stoof mudders kroog

im Freilichtmuseum Kiekeberg

Spiisen & Drinken

Norddeutsche Küche
ist uns ein persönliches Anliegen

Spiiesen

Speisen

Dütt un Dat

Tagessuppe / Suppentasse *5a	5,50 €
Erbseneintopf / Terrine *5a	8,00 €
Erbseneintopf / Tasse *5a	5,50 €
Pellkartoffeln mit Kräuterquark *4	6,00 €
Currywurst mit Pommes Frites	11,00 €
Kiekeburger mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, mit Pommes & Ketchup oder Mayo	20,50 €

Ut‘n Pott

Hamburger Labskaus gepökelte Rinderbrust, Stampfkartoffeln, Rote Beete, Spiegelei und ein Rollmops *2*12	18,80 €

Ahn‘t Fleesch / Vegetarische Gerichte

Lütter Salat Töller Beilagensalat *9*12*5a*8a	5,50 €
Groten Salat Töller Salat der Saison *9*12*5a*8a	11,50 €
Eten ahn‘t Fleesch saisonales vegetarisches Gericht *5*9a	16,50 €
Kiekeburger* vegetarisch mit Käse, hausgemachter, pikanter Burgersoße, Salat, Tomate, knusprigen Zwiebeln, mit Pommes & Ketchup oder Mayo	20,50 €

Braatkartüffeln

Wir bereiten unsere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln zu. Gerne servieren wir Ihnen die Bratkartoffeln auf Wunsch auch ohne Speck und/oder Zwiebeln.
Unsere Kartoffeln kommen vom Kartoffelhof Maak aus Lindhorst bei Hittfeld.

Suurfleesch met Braatkartüffeln un Remoulaad
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln und
hausgemachter Remouladensoße *1*9*12 — 18,80 €

Traditionelle Rezepte, Regionalität und Qualität ist uns wichtig, deshalb beziehen wir Schweinefleisch von der Schlachterei Ernst aus Neugraben

Rindfleesch wat röst is met Braatkartüffeln un Remoulaad
Roastbeef mit Bratkartoffeln und
hausgemachter Remouladensoße *1*9*12 — 21,50 €

Speegelei met Braatkartüffeln
Spiegelei mit Bratkartoffeln — 15,50 €

Reuerei met Braatkartüffeln
Rührei mit Bratkartoffeln — 15,50 €

Braatkartüffeln un Remoulaad
Bratkartoffeln mit hausgemachter Remouladensoße *1*9*12 — 9,80 €

Matjes met Braatkartüffeln
Matjes mit Bratkartoffeln und hausgemachter Hausfrauenesoße
*1*9*12 — 18,50 €

Hamburger Pannfisch
Gebratene Fischfiletstreifen auf Bratkartoffeln
mit hausgemachter Senfsoße *1*9*12*5 — 21,50 €

Grützwurst met Braatkartüffeln un Appelmuus
Grützwurst rot mit Bratkartoffeln und Apfelmus *9*12 — 17,50 €

Rosinengrützwurst met Bratkartüffeln un Appelmuus
Rosinengrützwurst mit Bratkartoffeln, Apfelmus *9*12 — 17,50 €

Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

Wat to drinken – wat heet is

Kaffee und alle Kaffeespezialitäten werden auch entkoffeiniert serviert.

‘n Tass Kaffe	Tasse Kaffee	3,50 €
‘n Beker Kaffe	Becher Kaffee	4,00 €
‘n lütten Kann Kaffe	Kännchen Kaffee	6,00 €
‘n Beker heete Schookolaad	Becher heiße Schokolade	4,00 €
‘n Beker heete Schookolaad met Schlakamaschü		4,50 €
‘n Beker Bambu	Becher Kornkaffee *10a	4,00 €

Neemodschen Kroom

Lütt Tass Kaffe de swattrööst is	Espresso	3,50 €
‘n dubbelt Tass Kaffe de swatrööst is	Doppelter Espresso	4,50 €
‘n Kaffe de swatrööst is met Melk de ubscheumt is	Cappuccino	4,00 €
‘n Beker Kaffe met Melk de ubscheumt is	Milchkaffee	4,50 €
‘n Glas Kaffe met Melk de twee mol ubscheumt is	Latte Macciato	4,80 €

Tee in Büttel ut de Spieckerstadt

Alle Teesorten sind bio-zertifiziert und kommen von der Firma Samova aus Hamburg.

‘n Beker swatten Tee	Darjeeling, Earl Grey oder Istanbul Nights	4.00 €
‘n Beker Peppermint Tee	Pfefferminztee	4.00 €
‘n Beker Tee ut roode Buttelte un son Kroom	Früchtetee	4.00 €
‘n Beker Krüütertee	mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse	4.00 €
‘n Beker Grööntee	Grüner Tee	4.00 €
‘n Beker Würztee Chai	Gewürztee, mit Kakaoschale und Ingwer, teeinfrei	4.00 €

Heet mit Sprit

Rumgrog	Grog, 4 cl. Rum	5,00 €
Pharisäer	Kaffee, 4 cl. Rum und Schlagsahne	6,50 €
Gleuwien	Glühwein (saisonal)	4,00 €

Kaffe, Kooken, Iis un Nadisch

Kaffee, Kuchen und Nachtisch

Wat to ‘n Nadisch / Dessert

	Fruchtgrütze der Saison mit Vanillesoße	
Grütt na Jahrestiet	*1*4*9	6,00 €
Iis un wat heet datau	Eis & Heiße Kirschen	6,50 €
Milchreis	vegan auf Hafermilchbasis	5,00 €
	mit Zucker und Zimt oder Kirschen	6,50 €

Iis / Eisbecher *1*4*11*8*9

Kugel Eis	nach Saison	1,80 €
Schlakamaschü	Schlagsahne	1,00 €
Bunte Streusel		0,50 €
Iisschookolaad	Eisschokolade mit Schlagsahne	6,00 €
Iiskaffe	Eiskaffee mit Schlagsahne	6,00 €

Kooken in Huus baggen / Hausgemachte Kuchen *1*4*9*8a*11a

Appelkooken	Stück Apfelkuchen	4,60 €
Keeskooken	Stück Käsekuchen	4,90 €
Schlakamaschü	Portion Schlagsahne	1,00 €

Wat to drinken ahnt Sprit

Alkohofreie Getränke

Säfte ut de Mosteree Velke / Lütau

Vor 23 Jahren waren wir mit Rhabarberschorle und ohne Coca Cola echte Exoten. In der Lütauer Mosterei bei Geesthacht wird seit 1955 gemostet. Der Hofladen ist immer einen Ausflug wert.

	0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Apfelsaft, naturtrüb	4,20 €	6,30 €
Rhabarbertrunk	4,20 €	6,30 €
Sauerkirschnektar	4,20 €	6,30 €
Alle Säfte auch als Saftschorle	3,90 €	6,00 €

Bruusen / Brausen

		0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Fattbruus	Fassbrause	3,90 €	6,00 €
Fleederbeerbruus	Hollerbrause	3,90 €	6,00 €
Greune Bruus	Waldmeisterbrause	3,90 €	6,00 €
Roode Bruus	Himbeerbrause	3,90 €	6,00 €
Witte Bruus	Zitronenbrause	3,90 €	6,00 €
Bio-Eistee	aus Samova-Früchtetee & Apfelsaft	4,40 €	

Ut de Buddel / Aus der Flasche

Mineralwaater Still und Medium	0,25 Ltr.	3,30 €
Mineralwaater Still und Medium	0,75 Ltr.	8,00 €
Fritz Kola, Kola Zuckerfrei, Misch Masch, Orange	0,33 Ltr.	4,20 €
Thomas Henry Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,2 Ltr.	4,20 €

Beer

Biere

Beer ut‘n Fatt / **Fassbier**

Ratsherrn Biere bieten Hamburger Tradition und modere Biervielfalt aus dem Schanzenviertel.
Eine Brauereibesichtigung oder der Besuch im “Alten Mädchen” ist sehr zu empfehlen.

		0,3 Ltr.	0,5 Ltr.
Ratsherrn Pils		4,30 €	6,50 €
Alsterwaater		3,70 €	6,00 €
Alsterwaater alkoholfrei			6,00 €
Lütt un Lütt	Kleiner Schluck Bier und Korn	3,70 €	

Bier ut de Buddel / **Flaschenbiere**

Kehrwieder Kreativbrauerei - die Besten nicht nur in Hamburgs Süden. Regional kann so lecker sein: die Sinstorfer Brauer überraschen uns immer wieder. Mehr unter www.kehrwieder.beer.

Kehrwieder Dominica	0,33 Ltr.	5,50 €
Kehrwieder saisonales Bier	0,33 Ltr.	5,50 €
Kehrwieder ü.NN alkoholfrei	0,33 Ltr.	5,50 €

Lammsbräu ist fränkisches Bio-Bier. Der Geschmack und die Qualität haben uns überzeugt.

Lammsbräu Hefe Weetenbier hell	0,5 Ltr.	6,50 €
Lammsbräu ahn‘t Spriet alkoholfrei, hell	0,33 Ltr.	4,50 €
Weetenbeer ahn‘t Spriet alkoholfreies Weizenbier	0,5 Ltr.	6,50 €

Wien

Weine

Wien in't Glas un ut de Buddel / Weine

Jahrgänge und folgende

	Glas/0,2 Ltr.	Flasche
Detzem Riesling, alte Rebe		
2020, Lorenz, Mosel	7,40 €	25,50 €
Pinot Blanc Wood & Steel		
2020, Lorenz, Mosel	7,80 €	27,00 €
Carménère Reserva		
2020, Bodegas CW, D.O. Valle del Maule	7,40 €	25,50 €
Owner's Blend Syrah		
2019, Woestkloof, Wellington	8,50 €	28,00 €
Owner's Blend Merlot & Cabernet		
2019, Woestkloof, Wellington	8,50 €	28,00 €
2022 **Rosé** 2022,		
Peth-Wetz, Reinhessen (DE)	7,80 €	27,00 €
Wienschorle root un witt		
Weinschorle rot und weiß	6,00 €	

Krippelwater/Sekt

	Glas/0,1 Ltr.	Flasche
Sekt Rindchen's Brut	6,00 €	32,00 €
Sekt Rindchen's Brut alkoholfrei	6,00 €	32,00 €
Aperol Spritz	0,2 Ltr.	8,00 €

Snaps un Likööor

Schnäpse und Liköre

Bazic/ Hamburg

Vodka aus Hamburg, innovative Manufaktur und Regionalität vom Feinsten.
Mehr unter www.baciz.de

Vodka Bazic Classic	2 cl.	3,00 €
Vodka Bazic Barrique	2 cl.	6,00 €

Eckert Brandt / Himmelpforten

Fast verlorener gegangener regionaler Apfel im neuen Kleid. Seit 22 Jahren im Kroog auf der Karte. Mehr dazu unter www.boomgarden.de

Finkenwerder Herbstprinz Brand	2 cl.	5,00 €

Bruns Spirituosenfabrik/ Rotenburg/Wümme

Niedersächsischer Traditionsbetrieb von 1906 mit Ladengeschäft in Rotenburg.

Wümme Aquavit	2 cl.	3,00 €
Korn Alte Eiche	2 cl.	3,00 €
Bruns Doppelkümmel	2 cl.	3,00 €
Brombeerlikör	2 cl.	3,00 €
Heideröslein Hagebutte	2 cl.	3,00 €
Marillenlikör	2 cl.	3,00 €
Marzipanlikör	2 cl.	3,00 €
Mokkalikör	2 cl.	3,00 €

Brennerei Hubertus Vallendar/Kail

Williams-Christ-Birnenbrand	2 cl.	5,00 €
Waldhimbeergeist	2 cl.	5,00 €
Haselnussgeist	2 cl.	5,00 €

Snaps un Likööor

Schnäpse und Liköre

Clockers / Hamburg

Clockers Gin	2 cl.	4,00 €
Clockers Gin	4 cl.	8,00 €
Clockers Sloe Gin	2 cl.	4,00 €
Clockers Sloe Gin	4 cl.	8,00 €
Clockers Herb Kräuterlikör	2 cl.	4,00 €

Drilling / Hamburg

Die Drilling-Destille ist Bar, Café und außerdem die erste echte Brennerei seit 50 Jahren in Hamburg. Brenntradition- modern und regional gedacht.

BBQ-Apfel Likör	2 cl.	4,00 €
BBQ-Birne Likör	2 cl.	4,00 €
Holunderlikör	2 cl.	4,00 €
Pistazienlikör	2 cl.	4,00 €
Fränzchen Franzbrötchenlikör	2 cl.	4,00 €
Fenchelgeist	2 cl.	5,50 €
Rote Beete Geist	2 cl.	5,50 €
Basilikumgeist	2 cl.	5,50 €
Koriander-Zitronenverbenegeist	2 cl.	5,50 €
Salbeigeist	2 cl.	5,50 €
Dillgeist	2 cl.	5,50 €
Kaffeegeist	2 cl.	5,50 €
White Dog junger Whiskey	2 cl.	6,00 €

Zutaten und Stoffe,14

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

1	**EIER**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
2	**FISCH**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	**KREBSTIERE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	**MILCH**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	**SELLERIE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	**SESAMSAMEN**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	**SCHWEFELDIOXID und SULPHITE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
8	**ERDNÜSSE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
9	**GLUTENHALTIGES GETREIDE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	**LUPINE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	**SCHALENFRÜCHTE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	**SENF**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	**SOJABOHNEN**	und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	**WEICHTIERE**	und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

*Wechselnde Gerichte. Bitte die Allergene beim Service erfragen.

Über Uns

Als **Frau Ella Stoof** dem Pfarrwitwenhaus in Marschacht als letzte Wirtin vorstand, dachte niemand daran, dass ihr Name den 1999 im Freilichtmuseum am Kiekeberg liebevoll wieder aufgebauten Gasthof schmücken würde.
Frau Stoof, die von ihren Nachbarn Stoof Mudder genannt wurde, erfreute ihre Gäste mit Bratkartoffelgerichten und anderen heimischen Speisen. Der Tradition verpflichtet, bietet unsere Speisekarte seit über 20 Jahren **Eten as freuers** an. Mit unseren Saisonkarten versuchen wir den Zeitgeist zu erfassen und mit regionalen Zutaten Neues zu kreieren.

Wir kochen im Rhythmus der Jahreszeiten.

Gemeinsam mit unseren Gästen freuen wir uns auf die verschiedenen kulinarischen Höhepunkte im Laufe des Jahres: ob Stint aus der Elbe, Spargel vom Spargelhof Schröder nebenan, frischer Matjes, Birnen, Bohnen und Speck, Grünkohl in vielen Varianten oder die „Gans für Vier“ tranchiert nicht nur am Martinstag. Im Haus gebackener Kuchen, regionale Biere und Softgetränke gehören bei uns genauso zum Standard wie die alten und neuen Schnäpse aus der Umgebung.

Auf Wunsch sorgen wir auf Ihrer Hochzeit, Ihrem Geburtstag oder Ihrem Firmenevent im Freilichtmuseum am Kiekeberg oder außerhalb für das leibliche Wohl Ihrer Gäste. Für Feiern und Veranstaltungen bieten wir Ihnen eine Vielzahl von verschiedenen Möglichkeiten an. Weitere Informationen finden Sie unter **www-stoof-mudders-kroog.de**.

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 des Freilichtmuseums.
Ansonsten entfällt der Museumseintritt eine halbe Stunde vor Museumsschluss.
Regelöffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 11.00Uhr bis 20:00 Uhr
Öffnungszeiten für Feiern und Veranstaltungen, auch im kleinen Rahmen, nach Absprache.

das wegewitz Röstereicafé im Agrarium

Kaffee aus unserer Rösterei, im Haus gebackene Kuchen und Torten, Frühstück oder herzhafte Kleinigkeiten.
Besuchen Sie uns gerne im Agrarium.
Sie können im Shop den Kaffee aus dem das wegewitz online bestellen.
Stöbern Sie gern auf **www.das-wegewitz.de**