



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

2025 geht es weiter mit exklusiver Kochkunst!

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*

* 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
11,50 5,30
grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

Grauburgunder, trocken 11,50 5,30
gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken 0,5 l 0,2 l
12,10 5,80
saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

Silvaner, halbtrocken 12,10 5,80
gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Cuvée Rosé, feinherb 0,5 l 0,2 l
11,10 5,30
pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität

Offene Rotweine

Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz 0,5 l 0,2 l
11,10 5,30
Spätburgunder, trocken
feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich

Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach, Baden-Württemberg 0,5 l 0,2 l
12,10 5,80
Lemberger / Trollinger, feinherb
Brombeeren und Waldbeeren, weiche Tannine, wenig Säure

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen 0,5 l 0,2 l
14,80 7,30
Cuvée Black Hole, trocken
Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Sauvignon Blanc, trocken

direktes, fruchtbetontes Bukett, geprägt von Birnen-, Pfirsich- und Zitrusnoten, am Gaumen sanft und harmonisch

0,75 l

24,30

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese

der Duft von Rosen und frischen Trauben in der Nase, sehr säurearm, mit angenehmer Süße und dezenter Mineralik

0,75 l

24,30

Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz

Grauburgunder, trocken

erinnert an Zitrusfrüchte, Ananas und holzwürzige Nuancen, lebendige Säure, Hefe-Aroma, zarter Schmelz

0,75 l

24,30

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken

für einen Weißburgunder angenehm würzig und körperreich, gelbe Früchte, leichte Nussaromen

0,75 l

24,30

Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen

Scheurebe, trocken

sommerlich-leichter Terrassenwein mit knackiger Säure und Aromen von weißen Johannisbeeren und Grapefruit

0,75 l

24,30

Chardonnay, trocken

relativ leichter und frischer Chardonnay, angenehmer, feiner Schmelz, reife Kernobstaromen

28,30

Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder Reserve, trocken

kräftiger Burgunder aus dem kleinen Holzfass, buttrig, schmelzig, mit Aromen von frischem Toast, würzigem Apfelkompott und Honig

0,75 l

49,30

Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe, Pfalz

Fine Riesling, feinherb

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

0,75 l

28,30

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

31,30

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Incognito (Merlot-Cuvée), trocken

mittelschwerer Rotwein mit Fruchtakzenten und Merlot-typischer Samtigkeit, nicht schwer, dennoch komplex mit weicher Tanninstruktur

0,75 l

28,30

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

Spätburgunder, trocken

saftige rote Beerenfrüchte und Kirschen im Bukett, gepaart mit einer pfeffrigen Würze und weichen Gerbstoffen

0,75 l

28,30

Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen

St. Laurent, trocken

fruchtig, samtig und eleganter Burgunder mit angenehmer und frischer Säure, Aromen erinnern an Kirschen und Himbeeren

0,75 l

34,30

Roséwein aus Deutschland

Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

Krebs Rosé

Duft nach roten Kirschen, Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosenblüten, feinfruchtig und harmonisch

0,75 l

21,30



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 Orangenzesten 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