



STEGHOUSE

Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und hoffen, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Ein Essen in guter Qualität benötigt zwei Dinge: Leidenschaft und Zeit. An der Leidenschaft fehlt es uns nicht, aber die Zeit müssen Sie uns geben. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie ein gutes Glas Wein während Sie auf Ihr Essen warten.

Sie benötigen eine Allergenkarte? Für nähere Informationen sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.

Wir wünschen Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Ihre STEGHOUSE-Crew!

Unsere Räumlichkeiten können Sie für private Festlichkeiten buchen! Gerne beraten wir Sie in allen Fragen und erarbeiten Ihnen individuelle Menü- oder Buffetvorschläge.

Unser **kostenfreies WLAN** nutzen Sie mit folgendem Zugang:

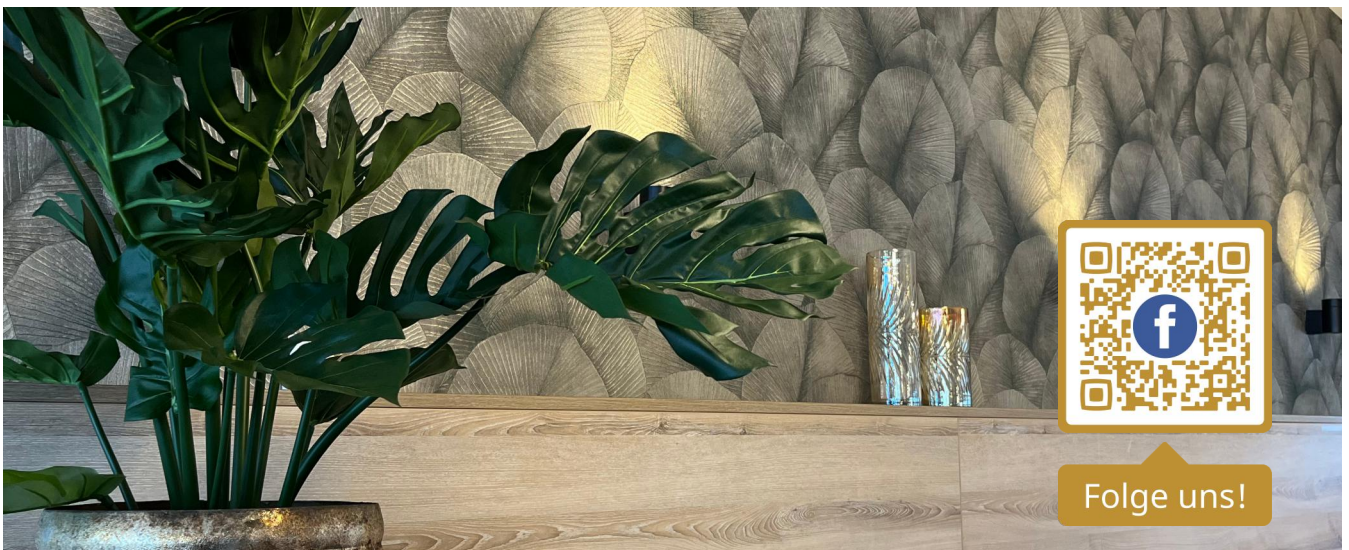
Netzwerkname: Gastzugang

Passwort: 12345678!2024

Seniorenteller abzüglich 3,00€ pro Gericht möglich.

Bitte beachten Sie, dass wir sonstige Änderungen von Beilagen mit einem Aufpreis von 2,50€ bzw. zusätzliches Gedeck mit 5,00€ berechnen.

Alle Preise verstehen sich in Euro.



Gourmet-Erlebnis

Chef's Table

Neue
Termine
2025

18.01. | 15.02. | 15.03. | 12.04.

Einlass: 18.00 Uhr • Beginn: 18.30 Uhr

(Nur mit vorheriger Ticketreservierung)

Gaumenfreuden vom Allerfeinsten, fantastische Weine und perfekter Service:
Küchenchef Stefan Nerke Meyer Zur Capellen und
Geschäftsführer Daniel Wechsler
präsentieren den CHEF'S TABLE.

Lassen auch Sie sich in völlig neue Genusswelten entführen.



5-Gänge-Gourmetmenü
inkl. Getränke*

95,- €
p.P.

* Weinbegleitung (4 Gläser Wein á 0,1l), sowie Kaffee, Tee und Mineralwasser

Veranstaltungen



Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka (250 ml) mit Zitrone, saurer Sahne und Toast	8,50
Würzfleisch mit Toast (300 ml) nach DDR-Rezept mit Schweinerücken und Champignons	10,50
STEGHOUSE Bouillabaisse mit tagesfrischem Fisch, Meeresfrüchten und Tomatensud	14,80
Beef Tatar nach STEGHOUSE Art (140 g) (Bitte marinieren Sie selbst) mit geröstetem Bauernbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Kapern, Zwiebeln und Pfeffer	15,50
Hausgebeizter Lachs (120 g) mit Meerrettich-Espuma, handgemachten Kartoffelröstis, Honig-Senf-Dillsauce und Salatbukett	16,50
Burrata Italiana à la STEGHOUSE mit confierten Kirschtomaten und hausgemachtem Basilikumsorbet	18,70

Salate

Kleiner Beilagensalat „MARINA KRÖSLIN“ mit hausgemachten Beerendressing, Tomaten, Physalis und Sonnenblumenkerne	6,50
Blattsalat „Ziegenkäse“ mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigensenf	11,90
Auf Wunsch erhalten Sie zu allen Gerichten ein Mini-Brötchen	1,50

*„Kein Genuß ist vorübergehend;
denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“*

Johann Wolfgang von Goethe

Vegetarisches

Gemüsecurry mit Jasminreis (550 ml) 17,40
fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch und viel Gemüse

Pasta mit Kirschtomaten und Pesto 14,70
garniert mit Sonnenblumenkernen und geriebenem Parmesan

Fisch

Pasta mit Lachs 22,70
schwarze Linguine in Hummerrahmsauce mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

Kross gebratenes Zanderfilet (ca. 170 g) 23,50
mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingschaum



Für Steakliebhaber

So schmeckt es in den besten Steakhäusern Amerikas –
und bei uns!

Roastbeef (Blockhouse Ware)	200 g 18,80	250 g 22,80
Entrecôte/ Rib Eye (Blockhouse Ware)	200 g 20,10	250 g 25,10

Bitte teilen Sie uns mit, wie Sie Ihr Steak wünschen:
rare / medium rare / medium

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter.

Steak-Beilagen zur Wahl

Kräuterbutter (hausgemacht)	1,50
STEGHOUSE-Pommes	3,50
STEGHOUSE-Chips	3,50
Kartoffelrösti	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Pfannenzwiebeln	3,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln	3,50
Kartoffelecken	3,50
Mediterranes Gemüse	4,50
Spinat	4,50

Die Beilagen können ausschließlich als Zusatz zum Hauptgericht gewählt werden.
Bitte haben Sie Verständnis, dass aus den Beilagen keine einzelnen Gerichte
zusammengestellt werden können.

Für Steakliebhaber

Dips & Saucen

STEGHOUSE-Sauce auf Wunsch auch scharf	1,50
Sour Creme	1,50
Mayonnaise	1,50
Ketchup	1,50



Fleisch

Alle Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Schweineschnitzel mit Bratkartoffel (ca. 170 g) oder als Schnitzel au four	16,50 21,30
Geschmorter Zwiebelrostbraten (ca. 180 g) mit Bratkartoffeln und Champignons	25,40
Rippchen sweet or spicy (ca. 500 g) mit rauchiger Barbecue- oder Chilimarinade, Kartoffelecken und Sour Cream	28,40
Zweierlei Lamm (Kotelett und Filet) mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	32,80



Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Landrattessen Kartoffelpüree mit Erbsen und Sauce	7,50
Matrosenteller Nudeln mit Tomatensauce	8,50
Hafenlümmel (120 g) Nuggets mit Pommes frites	8,50
Schweinsgalopp (120 g) Schnitzel mit Pommes frites	9,50

Dessert

Eis (Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte)	
Dänische Butterwaffel mit Kirschkompott, Vanilleeis und Salz-Karamell-Sauce	7,50
Creme brulée mit Sorbet der französische Klassiker unter der Karamellkruste	9,50



Kaffee & Tee

Tasse Café crème	2,70
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,50
Café au Lait	3,70
Latte macchiato	4,20
Tee (Bio) - verschiedene Sorten von JUST T®	3,10
Pott Kaffee	4,90

Schokoladen-Spezialitäten

Heiße Schokolade	4,50
Russische Schokolade mit Wodka und Sahne	5,80
Baileys Schokolade mit Baileys und Sahne	5,80
Holländische Schokolade mit Eierlikör und Sahne	5,80



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l 2,70	0,4 l 4,60
Güstrower Schlossquell naturell, medium	0,25 l 2,40	0,75 l 4,70
Vitamalz	0,33 l 3,90	
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 3,20	0,4 l 4,60

Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft (hell & naturtrüb), Ananassaft, Bananennektar, Kirschnektar, Maracujanektar, Orangensaft, Sanddornsaft, Rhabarbersaft, KiBa	0,2 l 3,10	0,4 l 4,80
---	---------------	---------------

Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.

Fassbrause alkoholfrei verschiedene Sorten	0,33 l 3,90	
---	----------------	--



Bier

Vom Fass

Duckstein	0,3 l 3,80	0,5 l 4,80
Ratsherrn Zwickel	3,90	4,90
Störtebeker	3,80	4,80
Alster	3,60	4,60

Flaschenbiere

Erdinger Weizenbier hell, alkoholfrei		0,5 l 4,50
Störtebeker alkoholfrei	0,33 l 3,60	

Aperitifs

STEGHOUSE Aperitif	0,1 l
Sekt mit Holunder-Salbeilikör	4,80
Hugo	0,2 l
Sekt, Holunderblütensirup, Limette und Minze	5,60
Fürst von Metternich Sekt trocken, halbtrocken, rosé	0,1 l 3,80
Prosecco frizzante Mionetto	0,1 l 3,60
Somersby Cider verschiedene Sorten	0,33 l 5,80
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl 4,50

Aperitifs

	4 cl
Campari Soda	6,10
	4 cl
Campari Orange	6,60
	5 cl
Sandeman Sherry medium dry, medium sweet, fino	5,60

Spirituosen

	2 cl
Ramazotti 30%	3,10
Averna 29 %	3,10
Kuemmerling 35%	3,10
Jägermeister 35%	3,10
Jägermeister Manifest 40%	5,10
Sambuca 40%	3,10
Ouzo 12 38%	3,10
Otto von Bismarck Korn im Eschenfass gereift 38%	3,50
„Mann un Fru“ Kümmel 38%	2,80
Danzka Wodka	3,50
Nonino Chardonnay 41%	3,90
Baileys 17%	3,10
Hennessy Cognac 40%	4,50
Schwechower Obstbrände 40% Birne, Zwetschge, Sandorn, Mirabelle	3,50

Offene Weißweine

Weingut Klaus-Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Riesling, trocken 0,5 l 0,2 l
11,90 5,50
grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

Grauburgunder, trocken 11,90 5,50
gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken 0,5 l 0,2 l
12,30 5,90
saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

Silvaner, halbtrocken 12,30 5,90
gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Rosé, feinherb 0,5 l 0,2 l
11,90 5,50
pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität

Offene Rotweine

Weingut Klaus & Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Cabernet-Cuvée „Assemblage“, trocken 0,5 l 0,2 l
14,90 7,50
Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, mit viel Frucht und Charme, sehr gute Tiefe und ein langer Nachhall, Aromen von Kirschen, Pflaumen, Cassis, Nougat, Thymian, Pfeffer, Orangenzesten, Lakritz und Veilchen.

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Merlot-Cuvée „Black Hole“, trocken 0,5 l 0,2 l
14,90 7,50
Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Sauvignon Blanc, trocken

Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und reife Stachelbeeren, prickelnde Mineralik und ausgewogene Säure

0,75 l

27,60

Grüner Veltliner BEST OF, trocken

Saftig-frische Frucht von grünem Apfel, Birne, Limette und Zitrone, unterlegt mit animierender Säure und feiner Pfefferwürze

0,75 l

41,80

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese

Intensives Bukett von saftigen Trauben und floralen Noten die an Rosen erinnern, angenehme Süße und dezente Säure

0,75 l

27,60

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Weißburgunder TRADITION, trocken

Lebendig und mineralisch mit Aromen von reifer Birne, Walnuss und gelbem Apfel

0,75 l

30,90

Grauburgunder LÖSS, trocken

Kraftvoll, saftig, cremig, Aromen von Kern- und Steinobst wie Äpfeln und Aprikosen, im Abgang gelbe Früchte

0,75 l

39,80

Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder RÉSERVE, trocken

Intensive Apfel- und Birnenaromen und feine Holzwürze, im Mund cremig, mit saftiger gelber Frucht, mineralischer Frische und einer Note die leicht an Kräuter erinnert

0,75 l

43,70

Chardonnay KALKSTEIN, trocken

Typisch schmelzig und cremig, reife gelbe Früchte und Limetten treffen auf salzige Töne, elegante Säure rundet die Fruchtaromen ab

0,75 l

30,90

Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe, Pfalz

Riesling FINE, feinherb

mit exotischer Frucht und Aromen von gelbem Kernobst, dezente Fruchtsüße, feine Säure

0,75 l

28,10

Rotweine aus Deutschland

Mario Zelt, Laumersheim, Pfalz

Cabernet Sauvignon, trocken

Typische Cassisaromen und eine frische, grüne Note, welche an Paprika und Minze erinnert

0,75 l

32,40

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Merlot-Cuvée, INCOGNITO, trocken

Mittelschwerer Rotwein mit Fruchtakzenten und Merlot-typischer Samtigkeit, komplex mit weicher Tanninstruktur

0,75 l

31,70

Weingut Tobias Becker, Mommenheim, Rheinhessen

Spätburgunder,

Gewürz- und Kräuternoten sowie Aromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren, saftig, straff und mit präsender Säure

0,75 l

39,80

Roséwein aus Deutschland

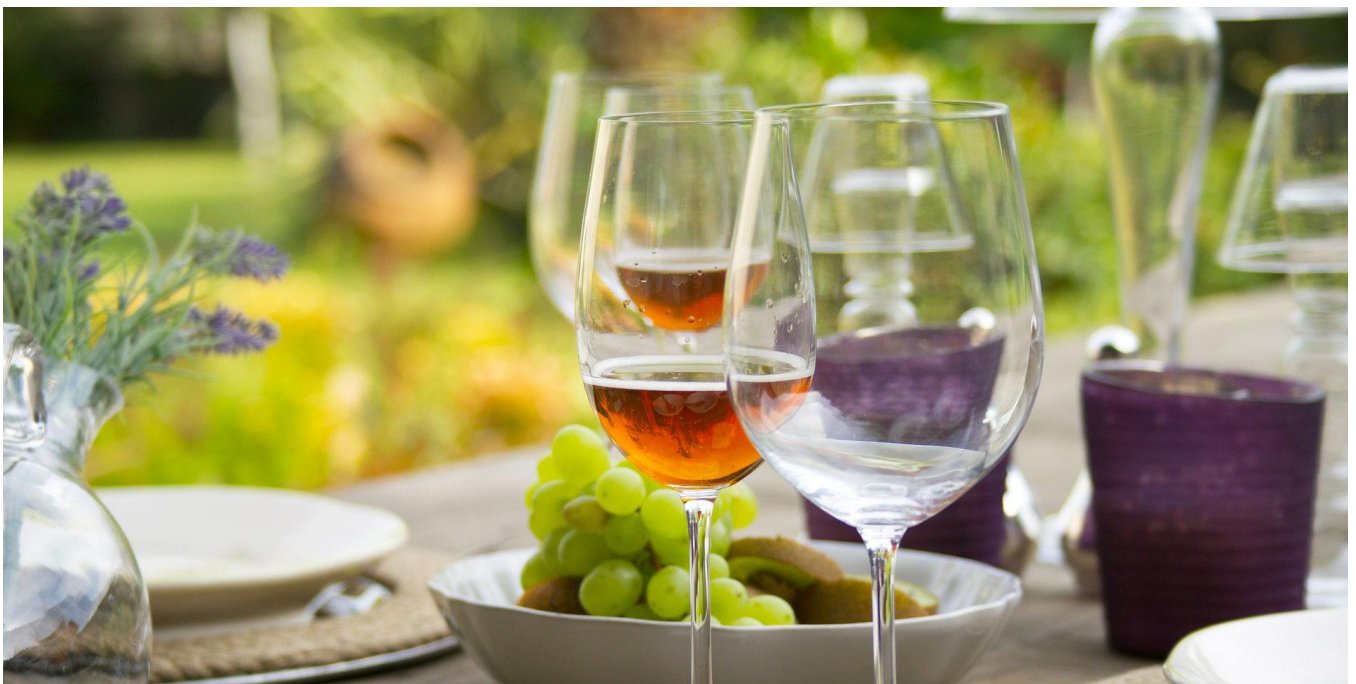
Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

Krebs Rosé

Aromen von hellen, roten Beeren, dazu etwas Kirsche und Holunder, ein wenig Zitrusfrucht, feine Mineralität

0,75 l

28,60



Gin & Tonic

Gordon's London Dry Gin 37.5 %

Im Geruch sticht sehr deutlich der Wacholder hervor welcher sich mit einem Hauch Koriander vermischt. Hinzu kommt ein zitroniges und nach grünen Nadeln duftendes Aroma.

Whitley Neill 43 %

Neben klassischen Botanicals finden sich zwei südafrikanische Ingredienzien, die dem Gin sein unnachahmliches Aroma geben: die Frucht des Affenbrotbaums (Baobab) und die Andenbeere.

Finsbury Distilled London Dry Gin 37.5 %

Finsbury Distilled London Dry Gin ist ein besonders feiner und milder Repräsentant des international und in Großbritannien bevorzugten Geschmackstyps "London Dry Gin".

The Illusionist Dry Gin 45.0%

Neben einem ausgewogenen, weichen und warmen Gin, besticht der Illusionist Dry Gin vor allem durch seine tiefblaue Farbe, die bei Zugabe von z.B. Tonic Water, Zitronen- oder Orangenesten in ein sanftes Rosa umschlägt.

Finsbury Platinum Gin 47 %

Bei 47 % vol entwickeln sich die Aromen von Wacholderbeeren sowie die Aromen der ebenfalls behutsam in den Herstellungsprozess von Finsbury Gin integrierten exotischen Früchte und feinsten Kräuter besonders intensiv.

Bombay Sapphire 40 %

Für den Original Sapphire werden Wacholder aus Italien, Koriander aus Marokko, Zitronenzeste aus Spanien, Iriswurzel aus Italien, Angelika aus Deutschland, Bittermandel aus Spanien, Lakritze aus China, Chinazimtrinde aus Indochina, Kubebenpfeffer aus Java und Paradieskörner aus Südafrika benutzt.

Bulldog Gin Extra Bold 47 %

Ein Gin mit ungekannt exotischen Noten, die sich durch die Zugabe von chinesischer „Dragon Eye“ Frucht, Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln.

The Botanist 46 %

The Botanist Islay Dry Gin ist das Ergebnis voller Milde, betörender Aromen und samtener Cremigkeit.

Hendricks 44 %

Der Hendricks Gin ist bekannt für seine Wacholder- und Zitrus-Aromen. Im Abgang ist er äußerst milde und kann mit einem leichten Gurken-Aroma aufwarten.

Tanqueray Rangpur 41.3 %

Dieser Gin besticht mit seinem, von der aus Indien stammenden Rangpur-Limette geprägten, erfrischenden und fruchtigen Geschmack. Äußerst mild verwöhnt er den Gaumen mit eleganten Zitrusnoten, die in eine dezente Wacholdernote eingebettet sind.

4 cl Gin inklusive 0,2 l Tonic Water

9,30

Alle unsere Gins werden mit Mediterranem, Indian oder klassischem Tonic Water serviert.

Unser Gin Special

Der 40%ige SDKNC Gin wurde im Sommer 2023 eigens für die Marina Kröslin kreiert und ist je Flaschengröße nur in einer limitierten Auflage von 99 Stück erhältlich.

Seinen ungewöhnlichen Namen hat das Getränk fünf langjähriger Marina-Mitarbeiter zu verdanken.

Zauberei im Glas? Lassen Sie sich überraschen, was passiert wenn der Gin auf Tonic Water trifft...

SDKNC Gin & Tonic

9,50

Die exotische Calamansi Frucht gepaart mit heimischen Waldgewächsen ist in Kombination mit Tonic Water eine wahre Explosion für alle Sinne - geschmacklich sowie bildlich.

Tonic Water Empfehlung vom Küchenchef:

Fever Tree Mediterran oder Schweppes Wildberry



Für Zuhause

Stefan's & Daniel's TEXAS BARBEQUE Gewürz

4,95

Gewürzmischung für FISCH, FLEISCH oder GEFLÜGEL

Homemade, 80 Gramm

SDKNC Gin Flasche

0,5 l

Abgefüllte Flasche Gin für Zuhause, Limited Edition

49,00

0,35 l

39,00