

Gourmet-Erlebnis

Chef's Table

Neue
Termine
2025

18.01. | 15.02. | 15.03. | 12.04.

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*

95,-€
p.P.

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

Veranstaltungen



Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka (250 ml) mit Zitrone, saurer Sahne und Knoblauchbrot	9,30
Würzfleisch mit Knoblauchbrot (300 ml) nach DDR-Rezept mit Schweinerücken und Champignons	10,50
STEGHOUSE Fischsuppe mit Zander, Lachs und Garnelen in Tomatensud mit Safran	15,70
Beef Tatar nach STEGHOUSE Art (140 g) (Bitte marinieren Sie selbst) mit geröstetem Knoblauchbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Kapern, Zwiebeln und Pfeffer	18,40
in Rotkohl Hausgebeizter Lachs (120 g) mit Meerrettich-Espuma, handgemachten Kartoffelröstis	16,50
Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Pesto mariniert, Salatbukett, Brotchip und Parmesan	19,30



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

Johann Wolfgang von Goethe

Vegetarisch & Fisch

Kleiner Beilagensalat „MARINA KRÖSLIN“	6,50
mit hausgemachten Beerendressing, Tomaten, Physalis und Sonnenblumenkerne	
Blattsalat „Ziegenkäse“	11,90
mit karamellisiertem Ziegenkäse, Feigensenfsauce und mariniertem Blattsalat	
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	
Pasta mit Steinpilzen und Parmesan	18,70
Handgemachte Linguine in Steinpilz-Rahm-Sauce	
Pasta mit Lachs	21,60
schwarze Linguine in Hummerrahmsauce mit Frühlingslauch und Kirschtomaten	
Kross gebratenes Zanderfilet (ca. 200 g)	28,20
mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingschaum	



Für Steakliebhaber

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

	200 g	250 g
Rinderfilet (Blockhouse Ware)	32,10	40,20
Roastbeef (Blockhouse Ware)	21,10	24,40
Entrecôte/ Rib Eye (Blockhouse Ware)	23,30	27,30

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 (2 Stück)	4,70
Bratkartoffeln (200g)	5,20
Kartoffelecken (200g)	3,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln (200g)	4,30
Pfannenzwiebeln (200g)	3,50
Mediterranes Gemüse (200g)	5,10
Spinat (150g)	5,10

Die Beilagen können ausschließlich als Zusatz zum Hauptgericht gewählt werden.
Bitte haben Sie Verständnis, dass aus den Beilagen keine einzelnen Gerichte
zusammengestellt werden können.

Fleisch

Alle Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht

Schweineschnitzel mit Bratkartoffel (ca. 170 g)	16,50
Schnitzel au four mit Bratkartoffel (ca. 210 g) (überbacken mit Würzfleisch)	21,30
Geschmorter Zwiebelrostbraten (ca. 250g) mit Bratkartoffeln und Champignons	29,60
Rippchen sweet or spicy (ca. 500 g) mit rauchiger Barbecue- oder Chilimarinade, Kartoffelecken und Sour Cream	28,40

Dips & Saucen

STEGHOUSE-Sauce auf Wunsch auch scharf	1,50
Sour Creme	1,50
Mayonnaise	1,50
Ketchup	1,50



Kindergерichte

Für unsere kleinen Gäste bis 14 Jahre

Landrattenessen 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	8,70
Crème brûlée der französische Klassiker unter der Karamellkruste mit Melonen-Rotkohl-Eis	10,90



Kaffee & Tee

Tasse Café crème	3,00
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino	3,90
Café au Lait	4,10
Latte macchiato	4,70
Tee (Bio) - verschiedene Sorten von JUST T®	3,50
Pott Kaffee	5,30

Schokoladen-Spezialitäten

Heiße Schokolade	4,90
Russische Schokolade mit Wodka	5,90
Baileys Schokolade mit Baileys	5,90
Holländische Schokolade mit Eierlikör	5,90
Glühwein	5,10
Grog	5,10



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	0,2 l 2,90	0,4 l 4,80
Güstrower Schlossquell naturell, medium	0,25 l 2,60	0,75 l 4,90
Vitamalz		0,33 l 4,10
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	3,40	0,4 l 4,80

Lassaner Fruchtsäfte

Apfelsaft (hell & naturtrüb), Ananassaft, Bananennektar, Kirschnektar, Maracujanektar, Orangensaft, Sanddornsafft, Rhabarbersaft, KiBa	0,2 l 3,50	0,4 l 5,10
--	---------------	---------------

Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.

Fassbrause alkoholfrei verschiedene Sorten		0,33 l 4,10
---	--	----------------



Bier

Vom Fass

Duckstein	0,3 l 4,10	0,5 l 5,10
Ratsherrn Zwickel	4,20	5,20
Störtebeker	4,10	5,10
Alster	3,80	4,80

Flaschenbiere

Erdinger Weizenbier hell, alkoholfrei		0,5 l 4,80
Störtebeker alkoholfrei		0,33 l 4,10

Aperitifs

Aperol Spritz	6,80
Sati Lemon/Spritz	7,10
Campari	6,90
Hugo	5,80
Fürst von Metternich Sekt trocken, halbtrocken, rosé	0,1 l 4,10
Prosecco frizzante Mionetto	4,00
Somersby Cider verschiedene Sorten	0,33 l 5,80
Martini bianco, rosso	5 cl 4,90

Spirituosen

	2 cl
Fernet Branca	3,30
Ramazotti 30%	3,30
Averna 29 %	3,30
Kuemmerling 35%	3,30
Jägermeister 35%	3,30
Jägermeister Manifest 40%	5,30
Sambuca 40%	3,30
Ouzo 12 38%	3,30
Otto von Bismarck Korn im Eschenfass gereift 38%	3,70
„Mann un Fru“ Kümmel 38% / Aquavit	3,10
Danzka Wodka	3,50
Nonino Chardonnay 41% / Prosecco	4,30
Baileys 17%	3,10
Hennessy Cognac 40%	4,50
Schwechower Obstbrände 40%	3,70
Birne, Zwetschge, Sandorn, Mirabelle	
Tequila	3,10
Frangelico	4,50
Lütje Minze	4,50

Offene Weißweine

Weingut Klaus-Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Riesling, trocken

grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

0,5 l 0,2 l
11,90 5,50

Grauburgunder, trocken

gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure

11,90 5,50

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder, trocken

saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

0,5 l 0,2 l
12,30 5,90

Silvaner, halbtrocken

gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

12,30 5,90

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Rosé, feinherb

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

0,5 l 0,2 l
11,90 5,50

Offene Rotweine

Weingut Klaus & Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

Cabernet-Cuvée „Assemblage“, trocken

Am Gaumen fleischig, saftig, sehr samtig, mit viel Frucht und Charme, sehr gute Tiefe und ein langer Nachhall, Aromen von Kirschen, Pflaumen, Cassis, Nougat, Thymian, Pfeffer, Orangenzesten, Lakritz und Veilchen.

0,5 l 0,2 l
14,90 7,50

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Merlot-Cuvée „Black Hole“, trocken

Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren

0,5 l 0,2 l
14,90 7,50

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Sauvignon Blanc, trocken

Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und reife Stachelbeeren, prickelnde Mineralik und ausgewogene Säure

0,75 l
27,60

Grüner Veltliner BEST OF, trocken

Saftig-frische Frucht von grünem Apfel, Birne, Limette und Zitrone, unterlegt mit animierender Säure und feiner Pfefferwürze

0,75 l
41,80

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese

Intensives Bukett von saftigen Trauben und floralen Noten die an Rosen erinnern, angenehme Süße und dezente Säure

0,75 l
27,60

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Weißburgunder TRADITION, trocken

Lebendig und mineralisch mit Aromen von reifer Birne, Walnuss und gelbem Apfel

0,75 l
30,90

Grauburgunder LÖSS, trocken

Kraftvoll, saftig, cremig, Aromen von Kern- und Steinobst wie Äpfeln und Aprikosen, im Abgang gelbe Früchte

0,75 l
39,80

Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weißburgunder RÉSERVE, trocken

Intensive Apfel- und Birnenaromen und feine Holzwürze, im Mund cremig, mit saftiger gelber Frucht, mineralischer Frische und einer Note die leicht an Kräuter erinnert

0,75 l
43,70

Chardonnay KALKSTEIN, trocken

Typisch schmelzig und cremig, reife gelbe Früchte und Limetten treffen auf salzige Töne, elegante Säure rundet die Fruchtaromen ab

0,75 l
30,90

Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe, Pfalz

Riesling FINE, feinherb

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

0,75 l
28,10

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

32,40

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Merlot-Cuvée, INCOGNITO, trocken

Mittelschwerer Rotwein mit Fruchtakzenten und Merlot-typischer Samtigkeit, komplex mit weicher Tanninstruktur

0,75 l

31,70

Weingut Tobias Becker, Mommenheim, Rheinhessen

Spätburgunder,

Gewürz- und Kräuternoten sowie Aromen von roten Johannisbeeren und Brombeeren, saftig, straff und mit präsender Säure

0,75 l

39,80

Roséwein aus Deutschland

Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

Krebs Rosé

Aromen von hellen, roten Beeren, dazu etwas Kirsche und Holunder, ein wenig Zitrusfrucht, feine Mineralität

0,75 l

28,60



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 Orangenzenen 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