de STUV

NORDKOST HINTER'M DEICH

Wir, Magnus & Merle,

heißen euch herzlich willkommen in De Stuv. De Stuv ist ein Familienunternehmen mit Geschichte. Seit *1993* ist dieses Haus ein Ort zum Ankommen, Zusammensitzen & Genießen. *2026* haben wir das Restaurant von Merles Eltern übernommen & führen es mit viel Respekt vor dem Gewachsenen & Freude am Neuen weiter. Unser Wunsch ist es, euch einen Abend zu bereiten wie in einer norddeutschen Stuv. Herzlich, ehrlich & gemütlich. Unsere Küche lebt vonErfahrung: Alle unsere Köchinnen und Köche sind ausgebildet & seit vielen Jahren Teil unseres Teams. Lehnt euch zurück, fühlt euch willkommen & lasst es euch schmecken.



Inhalt

Zum Ankommen *2*

Stuv Klassiker *4*

Für'n ordentlichen Hunger *6*

Mal wat anners *8*

Für unsere kleinen Gäste *10*

Wat dorf dat noch sien? *12*

Zum Glücklichwerden *14*

Getränke *16*

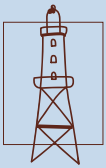
Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

A= Gluten **B**= Krebstiere **C**= Ei **D**= Fisch **E**= Erdnüsse **F**= Soja
G= Milch/Laktose **H**= Schalenfrüchte **I**= Sellerie **J**= Senf **K**= Sesam
L= Schwefeldioxid/Sulfite **M**= Lupinen **N**= Weichtiere

vegan vegetarisch

Wir legen großen Wert auf hochwertige Produkte.

Für uns bedeutet das, bei Fisch und Fleisch auf Herkunft und Haltungsformen zu achten und, wo immer möglich, regional und saisonal einzukaufen. Gleichzeitig sind wir überzeugt, dass das Verzehren von Tieren ein Privileg ist und mit Respekt verbunden sein sollte. Deshalb hat gutes Handwerk bei uns seinen Preis. Aus demselben Grund findet ihr bei uns auch zahlreiche vegetarische und vegane Gerichte, die mit derselben Sorgfalt zubereitet werden.



De Stuv

Sieltrift 2

27639 Wurster Nordseeküste

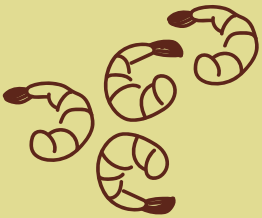
Zum Ankommen

Kleine Suppen, feine Häppchen, auch zum Teilen. Perfekt, um erstmal anzukommen, den Tag hinter sich zu lassen & den Appetit zu wecken. Ob allein für euch oder gemeinsam am Tisch. Nehmt euch Zeit.

Krabbensuppe A, B, D, G, I — *10*

Suppe der Woche Tagespreis — *Tagespreis*

Wurster Tapas Platte A, B, C, D, G, J — *15*
inkl. Brotauswahl mit Kräuterbutter & Dip



Einzeln

Matjestatar A, C, D, G, J — *4*

Dorumer Gazpacho I, L — *3*

Norddeutsche Käse-Auswahl G — *3*

Deichknacker vom Schwein mit Coleslaw I — *4*

Brotauswahl mit Kräuterbutter & Dip A, C, G, J — *4*
hausgemacht

Kleiner gemischter Salat der Woche J, L — *6*

Stuv Klassiker

Hier findet ihr unsere liebsten Fischgerichte. So, wie man sie kennt & liebt. Mit guten Produkten, handwerklicher Sorgfalt & dem Geschmack der Nordseeküste.



Dat is mal ‘n Klassiker!

Ursprünglich kommen Matjes aus den Niederlanden - vermutlich im 19. oder 20. Jahrhundert entwickelten pfiffige Hausfrauen den zarten Fisch weiter, indem sie ihn mit Zutatenkombinierten, die man sowieso zuhause hatte: Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Schnittlauch, manchmal ein Ei, manchmal Senf. Wir machen’s am liebsten genau so - mit Sauerrahm, Apfel und Zwiebel.

Übrigens Merle’s liebste Variante in Kindheitstagen!

Kutterscholle, ganz A, C, D *22*

450 g, mehliert gebraten mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

- Finkenwerder Art (Speck & Zwiebeln) A, C, D *+ 4*
- Büsumer Art (Krabben) B *+ 10*

Dorumer Pannfisch A, C, D, G, J *20*

kleine Fischfilet Stückchen, mehliert & in der Pfanne gebraten,
auf Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu Senfsauce

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ A, C, D, G, J *17*

mit hausgemachter Sauce dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Fischduett (Rotbarsch & Scholle) A, C, D, G *22*

Rotbarsch- & Schollenfilet in Eihülle gebraten auf mediterranem
Pfannengemüse dazu Salzkartoffeln & Buttersoße

Rotbarschfilet A, C, D, G *20*

in Eihülle gebraten mit Salzkartoffeln & Buttersoße

- Finkenwerder Art (Speck & Zwiebeln) A, C, D *+ 4*
- Büsumer Art (Krabben) B *+ 10*

Schollenfilet A, C, D, G *20*

in Eihülle gebraten mit Salzkartoffeln & Buttersoße

- Finkenwerder Art (Speck & Zwiebeln) A, C, D *+ 4*
- Büsumer Art (Krabben) B *+ 10*

Für’n ordentlichen Hunger

Kräftige Portionen, herzhaft zubereitet & genau das Richtige nach einem langen Tag. Deftig, bodenständig & mit allem, was dazugehört.

So’n Waldspaziergang auf der Geest

der ist zu jeder Zeit was Feines.

Du schlenderst über Hügel und Sand

und findest so manchen Pilz am Wegesrand.

Und in der Ferne, nah dem Deich,

siehst du ein Häuschen, grün und weiß.

Nun bist du da, du siehst es gleich:

dieser Ort begrüßt dich herzlich und weich.



Bauernschnitzel A, C *20*

Paniertes Schweinelachs-Schnitzel mit zwei
Spiegeleiern dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

- Friesen Art (Krabben) B *+ 10*

Jägerschnitzel A, G, I *20*

Paniertes Schweinelachs-Schnitzel mit selbst gemachter
Champignonrahmsauce dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Rumpsteak G *30*

200 g, mit Kräuterbutter & gebratenen Shiitake & Zwiebeln dazu
Bratkartoffeln (Speck & Zwiebeln)

Wurster Landgang A, G, I *28*

Schweinerückensteak mit gebratenen Kräuter Seitlingen, Pulled
Pork mit Coleslaw, Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln

Mal wat anners

Ein bisschen Abwechslung darf sein. Moderne Ideen, vegetarische
& vegane Gerichte oder Kombinationen, die man nicht jeden Tag findet.
Mit norddeutschem Charakter & Blick über den Tellerrand.

Stuv Smash Burger A, C, G, J *12*

Rindfleisch-Patty im Brioche-Brötchen, hausgemachte Saucen,
Zwiebeln & saure Gürkchen. Dazu Pommes frites
Unser Smash Burger ist mit Beyond Meat auch in vegan erhältlich

- doppelt *17*
- mit Käse *+1,80*

Wurster Wattgang A, F, J *15*

Hausgemachter Bratling auf mediterranem Gemüse, abgerundet
mit frischer Kräutersauce & Süßkartoffel-Pommes

Waldspaziergang auf der Geest G *16*

Gebratene Kräuterseitlinge, Shiitake & Champignons auf
knusprigen Bratkartoffeln, verfeinert mit frischer Kräutersauce

Für unsere kleinen Gäste

Essen wie die Großen - aber in Portionen, die einem kleinen Bauch gerecht werden. Kinder bis 12 Jahren finden hier, was jeden Matrosen & jede Matrosin glücklich macht.

Schollenfilet D *10*

In Eihülle gebratenes Schollenfilet, serviert mit knusprigen Pommes frites

Paniertes Schweineschnitzel A, C *10*

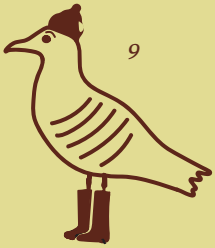
Knusprig paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Nudeln mit Tomatensauce A *8*

Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce

Chicken Nuggets A *9*

Knusprige Chicken Nuggets mit Pommes frites



Wat dorf dat noch sien?

Manchmal fehlt nur noch ein kleines Extra. Beilagen, Saucen & Kleinigkeiten zum Dazubestellen, Teilen oder Nachlegen.

Portion Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln I — *4*

Portion Salzkartoffeln mit Buttersauce G — *4*

Portion Pommes frites — *4*

Portion Süßkartoffel-Pommes — *5*

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing J, L — *6*

Saucen & Kleines dazu

Remoulade C, G, J — *2*

Kräuterbutter G — *2*

Champignonrahmsauce G, I — *3*

Senfsauce G, J — *3*

Kräuter-Dip — *2*

Spiegelei C — *3*

Nordseekrabben *50 g* B — *10*

Zum Glücklichwerden

Der süße Abschluss. Hausgemachte Desserts aus unserer Backstube. Mal klassisch, mal saisonal, immer mit Liebe gebacken. Für alle, die den Abend gern ein bisschen länger genießen.

Warmer Apfelstrudel A, C, G *8*

Goldbraun gebacken, serviert mit feiner Vanillesauce

Warmes Schokoküchlein A, C, G *8*

Saftiges Schokoküchlein, dazu frisch geschlagene Sahne

Beerendessert im Glas C, G *8*

Fruchtiges Beerendessert mit cremiger Vanillecreme,
im Glas geschichtet



Unsere Desserts werden täglich frisch im Haus von uns gebacken.

Getränke

Für den kleinen & großen Durst, sprudelnd oder mit ein paar Umdrehungen, zum Genießen oder zum Aufwärmen: In unserer Getränkekarte wird jeder fündg - von Schorle über Wein, Bier & Schnäpschen bis zum warmen Abschluss.

Als kleinen Merksatz sagen wir gern:

Je leichter der Biss, je heller der Schluck und je kräftiger der Biss, je dunkler der Schluck Sprich, zu unserem Fischduett passt gut ein unkomplizierter Weißer,unser Bauernschnitzel geht gut mit einem leichten Roten. Ach, frag uns doch einfach.



Mineralwasser Viva con Agua

Mineralwasser laut oder leise	*0,33* l	*3,40*
	0,75 l	*7,90*

fritz-kola & Limos

fritz-kola	*0,33* l	*3,90*
fritz-kola superzero	*0,33* l	*3,90*
fritz-limo Orange	*0,33* l	*3,90*
fritz-limo Zitrone	*0,33* l	*3,90*
fritz-limo Ingwer-Limette	*0,33* l	*3,90*
fritz Mischmasch	*0,33* l	*3,90*

Säfte & Schorlen

Apfelsaft	*0,4* l	*3,90*
Apfelschorle	*0,4* l	*3,70*
Maracujasaft	*0,4* l	*4,20*
Maracujaschorle	*0,4* l	*3,90*
Rhabarbersaft	*0,4* l	*4,20*
Rhabarberschorle	*0,4* l	*3,90*
Kirsch-Bananensaft	*0,4* l	*4,20*
Orangensaft	*0,4* l	*3,90*

Biere aus Alpirsbach VOM FASS

Pils	*0,3* l	*4,10*
	0,5 l	*5,70*
Weizen	*0,5* l	*5,70*

Auch mit Cola oder weißer Limonade
als Krefelder & Alster erhältlich

Aus der Flasche

Kloster Dunkel	*0,5* l	*5,40*
Weizen alkoholfrei	*0,5* l	*5,40*
Pils alkoholfrei	*0,3* l	*3,90*
Radler 0,0 naturtrüb	*0,3* l	*3,90*
Holunder Helles 0,0	*0,3* l	*3,90*



Weine vom Weingut Russbach

Weißwein

Chardonnay TROCKEN, FRUCHTIG	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*21,80*
Grauer Burgunder TROCKEN	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*19,90*
Riesling HALBTROCKEN	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*19,90*
Bacchus LIEBLICH	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*19,90*

Rotwein

Dornfelder HALBTROCKEN	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*19,90*
Saint Laurent TROCKEN	*0,25* l	*7,90*
	0,75 l	*21,90*
Spätburgunder TROCKEN	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*20,90*

Rosé

Portugieser Weißherbst TROCKEN	*0,25* l	*6,90*
	0,75 l	*19,90*

Sekt

Secco weiß FRUCHTIG	*0,1* l	*4,90*
	0,75 l	*26,90*

Aperitif

Aperol Spritz	*0,25* l	*8*
Sarti Spritz	*0,25* l	*8*
Andalö Spritz	*0,25* l	*8*
Hugo	*0,25* l	*7*
Lillet Wildberry	*0,25* l	*8*
Crodino Spritz	*0,25* l	*8*
Fine Spritz alkoholfrei	*0,25* l	*7*

Absacker

Neuwerker Aquavit	2 cl	4
Küstennebel	2 cl	4
Neuwerker Feuer	2 cl	4,50
Friesengeist	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4
Jägermeister	2 cl	4
Fernet Branca	2 cl	4,50
Sambuca Molinari	2 cl	4
Alte Kirsche	2 cl	4,50
Alte Williams Birne	2 cl	4,50
Grappa Cellini D'Oro	2 cl	4
Strohmann Weizenkorn	2 cl	3
Wodka	2 cl	3
Remy Martin VSOP	2 cl	5
Amaretto	2 cl	3
Eierlikör	2 cl	3
Baileys auf Eis	2 cl	4,50

Heiße Prozente

Irish Coffee	0,3 l	6
Pharisäer	0,3 l	6
Baileys Coffee	0,3 l	6
Baileys Hot Chocolate	0,3 l	6
Heiße Schokolade mit Schuss (Rum)	0,3 l	6
Glühwein	0,3 l	5
Glühwein mit Schuss (Rum oder Amaretto)	0,3 l	6
Kaffee Amaretto	0,3 l	6

Kaffee & Heißgetränke

Filterkaffee (Pott)	*4*
Kaffee Crème	*4*
Cappuccino	*4*
Milchkaffee	*5*
Latte Macchiato	*6*
Espresso	*2*
Doppelter Espresso	*4*
Matcha Latte	*6*

alle Getränke auch mit Hafermilch

Tee (Glas)

Ostfriesentee	*3,50*
Earl Grey	*3,50*
Grüntee	*3,50*
Kräutertee	*3,50*
Pfefferminztee	*3,50*

Kalt & Cremig

Iced Coffee	*4,50*
Iced Latte	*4,80*
Iced Matcha Latte	*5,20*

alle Getränke auch mit Hafermilch

