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.

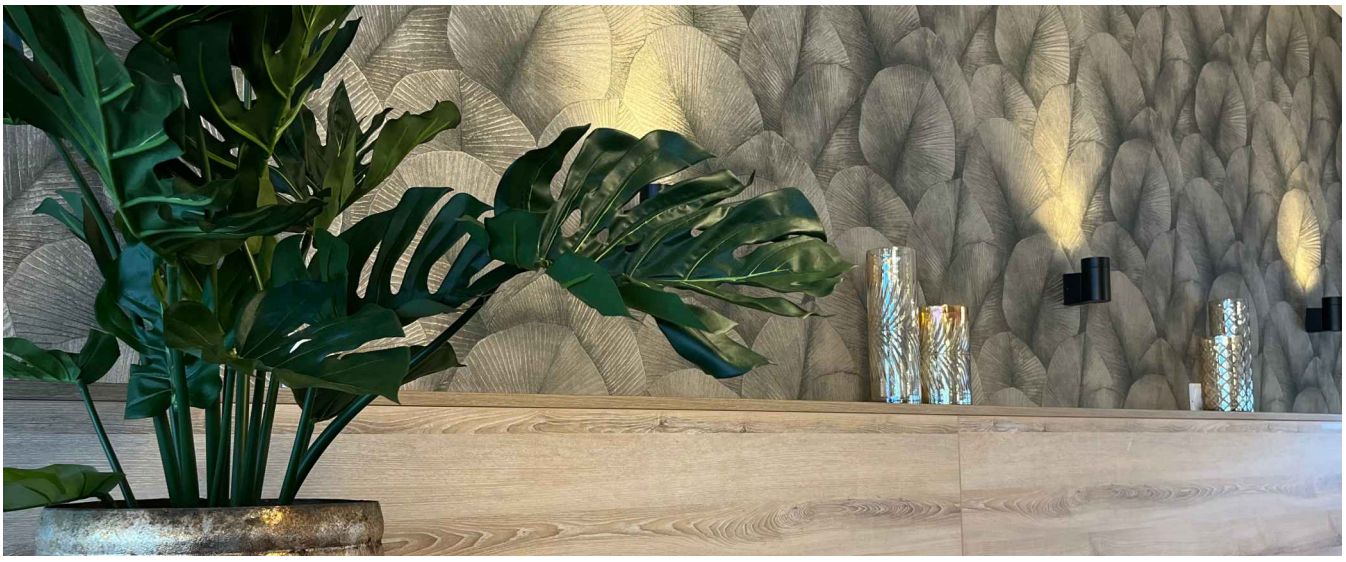
Wir wünschen Ihnen ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

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

Alle Preise verstehen sich in Euro.



Gourmet-Erlebnis

Chef's Table

20. Januar 2024 · 24. Februar 2024
16. März 2024 · 20. April 2024

Einlass: 18.00 Uhr • Beginn: 18.30 Uhr
(nur mit vorheriger Ticketreservierung)

Küchenchef Stefan Nerke und Geschäftsführer Daniel Wechsler laden exklusiv zum CHEF´S TABLE ins Restaurant STEGHOUSE ein.

Genießen Sie ein unvergessliches 5-Gänge-Gourmetmenü und lassen Sie sich in völlig neue Genusswelten entführen.

Preis: 85,00 € p.P.
inkl. Getränke*

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

Jetzt Tickets sichern

Suppen & Vorspeisen

Soljanka (350 ml) 8,50
mit Zitrone, saurer Sahne und Toast

Krösliner Fischsuppe (500 ml) 10,50
mit Muscheln, Lachs, Zander, Garnele,
Gemüse-Safran-Sud und Mini-Brötchen

Würzfleisch (300 ml) 10,50
mit Toast

Beef Tatar nach STEGHOUSE Art (140 g) (Bitte marinieren Sie selbst) 15,50
mit geröstetem Bauernbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika,
Kapern, Zwiebeln und Pfeffer

Carpaccio vom Rind 12,50
mit hausgemachtem Pesto mariniert, Salatbukett, Brotchip
und Parmesan

Hausgebeizter Lachs (120 g) 16,50
mit Meerettich-Espuma, handgemachten Kartoffelröstis,
Honig-Senf-Dillsauce und Salatbukett

Salate

Kleiner Beilagensalat „MARINA KRÖSLIN“ 6,50
mit hausgemachten Beerendressing, Tomaten, Physalis
und Sonnenblumenkerne

Blattsalat „Ziegenkäse“ 11,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Feigensenf

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 (550 ml) 16,50
fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch, viel Gemüse und Minibrötchen

Pasta mit Trüffelrahm 17,50
Linguine mit Trüffelrahmsauce und Parmesan Espuma

Fisch

Pasta mit Lachs 20,50
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!

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

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 (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
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

Alle Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Schweineschnitzel (ca. 170 g) mit Bratkartoffel	16,50
Steak au four vom Schwein (ca. 160 g) **mit STEGHOUSE-Pommes**	18,50
Schweinefilet (ca. 170 g) gefüllt mit mariniertem Fetakäse, an mediterranem Gemüse und Kartoffelrösti	20,50
Paprikarahmgeschnetzeltes (ca. 160 g) mit frischer Pasta	21,50
Geschmorter Zwiebelrostbraten (ca. 180 g) **mit Bratkartoffeln**	23,50
Rippchen sweet or spicy (ca. 600 g) mit rauchiger Barbecue- oder Chilimarinade und Kartoffelecken	26,90

Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Landrattenessen 7,50
Kartoffelpüree mit Erbsen und Sauce

Matrosenteller 8,50
Nudeln mit Tomatensauce

Hafenlümmel (120 g) 8,50
Nuggets mit Pommes frites

Schweinsgalopp (120 g) 9,50
Schnitzel mit Pommes frites

Dessert

Eis (Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte)

Dänische Butterwaffel 7,50
mit Kirschkompott, Vanilleeis und Salz-Karamell-Sauce

Creme brulée mit Sorbet 9,50
der französische Klassiker unter der Karamellkruste

Kaffee & Tee

Tasse Café crèma	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

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	2,70	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

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

Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.

	0,33 l
Fassbrause alkoholfrei verschiedene Sorten	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, alkoholfei		4,50
	0,33 l	
Störtebeker alkoholfrei	3,60	

Aperitifs

STEGHOUSE Aperitif Sekt mit Holunder-Salbeilikör	0,1 l 4,80
Hugo Sekt, Holunderblütensirup, Limette und Minze	0,2 l 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
Sandeman Sherry medium dry, medium sweet, fino	5 cl 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

	0,5 l	0,2 l
Riesling, trocken grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure	11,50	5,30
Grauburgunder, trocken gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure	11,50	5,30

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	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

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	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

Weingut Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

	0,5 l	0,2 l
Spätburgunder, trocken feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich	11,10	5,30

Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach, Baden-Württemberg

	0,5 l	0,2 l
Lemberger / Trollinger, feinherb Brombeeren und Waldbeeren, weiche Tannine, wenig Säure	12,10	5,80

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	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

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

	0,75 l
Cabernet Sauvignon, trocken typische Cassisaromen und eine frische, grüne Note, welche an Paprika und Minze erinnert	31,30

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

	0,75 l
Incognito (Merlot-Cuvée), trocken mittelschwerer Rotwein mit Fruchtakzenten und Merlot-typischer Samtigkeit, nicht schwer, dennoch komplex mit weicher Tanninstruktur	28,30

Simone Adams, Ingelheim, Rheinhessen

	0,75 l
Spätburgunder, trocken saftige rote Beerenfrüchte und Kirschen im Bukett, gepaart mit einer pfeffrigen Würze und weichen Gerbstoffen	28,30

Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen

	0,75 l
St. Laurent, trocken fruchtig, samtig und eleganter Burgunder mit angenehmer und frischer Säure, Aromen erinnern an Kirschen und Himbeeren	34,30

Roséwein aus Deutschland

Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

	0,75 l
Krebs Rosé Duft nach roten Kirschen, Erdbeeren, roten Johannisbeeren und Rosenblüten, feinfruchtig und harmonisch	21,30

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 Destilled 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.

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