



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

Seniorenteller abzüglich 3,00€ pro Gericht möglich.

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



Chef's Table

Neue
Termine
2026

21.02. | 21.03. | 25.04. | 23.05.

Einlass: 18.00 Uhr • Beginn: 18.30 Uhr

(Nur mit vorheriger Ticketreservierung)

Er ist wieder zurück - der mittlerweile legendäre Chef's Table geht in die nächste Runde. Küchenchef Stefan Nerke-Meyer zur Capellen und Geschäftsführer Daniel Wechsler haben sich in der Sommerpause neue Inspirationen geholt und verführen Sie an vier Abenden in Genusswelten vom Allerfeinsten.



5-Gänge-Gourmetmenü
inkl. Getränke*

105.-€
p.P.

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



Frühstücksangebot

Immer an Sonn- & Feiertagen
von 08.00 - 10.00 Uhr
und täglich in den Ferienzeiten von Mecklenburg Vorpommern

Brötchenauswahl

	Preis pro Stück
Kartoffelbrötchen hell oder dunkel	1,20
Rosinenbrötchen	1,20
Schrippe	0,55
Roggenbrötchen	1,05
Croissant	1,50
Vollkornbrötchen	0,90

Frühstückspauschale ab 10 Personen

Erwachsene: 20,-€
Kinder bis 14 Jahren: 10,-€



Frühstückskarte

Nordisches Frühstück	12,80
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Roggenbrötchen, Butter, gekochtes Ei, Räucherlachs, Meerrettich und Zitrone	
Käse Frühstück	11,80
1 Tasse Tee oder Café Crema, ein Roggenbrötchen, ein Bäckerbrötchen, Butter, Käseauswahl und Salatgarnitur	
Englisches Frühstück	15,60
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Toastbrötchen, Rührei, baked beans, Speck und Miniwürstchen	
Französisches Frühstück	7,50
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Croissant, Butter und Marmelade	
Amerikanisches Frühstück	17,90
1 Tasse Tee oder Café Crema, Rührei oder Spiegelei oder pochiertes Ei, Speck, Würstchen, zwei Panecakes, ein Vollkornbagel, ein Hash Brown	
Fit for Fun	12,70
1 Tasse Tee oder Café Crema, Vollkornbrötchen, Butter, eine Schale Müsli mit Joghurt und Obst, Tomate und Mozzarella	

Extras

Portion Rührei aus 2 Eiern	3,50
Portion Rührei mit Schinken od. Speck	4,50
Portion Marmelade od. Nutella od. Honig	0,80
Portion Müsli mit Joghurt und Obst	4,90
Ein gekochtes Ei	1,50
Portion Räucherlachs	4,90
Kleiner Obstsalat	4,90
Portion Käse od. Schinken	3,50

Suppen & Vorspeisen

Hausgemachte Soljanka (ca. 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 (ca. 250ml) mit Zander, Lachs, Muscheln und Garnelen in Safransud und Wurzelgemüse	12,80
Beef Tatar nach STEGHOUSE Art (140 g) mit geröstetem Knoblauchbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Kapern, Zwiebeln und Pfeffer	18,40
in Rotkohl Hausgebeizter Lachs (120 g) mit Honig-Senf-Soße, Meerrettich, Rucola und handgemachten Kartoffelröstis	16,50
Carpaccio vom Rind mit hausgemachtem Pesto mariniert, Rucola, Knoblauchbrot und Parmesan	19,30



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

Johann Wolfgang von Goethe

Vegetarisch & Fisch

Gemüsecurry mit Risotto (550 ml) Vegetarisch fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch und viel Gemüse	17,40
Pasta Mediterran Rote Tagliatelle mit mediterranen Gemüse und Parmesan	14,70
Kross gebratenes Zanderfilet (ca. 170 g) mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingsoße	28,20
Pochiertes Chili-Keta-Lachsfilet (ca. 200 g) mit Safranrisotto, Lauchgemüse und Rote Beete Soße	29,50
Pasta mit Herz und Miesmuschel in Knoblauch-Chili-Öl und Wurzelgemüse	21,30

Salate

Kleiner Beilagensalat „MARINA KRÖSLIN“ mit hausgemachten Beerendressing, Tomaten, Physalis und Sonnenblumenkerne	4,50
Großer Salatteller „Ziegenkäse“ mit karamellisiertem Ziegenkäse, Honig-Senf-Dressing und Cassisfeigen	14,90
Caesar Salad Bowl mit Hähnchen, Speck, Sardellen, Parmesan, Croûtons und Honig-Senf-Dressing	15,10



Für Steakliebhaber

Nur auf Vorbestellungen und bei Reservierungen möglich!

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

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

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 (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

Rindergulasch mit Grünkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree	18,70
Schweineschnitzel mit Bratkartoffel (ca. 170 g)	16,50
Schnitzel au four mit Bratkartoffel (ca. 210 g) (überbacken mit Würzfleisch)	21,30
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



Kindergeschichte

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

Prinzessinnenmahl Kartoffelpüree mit Erbsen und Soße	7,50
Entdeckerteller Dino-Nudeln mit Tomatensoße	8,50
Hühnerhelden 6 Nuggets mit Pommes frites	8,50
Ferkelfreunde (80 g) Schnitzel mit Pommes frites	9,50

Dessert

Dänische Butterwaffel mit Kirschkompott, Salz-Karamell-Eis und Salz-Karamell-Sauce	8,70
Crème brûlée der französische Klassiker unter der Karamellkruste mit Vanilleeis	10,90
Knusper-Haselnuss-Mandelschnitte mit Cassisfeigen	14,90



Eiskarte

Gemischtes Eis	5,40
mit jeweils einer Kugel Vanille-, Schoko- & Erdbeereis	
mit Sahne	6,20
Eisbecher Dänemark	6,40
Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	
Früchtebecher	6,80
Drei Kugeln nach Wahl mit Früchten der Saison und Sahne	
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)	7,60
Drei Kugeln Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	
Eiskaffee / Eisschokolade	4,40
Kaffee o. Kakao mit Vanilleeis	
mit Sahne	5,20

Eissorten

- | | |
|---------------------|---|
| ·Vanille | ·Mascarpone-Waldfrucht |
| ·Schokolade | ·Salted Caramel |
| ·Erdbeere | ·Sarti-Sorbet (Hausgemacht) (alkoholisch) |
| ·Sauerrahm-Sanddorn | |

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

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

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, Sanddornsaft, 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

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

Flaschenbiere

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

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, Orangenzen, 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

0,75 l

27,60

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

0,75 l

Grüner Veltliner BEST OF, trocken

41,80

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

Jürgen Krebs, Freinsheim, Pfalz

Gewürztraminer, Spätlese

0,75 l

27,60

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

Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Weißburgunder TRADITION, trocken

0,75 l

30,90

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

0,75 l

Grauburgunder LÖSS, trocken

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

0,75 l

Chardonnay KALKSTEIN, trocken

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

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 präsenter 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



Kaffee & Tee

Tasse Café Crema	3,00
Großer Café Crema	5,30
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

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

Kräuter & Bitter	2 cl
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%	3,10
(Birne, Zwetschge, Sandorn, Mirabelle)	

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 gold/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.

4 cl 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

0,5 l **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

Abgefüllte Flasche Gin für Zuhause, Limited Edition

0,5 l

49,00

0,35 l

39,00