>Hausgemachtes Mangold-Kimchi</b> 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

<b>Vegan – Pfifferlingsravioli / grüner Spargel / Salbei-Zitronensauce / geröstete Haselnüsse</b> vegan - chanterelle ravioli / green asparagus / sage lemon sauce / roasted hazelnuts	<b>19,50 Euro</b>
<b>Fangfrischer Fisch von dem Havelfischer Schröder / Petersilienkartoffeln / Salat / Rieslingschaum</b> freshly caught fish from the Havel fisherman Schröder / parsley potatoes / salad / riesling foam	<b>26,50 Euro</b>
<b>Rosa gebratener Lammrücken / grüne Bohnen / Rosmarin-Kartoffeln / Portweinjus</b> pink roasted saddle of lamb/ green beans / rosemary potatoes / port wine jus	<b>28,50 Euro</b>
<b>Kräuterschnitzel vom Kalb / Kartoffel-Gurken-Salat</b> herb cutlet of veal / potato-cucumber salad	<b>28,50 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 €.



## 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: Heißer Apfel-Mandelstrudel / Vanille-Eis** **9,50 Euro**

Vegan: hot apple almond strudel / vanilla ice cream

**Dunkles Schokoladenmousse / Rotwein-Pflaumen / Nusschips** **9,50 Euro**

dark chocolate mousse / red wine plums / nut chips

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

<b>Nudeln / Tomatensoße</b> pasta / tomato sauce	<b>5,50 Euro</b>
<b>Pommes / Nuggets</b> fried potatoes / nuggets	<b>7,50 Euro</b>
<b>kleine Portion Pommes</b> small portion of fried potatoes	<b>4,50 Euro</b>
<b>große Portion Pommes</b> big portion of fried potatoes	<b>6,50 Euro</b>

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 €.



## EIS

### ICE CREAM

**Nomoo – Eis ohne Kuh** \*Glutenfrei, Laktosefrei, Sojafrei **4,50 Euro**  
Mango / Himbeer / schwarze Johannisbeere / Kakao / Limette-Minze / Vanille  
Kokosnuss / Erdnuss / Banane -Schokolade  
je in 120ml Becher

**Nomoo - Ice cream without cow** \*Glutenfree, Lactosefree, Soyfree  
mango / raspberry / black currant / cocoa / lime-mint / vanilla  
coconut / peanut / banana - chocolate  
each in 120ml cup

**Nomoo – Fruchtsticks** **3,50 Euro**

Ein Stieleis, das cremig und fruchtig zugleich ist? Das hast du mit  
unserem neuen Stieleis.

Himbeere-Erdbeere / Passionsfrucht-Mango

**Nomoo – Fruit Sticks**

a popsicle that is creamy and fruity at the same time? That's what  
you have with found our new popsicle raspberry-strawberry  
Raspberry-Strawberry / Passion Fruit-Mango

## 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 €.