



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.

Für private Festlichkeiten stehen Ihnen unsere Räume zur Verfügung und wenn Sie wünschen, erarbeiten wir Ihnen gerne Menü- oder Buffetvorschläge und beraten Sie in allen Fragen.

Wir wünschen Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Ihre STEGHOUSE-Crew!

P.S. Wenn Sie eine Allergenkarte benötigen, fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Gerne können Sie auch unser **kostenfreies WLAN** nutzen.

Netzwerkname: Gastzugang

Passwort: **12345678**

Alle Preise verstehen sich in Euro.



Suppen

Soljanka mit Zitrone, saurer Sahne und Toast	8,50
Würzfleisch mit Toast	10,50

Vorspeisen

Beef Tatar nach „STEGHOUSE“ Art (zum selber marinieren) mit geröstetem Bauernbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Karpfen, Zwiebeln und Orangenpfeffer	15,50
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettich-Espuma, handgemachten Kartoffelröstis, Honig-Senf-Dillsauce und Salatbukett	16,50

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



Vegetarisches

Kartotten-Ingwersuppe mit Apfel	8,50
Gemüsecurry fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch, viel Gemüse und Minibrötchen	16,50
Vegane Hackbällchen in Tomatensugo mit Basilikum und Zwirbelnudeln vom Gut Netzeband	17,50

Fisch

Linguine mit Lachs schwarze Nudeln in Hummerrahmsauce mit Frühlingslauch und Kirschtomaten	20,50
Kross gebratenes Zanderfilet (ca. 170 g) mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingschaum	23,50



Für Steakliebhaber

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

Roastbeef	250 g 24,50
Entrecôte/ Rib Eye	250 g 21,90

Bitte sagen Sie uns, wie Sie Ihr Steak wünschen:
rare / medium rare / medium / medium well / well done

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter.

Steak-Beilagen zur Wahl

Kräuterbutter	1,00
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
Ofenkartoffel	5,50

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

Steak au four vom Schwein mit STEGHOUSE-Pommes	18,50
Gepökeltes Eisbein (ca. 800 g) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	20,50
Schweinefilet gefüllt mit mariniertem Fetakäse, an mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti	20,50



Fleisch

Poulardenbrust Supreme vom Grill (ca. 200g) mit Flügelknochen, Brokkoli, Erbsen, Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Kräuter-Frischkäse-Sauce	22,00
Zweierlei vom Lamm (ca. 180g) Lammfilet und -kotelett mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	28,50
Schweineschnitzel mit Bratkartoffel	16,50
Rippchen sweet or spicy (ca. 600 g) mit rauchiger Barbecue- oder Chilimarinade und Kartoffelecken	26,90



Kindergeschichte

Landrattessen Kartoffelpüree mit Erbsen und Sauce	7,50
Matrosenteller Ostseemuschelnudeln vom Gut Netzeband mit Tomatensauce	8,50
Hafenlümmel Nuggets mit Pommes frites	8,50
Schweinsgalopp Schnitzel mit Pommes frites	9,50
Eis-Clown	4,50

Dessert

Dänische Butterwaffel mit Kirschkompott, Vanilleeis und Salz-Karamell-Sauce	7,50
Tiramisu mit Früchten der Saison	10,50



Kaffee & Tee

Tasse Café crème	2,70
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	4,20
Cappuccino	3,20
Café au Lait	3,40
Latte macchiato	3,70
Tee (Teehaus Meßmer)	3,10

Schokoladen-Spezialitäten

Heiße Schokolade	3,10
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 4,30
Güstrower Schlossquell naturell, medium	0,25 l 2,40	0,75 l 4,70
Vitamalz	0,33 l 3,10	
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l 2,80	0,4 l 4,40

Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft (hell & naturtrüb), Ananassaft, Bananennektar, Kirschnektar, Maracujanektar, Orangensaft, Sanddornsaft, Rhabarbersaft, KiBa	0,2 l 2,80	0,4 l 4,40
---	---------------	---------------

Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.

Kindergetränke		0,1 l 1,90
Fassbrause alkoholfrei verschiedene Sorten		0,33 l 3,60



Bier

Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Duckstein	3,10	4,10
Ratsherrn Zwickel	3,10	4,10
Störtebeker	3,10	4,30
Alster	3,10	4,20

Flaschenbiere

		0,5 l
Erdinger Weizenbier hell, alkoholfrei		4,10
	0,33 l	
Störtebeker alkoholfrei	3,60	

Aperitifs

	0,1 l
STEGHOUSE Aperitif	4,60
Sekt mit Holunder-Salbeilikör	
	0,2 l
Hugo	5,60
Sekt, Holunderblütensirup, Limette und Minze	
	0,2 l
Aperol Spritz	6,30
Aperol, Prosecco, Soda und Orange	
	0,1 l
Fürst von Metternich Sekt trocken, halbtrocken, rosé	3,80
	0,1 l
Prosecco frizzante Mionetto	3,60
	0,33 l
Summersby	5,80
	5 cl
Martini	2,70
bianco, rosso, extra dry	
	5 cl
Noilly Prat	4,30

Aperitifs

Campari Soda	4 cl 6,10
Campari Orange	4 cl 6,60
Sandemann Sherry dry, medium, cream	5 cl 5,60
Royal Oporto Tawny Port	5 cl 5,60

Spirituosen

Ramazotti 30%	2 cl 2,70
Averna 29 %	2,70
Kuemmerling 35%	3,10
Jägermeister 35%	2,70
Jägermeister Manifest 40%	4,60
Sambuca 40%	2,60
Ouzo 12 38%	2,60
Otto von Bismarck Korn im Eschenfass gereift 38%	2,60
„Mann un Fru“ Kümmel 38%	2,20
Gorbatschow Platinium Wodka 40%	3,40
Nonino Chardonnay, Prosecco 41%	2,80
Baileys 17%	2,70
Cointreau 40%	2,60
Calvados Papidoux 40%	2,70
Hennessy Cognac 40%	4,30
Schwechower Obstbrände 40% Birne, Zwetschge, Sandorn, Mirabelle	3,10

Offene Weißweine

<i>Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz</i>	0,5 l	0,2 l
Riesling, trocken grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure	11,10	5,30
<i>Weingut Wageck Bissersheim, Pfalz</i>		
Grauburgunder, trocken gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure	12,10	5,80
<i>Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	0,5 l	0,2 l
Weißburgunder, trocken saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne	12,10	5,80
Silvaner, halbtrocken gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig	12,10	5,80

Offener Roséwein

<i>Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	0,5 l	0,2 l
Cuvée Rosé, feinherb pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität	11,10	5,30

Offene Rotweine

<i>Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz</i>	0,5 l	0,2 l
Spätburgunder, trocken feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich	11,10	5,30
<i>Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach, Württemberg</i>	0,5 l	0,2 l
Lemberger / Trollinger, feinherb Brombeeren und Waldbeeren, weiche Tannine, wenig Säure	12,10	5,80
<i>Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen</i>	0,5 l	0,2 l
Cuvée Black Hole, trocken Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren	14,80	7,30

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Grauburgunder, trocken

runder, fülliger Burgunder mit dezenter Säure und Aromen von Äpfeln, Wiesenblumen und Honig

0,75 l

24,30

Sauvignon Blanc, trocken

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

24,30

Weingut Peter Siener, Birkweiler, Pfalz

Riesling, Kabinett

klare Rieslingnoten von Zitrusfrüchten und grünem Kernobst, angenehme, dezente Süße und feine Mineralik

0,75 l

26,30

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

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

Weißweine aus Südafrika

Weingut Southern Right, Walker Bay

Sauvignon Blanc, trocken

mineralisch-rassiger Sauvignon Blanc, duftet nach Holunder, roten Johannisbeeren, Stachelbeeren, Feigen und Kräutern

0,75 l

34,30

Weingut Cederberg, Cederberg

Chenin Blanc, trocken

Aromen von Limetten, Grapefruit, Honigmelonen und tropischen Früchten, mit knackiger Säure und angenehmer Frische

0,75 l

34,30

Weingut Boekenhoutskloof, Western Cape

Semillon, trocken

feiner Duft nach Würzhonig, Linden- und Akazienblüten, stammt von 60-100 jährigen Reben, kräftig, elegant, langlebig

0,75 l

87,30

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



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

Rotweine aus Südafrika

Weingut Southern Right, Walker Bay

Pinotage, trocken

komplexe Noten von Beerenobst, kräftige Tannine, subtile Holzaromen, komplex im Duft, vielschichtig und elegant

0,75 l

59,30

Weingut Cederberg, Cederberg

Shiraz, trocken

schwarze Beeren und Kirschen, Blütenaromen und mineralische Noten, Gewürznelken, ungewöhnlich frisch, komplex und rein

0,75 l

73,30

Weingut Boekenhoutskloof, Franschhoek

Chocolate Block, trocken

Waldbeeren, Cassis, Gewürze, körperreich, mit weichen Tanninen,

0,75 l

77,30

Gin & Tonic

Gordon's London Dry Gin 37,5 %

Im Geruch haben wir deutlich Wacholder und einen Hauch Koriander. Mit Eis ist der Wacholder nur noch leicht vorhanden. Dazu kommt etwas Zitroniges und ein Hauch grüne Nadeln.

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. Man muss es mögen, wenn der Alkohol mit Gurke versetzt ist. Wir mögen ihn, vor allem mit einer Gurkenscheibe, und würden ihn jederzeit empfehlen.

Tanqueray Rangpur 41,3 %

Dieser Gin besticht mit seinem, von der aus Indien stammenden Rangpur-Limette geprägten, erfrischenden und fruchtigen Geschmack. Der Geschmack ist äußerst mild und verwöhnt 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.