

Speisekarte Drive-IN

Sonntag 28. Februar 2021 - Abholung 10 Uhr bis 12 Uhr

Wir bitten um Bestellung per E-Mail unter kontakt@gasthaus-stuckatz.de und die Information, ob Sie die Gerichte warm oder kalt abholen möchten.

Vielen Dank & guten Appetit!

Suppe & Vorspeise

(300ml) Karotten-Kokos-Ingwer-Süppchen (Vegan)
5,00 €

Gebackene Austernpilze
mit verschiedenen Blattsalaten, Apfel
und Honig-Senf-Dressing (vegetarisch)
6,50 €

Hauptgerichte

(220g) Geschmorte Ochsenbacke, Rotkohl
und Semmelknödel
16,00 €

Cordon Bleu vom Duroc-Schwein mit frischen Champignons, Salat und
Hausgemachten Krokettten
14,50 €

(220g) Hirschbraten mit Rotkohl, Pilzen und Kartoffelklößen
16,00 €

(900g) Sous- Vide gegartes Vordereisbein
mit Sauerkraut und Kartoffeln
11,00 €

Fisch

Gebackenes Kabeljaufilet
mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenschmand,
14,00 €

Vegetarisch

Gebratener Fetakäse mit Apfel-CousCous
und mariniertem Kopfsalatherz
12,00 €

Kindgericht

Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau
mit Möhren und Kartoffelstampf
6,90 €

Eingewecktes für die Speisekammer

Paprikaletscho

Klassisches Paprikaletscho mit leichter schärfe. Passt zu unzähligen Gerichten

Menge: ca. 380g

6,90 €

Würzfleisch vom Duroc-Schwein

Die klassische Vorspeise für zwei Personen.

Einfach zu Hause das Glas ins Wasserbad stellen, die Portion aufteilen,
gratinieren und genießen.

Das Duroc-Schwein schmeckt aufgrund seiner besonderen Marmorierung
besonders zart und saftig.

Menge: ca. 400g

6,90 €

Soljanka

Seit über 50 Jahren ein Klassiker in unserer Küche. Schon Selma Stuckatz verkaufte
unsere Soljanka an das russische Militär und ist bis heute nicht von unserer Speisekarte
wegzudenken.

Menge: ca. 380g

5,90 €

Wildschweinleberwurst

Wildschwein aus den Niederlausitzer Wäldern - klassisch zur
feinen Leberwurst verarbeitet.

Passt perfekt auf jedes leckere Brot.

Menge : ca. 200g

4,90 €

Jagdwurst vom Wildschein

Wildschwein aus den Niederlausitzer Wäldern - klassisch zur Jagdwurst verarbeitet.

Passt perfekt auf jedes leckere Brot.

Menge: ca. 175g

4,90 €

Eisbeinsülze

Zart gekochtes Eisbeinfl Fleisch mit Spreewaldgurken zur Sülze verarbeitet.

Passt perfekt aufs Brot oder zu krossen Bratkartoffeln mit frischer Remoulade.

Menge ca. 200g

5,90 €

Gewürze, Getränke und Tee

Oma Hildes Tee

(25 Teebeutel)

(Grün, Schwarz, Kräuter, Minze, Früchte oder Winter)

Je 25er Dose 8,50 €

Jörgs Kräuterlikör

Flasche 0,35l

8,00 €

Flasche 0,7 l

15,00 €

Wein vom Weingut Tesch – Langenlonsheim

Riesling 0,25l

4,90 €

Spätburgunder 0,25l

4,90 €

Deep Blue 0,375 l

7,90 €

Gewürzmeersalze für Ihre Küche

Alleskönner	ca.100g	4,50 €
Fisch	ca.50g	3,50 €
Fleisch	ca.50g	3,50 €
Wild	ca.50g	3,50 €
Gemüse	ca.100g	4,50 €
Steak	ca.30g	3,50 €
Geflügel	ca.50g	3,50 €
Salat	ca.100g	4,50 €