



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.



Regionales

Nur das Beste für unsere Gäste

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

Kommen Sie in den Genuss von handgemachter und regional bezogener Pasta vom „Gut Netzeband“ in Katzow.

Wir stellen vor ...



Ich bin Finja Holzhausen und lebe mit meiner Familie auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb „Gut Netzeband“ zwischen Greifswald und der Insel Usedom.

Mein Interesse an geschmackvollen Lebensmitteln aus der Region hat schon vor einiger Zeit den Traum in mir geweckt, mit einem eigens hergestellten Produkt das Angebot für Kunden zu erweitern, die Wert auf bewusste Ernährung, Qualität und Regionalität legen. Darüber hinaus möchte ich mit meinem Produkt dazu beitragen, Plastikmüll zu reduzieren.



Aus der Idee wurde Herzblut

Die Idee, eigene Nudeln herzustellen, entstand 2019. Damals erzählte mir eine Bekannte, deren Pferd auf unserer Weide steht, von der Nudelherstellung ihrer italienischen Familie. Die Nudeln auf den Fotos sahen so köstlich aus, dass ich dazu inspiriert wurde, selbst welche herzustellen. Aus der Idee wurde Herzblut, woraufhin ich Anfang des Jahres 2021 das „Genuss.Werk“ eröffnet habe.



Regionalität, Geschmack und Umweltfreundlichkeit

Unsere Nudeln zeichnet ein herausragender Geschmack aus, der sich deutlich von herkömmlichen Nudeln abhebt. Die besondere Nudeloberfläche lässt Soßen hervorragend haften. Dass die Nudeln mit viel Liebe gefertigt wurden, wird durch die spezielle Herstellungsweise Mithilfe von Bronzematrizen und eine lange Trocknungsdauer deutlich. Die Nudeln werden klimaneutral ohne zusätzlichen Energieaufwand in Trockenhorden drei bis fünf Tage luftgetrocknet.



Gut zur Umwelt

Auf Gut Netzeband bauen wir Hartweizen an, was für unsere Region eine Besonderheit ist. Fast die gesamte Wertschöpfungskette der Nudelherstellung befindet sich regional in einer Hand, bestehend aus Getreideanbau, Ernte, Produktion, Trocknung, Verpackung und Vertrieb. In Verbindung mit der plastikfreien Verpackung sind Umweltfreundlichkeit, Regionalität und Geschmack in einer Tüte vereint.

Finja Holzhausen
Wiesenstraße 12 · 17509 Katzow
Fon: 0151 214 263 24 · finja.holzhausen@t-online.de
www.gut-netzeband.de



Suppen

Soljanka mit Zitrone, saurer Sahne und Toast	8,50
Krösliner Fischsuppe mit Muscheln, Lachs, Zander, Garnele, Gemüse-Safran-Sud und Mini-Brötchen	10,50
Würzfleisch mit Toast	10,50

Vorspeisen

Beef Tatar nach STEGHOUSE Art (zum selber marinieren) mit geröstetem Bauernbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Kapern, Zwiebeln und Orangenpfeffer	15,50
Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Pesto mariniert, Salatbukett, Brotchip und Parmesan	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

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

Johann Wolfgang von Goethe

Vegetarisches

Paprika-Schmand-Suppe	8,50
Gemüsecurry fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch, viel Gemüse und Minibrötchen	16,50
Linguine mit Trüffelrahm handgemachte Nudeln vom Gut Netzeband mit Trüffelrahmsauce	17,50

Fisch

Linguine mit Lachs	20,50
schwarze Nudeln in Hummerrahmsauce mit Frühlingslauch und Kirschtomaten	
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 teilen Sie uns mit, 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
Hausgemachtes Gulasch vom Dexter-Rind mit Nudeln vom Gut Netzeband und Bohngengemüse	24,50
Schweinefilet gefüllt mit mariniertem Fetakäse, an mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti	20,50
Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	23,50



Fleisch

Paprikarahmgeschnetzeltes mit Nudeln vom Gut Netzeband	21,50
Zweierlei vom Lamm (ca. 180 g) 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
T-Bone Steak (ca. 450 g) mit Bohnengemüse und Kartoffelecken	28,50



Kindergерichte

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

Dessert

Tagesdessert	9,50
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 (Teehaus Meßmer)	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

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

Flaschenbiere

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

grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

0,5 l **0,2 l**

11,50 5,30

Weingut Wageck, Bissersheim, Pfalz

Grauburgunder, trocken

Zitrusfrüchte, Ananas und holzwürzige Nuancen, Hefe-Aromen, lebendige Säure, zart schmelzend

0,5 l **0,2 l**

11,50 5,30

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken

saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

0,5 l **0,2 l**

12,10 5,80

Silvaner, halbtrocken

gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

12,10 5,80

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Cuvée Rosé, feinherb

pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität

0,5 l **0,2 l**

11,10 5,30

Offene Rotweine

Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Spätburgunder, trocken

feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich

0,5 l **0,2 l**

11,10 5,30

Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach, Baden-Württemberg

Lemberger / Trollinger, feinherb

Brombeeren und Waldbeeren, weiche Tannine, wenig Säure

0,5 l **0,2 l**

12,10 5,80

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Cuvée Black Hole, trocken

Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren

0,5 l **0,2 l**

14,80 7,30

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

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 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

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.



STEGHOUSE

meets



BURGERHOUSE

Burger

<i>Crunchy Chicken-Burger</i>	18,50
160 g Hähnchenbrust in Cornflakes paniert, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella und Currysauce	
<i>Pulled Pork-Burger</i>	19,50
200 g gezupftes Schweinefleisch aus der Schulter, Coleslaw Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar und Smokey-BBQ-Sauce	
<i>Black Angus dry aged-Burger</i>	19,50
227 g dry aged Rindfleisch, gebackene Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Cheddar und Steaksauce	
<i>Triple Chili Cheese-Burger</i>	21,90
3 x 150 g Rindfleisch, geschmorte Zwiebeln, Jalapeños, Tomaten, Salat, gegrillter Bacon, Cheddar und BBQ-Sauce (Verkleinerung auch möglich)	

Wraps

<i>Räucherlachs-Wrap</i>	12,00
Tortilla gefüllt mit Frischkäse, Rucola, frischem Meerrettich, geräuchertem Lachs und Honig-Senf-Sauce	

Zu allen Burgern und Wraps können Sie eine Beilage wählen.

Beilagen

<i>Süßkartoffelpommes</i>	3,50
<i>Mozzarellasticks</i>	3,50

Wir wünschen Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis.
Ihre Crew vom Restaurant STEGHOUSE

BALTIC SEA RESORT®

Highlights 2023

7. - 10.04. **Ostern im STEGHOUSE**

Genießen Sie die Feiertage und schlemmen Sie sich durch unsere exklusive Oster-Karte. Bitte reservieren Sie rechtzeitig Ihren Platz im Restaurant.



22.04. **YACHTIES` Modenschau**

16.00 Uhr

Wir präsentieren Ihnen die neusten Frühling- und Sommertrends. Shoppen Sie sich glücklich - im Anschluss öffnet die Modeboutique ihre Verkaufsfläche.

Tickets sind im YACHTIES erhältlich. 🎵



22.04. **Chef's Table -AUSVERKAUFT-**

18.30 Uhr

Genießen Sie ein unvergessliches 5-Gänge-Gourmeterlebnis und lassen Sie sich von Küchenchef Stefan Nerke und Geschäftsführer Daniel Wechsler in völlig neue Genusswelten entführen.



30.04. **Tanz in den Mai**

19.00 Uhr



Schwungvolle Tanzmusik mit DJ Pütz und ein schmackhaftes Buffet im Restaurant STEGHOUSE warten auf alle Tanzbegeisterten. Tickets erhältlich bei www.ticket-regional.de



17.05. **24-Stunden-Smoken zum Herrentag**

ab 16.00 Uhr



Läuten Sie mit uns den Feiertag ein - unser Küchenchef heizt den Smoker an. Mit Fassbier und in gemütlicher Atmosphäre können Sie gerne die Nacht auf unserer Terrasse verweilen.



18.05. **Live-Musik mit SPEEDY'S COMPANY**

11.00 -
18.00 Uhr



Unser Tribut an die Männerwelt: Freuen Sie sich auf stimmungsvolle Musik und ein rauchiges Texas Barbecue mit Köstlichkeiten von unserem Smoker „Big Mama“.



Restaurant STEGHOUSE · Tel.: +49 (0) 38370 - 129 940

Hafenstraße 9 · 17440 Kröslin · steghouse@baltic-sea-resort.com

www.baltic-sea-resort.com



[baltic.sea.resort](https://www.facebook.com/baltic.sea.resort)



[balticsearesort](https://www.instagram.com/balticsearesort)