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!2024

Bitte beachten Sie, dass wir ein zusätzliches Gedeck mit einem Aufpreis 5,00€ berechnen.
Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.



Vorspeisen & Salate

Tagesteller nach Angebot — Tagesaktuell
von Montag bis Freitag

Beilagensalat — 5,90
mit Kräuter-Vinaigrette und gerösteten Kernen

Caesar Salat klassisch
mit Croûtons und Parmesan — 11,90
Speck und Hähnchenbrust — 15,90

Soljanka — 9,90
mit Knoblauchbaguette

Würzfleisch in Blätterteigpastete — 10,50
mit Käse überbacken und Kräutersalat

Hauptgericht

Schnitzel — 16,90
mit Bratkartoffeln

Schnitzel au four — 21,90
mit Bratkartoffeln

Spareribs — 28,90
mit Kartoffel-Wedges und Sour-Creme (süß oder scharf)

Linguini — 21,90
mit Muscheln, Knoblauch, Chili und Petersilie

Linguini Pesto Rosso — 15,80
mit Rucola und Parmesan

Gebratenes Lachsfilet — 29,90
mit Spinat, Rosmarinkartoffeln und Riesling-Soße

Dessert

Heiße Kirschen
mit einer Kugel Vanilleeis 5,50

Hausgebackener Kuchen
mit Sahne 5,50
mit einer Kugel Eis 6,50

Kindergerichte

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

Entdeckerteller 8,50
Dino-Nudeln mit Tomatensoße

Hühnerhelden 8,50
6 Nuggets mit Pommes

Ferkelfreunde (80 g) 9,50
Schnitzel mit Pommes



Fleischteller

Rinder Platte 245,-
Ganzes Rinderfilet (1200 g),rosa gebraten mit
6 Beilagen nach Wahl und Rotweinsoße

Entrecôte Platte 210,-
Ganzes Entrecôte (1200 g),rosa gebraten mit
6 Beilagen nach Wahl und Rotweinsoße

Nur mit Vorbestellung von mind. 3 Tagen

Empfehlung für 4-6 Personen

Dips & Beilagen

STEGHOUSE-Sauce auf Wunsch auch scharf		2,50
Sour Creme		1,50
Mayonnaise		1,50
Ketchup		1,50
Kräuterbutter (hausgemacht)		2,50
STEGHOUSE-Pommes		4,50
Kartoffelrösti (2 Stück)		5,50
Bratkartoffeln (200g)		5,20
Kartoffelecken (200g)		4,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln	(200g)	5,30
Pfannenzwiebeln (200g)		3,50
Spinat (150g)		5,10

Eiskarte

bis 17.00 Uhr

Gemischtes Eis mit jeweils einer Kugel Vanille-, Schoko- & Erdbeereis	5,40
mit Sahne	6,20
Eisbecher Dänemark Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	6,40
Früchtebecher Drei Kugeln nach Wahl mit Früchten der Saison und Sahne	6,80
Ostseebecher Drei Kugeln Sauerrahm-Sanddorneis mit Sahne, Haselnusskrokant und Eierlikör	7,80
Salted Caramel Becher Drei Kugeln Salted Caramel Eis mit Soße, Sahne und Karamellkrokant	7,80
Erdbeerbecher (saisonbedingt) Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	7,60
Eiskaffee / Eisschokolade Kaffee o. Kakao mit Vanilleeis	4,40
mit Sahne	5,20

Eissorten

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeere
- Mascarpone-Waldfrucht
- Salted Caramel
- Sanddorn-Sauerrahm

1 Kugel Eis / Sorbet: 1,80
Portion Sahne: 0,80

Kinder bis 10 Jahre erhalten 2 Kugeln ihrer Wahl zum halben Preis

Abendkarte

Dieser Teil der Karte steht Ihnen ab 15.00 Uhr zu Verfügung

Die Menüs sind immer Saisonal und werden
alle 6 Wochen aktualisiert.

Wir kochen ausschließlich mit frischen und selbst
hergestellten Lebensmitteln und Produkten.
Ausgenommen dem Brot und die Brioche

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihre Team von Restaurant STEGHOUSE



Wald

Vorspeisen

Getrüffelte Geflügelleberpâté mit Zwiebelmarmelade, Kräutersalat und Brioche 12,90

★★★

Hauptgang

Wildschwein-Gulasch mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle und Rotkohl 22,90

★★★

Dessert

Schokoladenkuchen mit warmen Kirschen, kandierten Walnüssen und Kardamom-Sahne 11,90

im 2 Gang Menü: 34,-

im 3 Gang Menü: 45,-



Wiese

Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäse mit Kräutersalat und eingelegtem Kürbis 12,90

★★★

Hauptgang

Kürbis-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen 21,90

★★★

Dessert

Sanddorn-Crème-brûlée mit eingekkochtem Apfel und kandierten Walnüssen 9,90

im 2 Gang Menü: 32,-

im 3 Gang Menü: 43,-



Wasser

Vorspeisen

Gebeizter Lachs mit Kräutersalat, Kartoffelrösti und Honig-Senf-Soße 12,90

★★★

Hauptgang

Pochierter Kabeljau mit geschmortem Fenchel, Kürbispüree und Riesling-Kräutersoße 24,90

★★★

Dessert

Sanddorn-Crème-brûlée mit eingekkochtem Apfel und kandierten Walnüssen 9,90

im 2 Gang Menü: 34,-

im 3 Gang Menü: 45,-



Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Sprite	2,90	4,80
Güstrower Schlossquell naturell, medium	0,25 l 2,80	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

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

Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.

Fassbrause alkoholfrei verschiedene Sorten	0,33 l 4,10



Bier

Vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Duckstein	4,20	5,20
Ratsherrn Zwickel	4,30	5,30
Störtebeker	4,20	5,20
Alster	3,90	4,90

Flaschenbiere

	0,5 l
Erdinger Weizenbier hell, alkoholfei	4,80

	0,33 l
Störtebeker alkoholfrei	4,20

Aperitifs

Aperol Spritz	7,50
Sarti Lemon/Spritz	7,50
Campari	7,50
Hugo	6,50
Fürst von Metternich Sekt trocken, halbtrocken	4,10 0,1 l
Prosecco frizzante Mionetto	4,00
Somersby Cider verschiedene Sorten	5,80 0,33 l
Martini bianco, rosso	4,90 5 cl

Offene Weißweine

Weingut Klaus-Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

	0,5 l	0,2 l
Riesling, trocken grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure	12,90	6,50
Grauburgunder, trocken gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure	12,90	6,50

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	0,5 l	0,2 l
Weißburgunder, trocken saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne	13,30	6,90
Silvaner, halbtrocken gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig	13,30	6,90

Offener Roséwein

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	0,5 l	0,2 l
Rosé, feinherb pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität	12,90	6,50

Offene Rotweine

Weingut Klaus & Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz

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

Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

	0,5 l	0,2 l
Merlot-Cuvée „Black Hole“, trocken Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Himbeeren	14,90	7,50

Weißweine aus Deutschland

Christian Stahl, Auernhofen, Franken

Sauvignon Blanc, trocken — 0,75 l 28,60
Zitrusfrüchte, schwarze Johannisbeeren und reife Stachelbeeren, prickelnde Mineralik und ausgewogene Säure

Winzerhof Stahl, Franken

Silvaner „Best of" - trocken — 0,75 l 41,80
Reife Birne, Mirabelle, gelber Frucht und feiner Kräuterwürze, moderater Säure, nussigem Schmelz und mineralischem Zug

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese — 0,75 l 28,60
Intensives Bukett von saftigen Trauben und floralen Noten die an Rosen erinnern, angenehme Süße und dezente Säure

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Weisser Burgunder TRADITION, trocken — 0,75 l 30,90
Lebendig und mineralisch mit Aromen von reifer Birne, Walnuss und gelbem Apfel

Grauer Burgunder LÖSS, trocken — 0,75 l 39,80
Kraftvoll, saftig, cremig, Aromen von Kern- und Steinobst wie Äpfeln und Aprikosen, im Abgang gelbe Früchte

Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen

Weissburgunder RÉSERVE, trocken — 0,75 l 43,70
Intensive Apfel- und Birnenaromen und feine Holzwürze, im Mund cremig, mit saftiger gelber Frucht, mineralischer Frische und einer Note die leicht an Kräuter erinnert

Chardonnay KALKSTEIN, trocken — 0,75 l 30,90
Typisch schmelzig und cremig, reife gelbe Früchte und Limetten treffen auf salzige Töne, elegante Säure rundet die Fruchtaromen ab

Gut Hermannsberg, Niederhausen-Nahe, Pfalz

Riesling FINE, feinherb — 0,75 l 28,10
mit exotischer Frucht und Aromen von gelbem Kernobst, dezente Fruchtsüße, feine Säure

Rotweine aus Deutschland

Großheppach – Weingut Leon Gold, Württemberg

0,75 l
32,40

Cabernet Sauvignon
Dunkle Frucht mit Cassis und Schwarzkirsche, dazu schwarzer Pfeffer, Paprika, Minze und Kräuter. Straff und trocken, mit reifem Tannin, Würze und kühler Frische

Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

0,75 l
31,70

Merlot-Cuvée, INCOGNITO, trocken
MittelschwererRotwein mitFruchtakzentenund Merlot-typischer Samtigkeit, komplex mit weicher Tanninstruktur

Weingut Tobias Becker, Mommenheim, Rheinhessen

0,75 l
39,80

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

Roséwein aus Deutschland

Jürgen Krebs, Freinsheim Pfalz

0,75 l
29,60

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



Kaffee & Tee

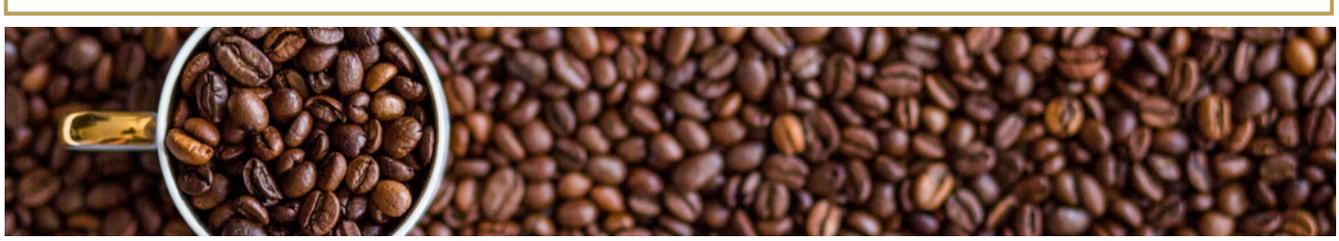
Tasse Café Crema	3,00
Großer Café Crema	5,30
Espresso	3,10
Doppelter Espresso	4,40
Cappuccino	3,90
Großer Cappuccino	6,90
Café au Lait	4,10
Latte Macchiato	4,70
Tee (Bio) - verschiedene Sorten von JUST T®	3,50

Schokoladen-Spezialitäten

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

Winter-Spezialitäten

Glühwein	5,10
Grog	5,10



Digestif & Spirituosen

Digestif

	2 cl
Kräuter & Bitter	
Fernet Branca 35%	3,30
Ramazotti 30%	3,30
Averna 29 %	3,30
Kuemmerling 35%	3,30
Jägermeister 35%	3,30
Ouzo12 38%	5,30
Lütje Minze 50%	4,50
Cremig & Süß	
Baileys 17%	3,50
Frangelico 20%	3,70
Obst & Tresterbrände	
Nonino Chardonnay 41% / Prosecco	3,10
Schwechower Obstbrände 40% (Birne, Zwetschge, Sandorn, Mirabelle)	3,10

Spirituosen

Otto von Bismarck Korn im Eschenfass gereift 38%	3,30
„Mann un Fru“ Kümmel / Aquavit 38%	3,70
Danzka Wodka 50%	3,10
Tequila silber 38%	4,50
Chivas Regal 12 Years Blended Scotch Whisky 40%	4,50
Laphroaig 10 Years Islay Single Malt Whisky 40%	4,50
Botucal Reserva Exclusiva Rum 40%	4,50
Hennessy Cognac 40%	4,30
Papidoux Calvados Fine 40%	4,50

Gin & Tonic

Gordon's London Dry Gin 37,5 %
Im Geruch sticht sehr deutlich der Wacholder hervor, begleitet von feinen Koriandernoten. Frisch, klassisch und leicht zitronig mit einem Hauch Nadeln.

Whitley Neill Gin 43 %
Klassische Botanicals treffen auf afrikanische Einflüsse. Baobab-Frucht und Andenbeere verleihen ihm seine fruchtig-exotische Note.

Bombay Sapphire 40 %
Ausgewogener Gin aus zehn erlesenen Botanicals mit frischen Zitrusnoten und eleganter Würze.

Bulldog Gin Extra Bold 47 %
Markant und exotisch mit Noten von Dragon-Eye-Frucht, Lavendel, Lotusblättern und Süßholz.

Tanqueray Rangpur 41,3 %
Fruchtig-frisch mit der besonderen Note der Rangpur-Limette, auch alkoholfrei erhältlich.

4cl Gin inklusive 0,2 l Tonic Water **9,30**

Alle unsere Gins werden mit Mediterranem, Indian oder klassischem Tonic Water serviert.

Unser Rum-Spezial

Marina Rum
Fruchtig-würziger Rum mit Noten von Passionsfrucht, Zitrusfrüchten, Kakao und Vanille. **4,50**

Für Zuhause
Abgefüllte Flasche Rum
Limited Edition
0,5l **59,00**



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 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

SDKNC Gin Flasche 0,5 l
Abgefüllte Flasche Gin für Zuhause, Limited Edition 49,00