

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 von Erfahrung: Alle unsere Köchinnen und Köche sind ausgebildet & seit vielen Jahren Teil unseres Teams. Lehnt euch zurück, fühlt euch willkommen & lasst es euch schmecken.



Mittags in De Stuv

Currywurst & Pommes 🌿 12

klassisch ^{A, I, J} oder vegan ^{A, J}

Chili-Cheese-Pommes 🌿 7

mit würziger Käsesoße & Jalapeños ^G

Fritte mit watt druff

- mit frischer Kräutersauce, Frühlingszwiebeln & Tomatenwürfeln 🌿 7
- mit Pulled Pork & Coleslaw ^{A, I} 12

Pommes frites 🌿

- Kartoffel rot/weiß 5
- Süßkartoffel rot/weiß 6

Ofenkartoffel

- Sour Creme ^G 🌿 10
- Sour Creme & Pulled Pork ^I 16
- Sour Creme & Nordseekrabben ^B 22
- Sour Creme & Räucherlachs ^D 16

Frisch & Grün aus der Saison 🌿

- kleiner gemischter Salat ^{J, L} 6
- großer gemischter Salat ^{J, L} 10

Bratheringsfilet

15

mit Kartoffelsalat ^{A, D, J}

Backfisch

- Kartoffelsalat, saure Gurke & Remoulade ^{A, D} 15
- veganer Backfisch, Kartoffelsalat, saure Gurke & Remoulade ^A 🌿 10

Brote aus dem Tresen

selbstgebackenes Brot mit hausgemachten Aufstrichen, täglich wechselnd, klassisch & modern

Süßes aus dem Tresen

hausgemachte Kuchen & Törtchen täglich wechselnd, klassisch & modern

Suppenzeit

- Krabbensuppe ^{A, B, D, G, I} 10
- Tagessuppe *Tagespreis*



vegan



vegetarisch

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

Alle Preise in Euro & inklusive Mehrwertsteuer



Mineralwasser

Viva con Agua

0,33 l	3,40
0,75 l	7,90

Softgetränke

fritz-Getränke, Säfte & Schorlen

aus dem Kühlschrank	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

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

Weißwein

Grauer Burgunder KLASSISCH TROCKEN

0,25 l	6,90
0,75 l	19,90

Rotwein

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

Kaffee & Heißgetränke

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

Tee TEEGARTEN TEE IM GLAS

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

Kalt & Cremig

Iced Coffee	4
Iced Latte	6
Iced Matcha Latte	6

alle Getränke auch mit Hafermilch

Heiße Prozente

Irish Coffee, Pharisäer, Baileys	
Coffee, Baileys Hot Chocolate,	
Heiße Schokolade mit Schuss,	
Kaffee Amaretto	6



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 Glücklicherwerden	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



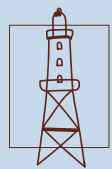
vegan



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 Zutaten kombinierten, 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



Ernährungswissen

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 Glücklicherweise

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 fündig - 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 unkom-
plizierter Weißer, un-
ser 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 O,O naturtrüb	0,3 l	3,90
Holunder Helles O,O	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



