

## Dütt un Dat

<b>Tagessuppe</b> / Suppentasse · <sup>5a</sup>	4,50 €
<b>Erbseneintopf</b> / Terrine · <sup>5a</sup>	6,20 €
<b>Erbseneintopf</b> / Tasse · <sup>5a</sup>	4,50 €
<b>Pellkartoffeln mit Kräuterquark</b> · <sup>4</sup>	5,90 €
<b>Broot met Smalt</b> Brot mit Schmalz · <sup>9·11·4·8a</sup>	5,90 €
<b>Currywurst mit Pommes Frites</b>	7,50 €

## Ut'n Pott

<b>Hamburger Labskaus</b> gepökelte Rinderbrust, Stampfkartoffeln, Rote Beete, Spiegelei und ein Rollmops · <sup>2·12</sup>	13,80 €
---	---------

## Ahn't Fleesch / Vegetarische Gerichte

<b>Groten Salat Töller</b> Salat der Saison · <sup>9·12·5a·8a</sup>	9,50 €
<b>Lütter Töller Salat</b> Beilagensalat · <sup>9·12·5a·8a</sup>	4,80 €
<b>Eten ahn't Fleesch</b> saisonales vegetarisches Gericht · <sup>5·9a</sup>	11,50 €

## Braatkartüffeln

Wir bereiten unsere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln zu. Gerne servieren wir Ihnen die Bratkartoffeln auf Wunsch auch ohne Speck und/oder Zwiebeln

### Suurfleesch met Braatkartüffeln un Remoulaad

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und Remouladensoße · <sup>1·9·12</sup>	12,90 €
--	---------

### Rindfleesch wat röst is met Braatkartüffeln un Remoulaad

Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remouladensoße · <sup>1·9·12</sup>	17,50 €
---	---------

### Speegelei met Braatkartüffeln

Spiegelei mit Bratkartoffeln	10,50 €
------------------------------	---------

### Reuerei met Braatkartüffeln

Rührei mit Bratkartoffeln	10,50 €
---------------------------	---------

### Braatkartüffeln un Remoulaad

Bratkartoffeln und Remouladensoße · <sup>1·9·12</sup>	5,80 €
---	--------

### Matjes met Braatkartüffeln

Matjes mit Bratkartoffeln · <sup>1·9·12</sup>	13,90 €
---	---------

### Hamburger Pannfisch

Gebratene Fischfiletstreifen auf Bratkartoffeln in Senfsoße · <sup>1·9·12·5</sup>	17,50 €
---	---------

<b>Rumpsteak, 200 gr. met Braatkartüffeln un Salat</b> · <sup>4·9·12·5a·8a</sup>	22,50 €
--	---------

### Grützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus

Grützwurst rot, Bratkartoffeln und Apfelmuß · <sup>9·12</sup>	12,90 €
---	---------

### Rosinengrützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus

Rosinengrützwurst mit Bratkartoffeln, Apfelmus · <sup>9·12</sup>	12,90 €
--	---------

## Wat to 'n Nadisch / Dessert

<b>Roode Grüt</b>	Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>1149</sup>	4,30 €
<b>Iis un wat heet datau</b>	Eis & Heiß – Heiße Kirschen und Vanilleeis	5,50 €

## Iis / Eisbecher <sup>1141189</sup>

<b>Kugel Eis</b>	diverse Sorten	1,50 €
<b>Schlakamaschü</b>	Schlagsahne	1,00 €
<b>Iisschookolaad</b>	Eisschokolade mit Schlagsahne	5,50 €
<b>Iiskaffe</b>	Eiskaffee mit Schlagsahne	5,50 €

## Wat to drinken – wat heet is

<b>'n Tass Kaffe</b>	Tasse Kaffee	2,50 €
<b>'n Beker Kaffe</b>	Becher Kaffee	3,00 €
<b>'n lütten Kann Kaffe</b>	Kännchen Kaffee	4,50 €
<b>'n Beker heete Schookolaad</b>	Becher heiße Schokolade	3,00 €
<b>'n Beker heete Schookolaad met Schlakamaschü</b>		3,50 €
<b>'n Beker Kornkaffe</b>	Becher Bamboo <sup>10a</sup>	3,00 €

## Neemodschen Kroom

<b>Lütt Tass Kaffe de swattrööst is</b>	Espresso	2,50 €
<b>'n dubbelt Tass Kaffe de swattrööst is</b>	Doppelter Espresso	3,50 €
<b>'n Kaffe de swattrööst is met Melk de ubscheumt is</b>	Cappuccino	3,00 €
<b>'n Beker Kaffe met Melk de ubscheumt is</b>	Milchkaffee	3,50 €
<b>'n Glas Kaffe met Melk de twee mol ubscheumt is</b>	Latte Macchiato	3,80 €

## Tee in Büttel ut de Spieckerstadt

Alle Tees sind Bio-Zertifiziert und kommen von der Firma Samova aus Hamburg

<b>'n Beker swatten Tee</b>	Darjeeling, Earl Grey, Istanbul Nights	3,00 €
<b>'n Beker Peppermint Tee</b>	Pfefferminztee	3,00 €
<b>'n Beker Tee ut roode Buttelte un son Kroom</b>	Früchtetee	3,00 €
<b>'n Beker Kräutertee</b>	mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfel, u.a.	3,00 €
<b>'n Beker Grüntee</b>		3,00 €
<b>'n Beker Gewürztee Chai</b>	mit Kakaoschale und Ingwer, teeinfrei	3,00 €

## Heet mit Sprit

<b>Rumgrog</b>	Grog, 4 cl. Rum	3,00 €
<b>Pharisäer</b>	Kaffee, 4 cl. Rum und Schlagsahne	3,80 €
<b>Gleuwien</b>	Glühwein (saisonal)	2,50 €

## Kooken vun de Plaaten / Kuchen vom Blech <sup>11498a11a</sup>

<b>Botterkooken</b>	Stück Butterkuchen	2,80 €
<b>Appelkooken</b>	Stück	3,50 €
<b>Keeskooken</b>	Stück	3,80 €
<b>Schlakamaschü</b>	Portion Schlagsahne	1,00 €

<b>Säfte ut de Mosteree Velke / Lüttau.</b>	<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Apfelsaft, naturtrüb</b>	3,80 €	5,80 €
<b>Rhabarbertrunk</b>	3,80 €	5,80 €
<b>Sauerkirschnektar</b>	3,80 €	5,80 €
<b>alle Säfte als Saftschorle</b>	3,50 €	5,50 €

## **Wat to drinken – wo keen Sprit in is**

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Fattbruus</b> Fassbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Fleederbeerbruus</b> Hollerbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Greune Bruus</b> Waldmeisterbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Roode Bruus</b> Himbeerbrause	3,50 €	5,50 €
<b>Witte Bruus</b> Zitronenbrause	3,50 €	5,50 €

## **Ut de Buddel / aus der Flasche**

<b>fritz kola, kola zuckerfrei oder kola stevia</b>	0,33 Ltr.	3,00 €
<b>fritz limo apfel-kirsch-holunder, orange, zitrone oder melone und misch-masch</b>	0,33 Ltr.	3,00 €
<b>Mineralwaater Still und Medium</b>	0,25 Ltr.	2,30 €
<b>Mineralwaater Still und Medium</b>	0,75 Ltr.	6,80 €

## **Beer ut'n Fatt / Fassbier**

	<b>0,3 Ltr.</b>	<b>0,5 Ltr.</b>
<b>Ratsherrn Pils</b>	3,20 €	5,00 €
<b>Ratsherrn Rotbier</b>	3,20 €	5,00 €
<b>Alsterwaater</b>	3,20 €	5,00 €
<b>Alsterwaater alkoholfrei</b>		5,00 €
<b>Lütt un Lütt</b> Kleiner Schluck Bier und Korn	3,50 €	

## **Bier ut de Buddel / Flaschenbiere**

<b>Ratsherrn Pils</b>	0,33 Ltr.	3,50 €
<b>Ratsherrn Rotbier</b>	0,33 Ltr.	3,50 €
<b>Kehrwieder Fofftein</b>	0,33 Ltr.	4,50 €
<b>Kehrwieder Dominica</b>	0,33 Ltr.	4,50 €
<b>Kehrwieder saisonales Bier</b>	0,33 Ltr.	4,50 €
<b>Kehrwieder ü.NN</b>	0,33 Ltr.	4,50 €
<b>Lammsbräu Hefe Weetenbier hell</b>	0,5 Ltr.	4,00 €
<b>Lammsbräu Alsterwasser</b>	0,33 Ltr.	3,50 €
<b>Lammsbräu ahn't Spriet alkoholfrei hell</b>	0,33 Ltr.	3,30 €
<b>Müller's Bio Malzbier</b>	0,33 Ltr.	3,00 €
<b>Weetenbeer ahn't Spriet alkoholfreies Weizenbier</b>	0,5 Ltr.	4,00 €

## Snaps un Liköör ut de Museumsbrennerei

<b>Alter Haidmärker Koorn</b> Edelkorn 38%	2 cl.	2,20 €
<b>Alter Museumskümmel</b>	2 cl.	2,20 €
<b>Haidetropfen</b> Kräuterlikör	2 cl.	2,70 €
<b>Haideküsschen</b> Granatapfellikör	2 cl.	2,60 €
<b>Edle Ernte</b> verschiedene Museumsbrände	2 cl.	3,80 €

## Klare

<b>Malteserkreuz Aquavit</b>	2 cl.	2,40 €
<b>Linie Aquavit</b>	2 cl.	2,40 €
<b>Jubiläums Aquavit</b>	2 cl.	2,40 €
<b>Moskovskaya Wodka</b>	2 cl.	2,40 €

## Wienbrand

<b>Wienbrand</b> Weinbrand	2 cl.	3,50 €
<b>Huussnaps</b> Brandy	4 cl.	5,00 €

## Brände, Liköör un Bitter

<b>Finkenwarder Harvstprinz</b> Herbstprinzbrand	2 cl.	4,50 €
<b>Brand vun Appel un Beern</b> Obstler	2 cl.	3,00 €
<b>Beernbrand+</b> , Williams-Christ-Birnenbrand, Vallendar	2 cl.	5,80 €
<b>Waldhimbeergeist</b> Hubertus Vallendar	2 cl.	5,80 €
<b>Haselnussgeist</b> Hubertus Vallendar	2 cl.	5,80 €
<b>Kaffeliköör</b>	2 cl.	2,60 €
<b>Liköör vun Harvstprinz</b>	2 cl.	2,60 €
<b>Mandelliköör</b> Amaretto Disaronno	2 cl.	2,60 €
<b>Anisliköör</b> Molinari Sambuca extra	2 cl.	2,60 €
<b>Italieensch halv-bitter Liköör</b> Ramazotti / Averna	5 cl.	5,00 €

## Wien in't Glas / Offene Weine

Jahrgänge und folgende

<b>Rivaner</b> 2017, Hauck Bermersheim v.d.H., Rheinhessen	0,2 Ltr.	4,80 €
<b>Weißburgunder</b> 2017, Hauck Bermersheim v.d.H. Rheinhessen	0,2 Ltr.	5,10 €
<b>Gut's Riesling</b> 2017, Lorenz, Mosel	0,2 Ltr.	5,40 €
<b>Portugieser Weißherbst Rosé</b> 2017, Weingut Neiss, Pfalz	0,2 Ltr.	4,80 €
<b>Pfälzer Rotwein</b> 2015, Weingut Neiss, Pfalz	0,2 Ltr.	5,60 €
<b>Wienschorle root un witt</b> Weinschorle	0,2 Ltr.	3,80 €

## Krippelwater / Sekt

<b>Sekt Rindchen's Brut</b>	0,1 Ltr.	3,80 €
<b>Sekt Rindchen's Brut</b>	0,75 Ltr	22,00 €
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 Ltr.	5,50 €

## Wien ut de Buddel / Flaschenweine Jahrgänge und folgende

### **Rivaner, Kabinett, trocken**

2016, Hauck, Rheinhessen, Bermersheimer Klosterberg 0,75 Ltr. 23,20 €

### **Riesling, Kabinett, Maximiner Klosterlay, trocken 2016,**

Weingut Lorenz, Mosel 0,75 Ltr. 26,70 €

### **Weißburgunder & Chardonnay, trocken**

2016, „Editio Classica“, Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen 0,75 Ltr. 25,50 €

### **Merlot „Colle Vento“, trocken**

2015, Weingut Antonutti, Veneto, Italien 0,75 Ltr. 22,00 €

### **Dornfelder, trocken**

2014, Neiss, Pfalz 0,75 Ltr. 22,20 €

### **L’oca ciuca „The Drunken Goose“**

2015, Weingut Rossetti, Toskana, Italien 0,75 Ltr. 23,50 €

### **Grande Rèserve**

2013, Bessa Valley Vineryrot, Thrakien, Bulgarien 0,75 Ltr. 28,80 €

## Zutaten und Stoffe,14

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	<b>EIER</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	<b>FISCH</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	<b>KREBSTIERE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	<b>MILCH</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	<b>SELLERIE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	<b>SESAMSAMEN</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	<b>SCHWefeldioxid und Sulphite</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	<b>ERDNÜSSE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	<b>GLUTENHALTIGES GETREIDE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	<b>LUPINE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	<b>SCHALENFRÜCHTE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	<b>SENF</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	<b>SOJABOHNEN</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	<b>WEICHTIERE</b>	und daraus gewonnene Erzeugnisse

Mit Zusatz a gekennzeichnete Speisen können Spuren des aufgeführten Stoffes enthalten. Fragen hierzu richten Sie bitte an unsere Servicemitarbeiter.

# Über Uns

Damals, als Frau Ella Stoof dem Pfarrwitwenhaus in Marschacht noch als letzte Wirtin vorstand, dachte wohl niemand, dass ihr Name einmal den im Freilichtmuseum am Kiekeberg liebevoll wieder aufgebauten Gasthof schmücken würde.

**Frau Stoof, von ihren Nachbarn liebevoll „Stoof Mudder“ genannt**, erfreute schon damals ihre Gäste mit Bratkartoffelgerichten und anderen heimischen Speisen.



Der Tradition eines typischen Kroogs verpflichtet, bietet unsere Speisekarte zum einen **Eten as freuers**, belegte Brote, hausgemachte Suppen, Eintöpfe, Bratkartoffelgerichte und Plattenkuchen an. Andererseits kochen wir regelmäßig moderne deutsche Küche für unsere wechselnden Tageskarten.

Mit Ihnen freuen wir uns auf die verschiedenen klassischen kulinarischen Höhepunkte im Laufe des Jahres. Ob Stint, Spargel, frischer Matjes, Birnen, Bohnen und Speck, Grünkohl in vielen Varianten.

Die „Gans für Vier“ am Tisch tranchiert nicht nur am Martinstag. Wir kochen unsere Saisonkarten im Rhythmus der Jahreszeiten.

Ab Mitte November bis in den Januar präsentieren wir Ihnen eine feste winterliche Speiseauswahl.

Auf Wunsch sorgen wir auch auf Ihrer Hochzeit, Ihrem Geburtstag oder Ihrem Firmenevent im Freilichtmuseum am Kiekeberg oder außerhalb für das leibliche Wohl der Gäste. Für Ihre Feiern und Veranstaltungen bieten wir Ihnen eine Vielzahl verschiedener Menü- und Buffetvorschläge an.

Stoof Mudders Kroog ist täglich, außer Montag geöffnet. Ihr Zugang zum Gasthof ist bei Voranmeldung von Gruppen ab 10 Personen kostenfrei. Sollten Sie Ihren Aufenthalt bei uns tagsüber mit einem Museumsbesuch verbinden wollen gelten die aktuellen Eintrittspreise. Ansonsten entfällt der Museumseintritt eine halbe Stunde vor Museumsschluss.