



# 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

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

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

## Salate

<b>Kleiner Beilagensalat „MARINA KRÖSLIN“</b> mit hausgemachten Beerendressing, Tomaten, Physalis und Sonnenblumenkerne	6,50
<b>Blattsalat „Ziegenkäse“</b> 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

### **Frisch und Lecker!**

27,40

Wir bieten fangfrischen Fisch aus dem benachbarten Fischerdorf Freest - Bitte erkundigen Sie sich nach den Tagesangeboten.



## *Für Steakliebhaber*

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

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

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

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



## Kindergeschichte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

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

## Dessert

<b>Eis</b> (Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte)	
<b>Dänische Butterwaffel</b> mit Kirschkompott, Vanilleeis und Salz-Karamell-Sauce	7,50
<b>Creme brulée mit Sorbet</b> 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 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 % voll 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