



# 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 und inkl. MwSt.





# STEGHOUSE

## Frühstücksangebot

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

### Brötchenauswahl

	Preis proStück
<b>Kartoffelbrötchen</b>	1,20
<b>Rosinenbrötchen</b>	1,20
<b>Schrippe</b>	0,55
<b>Roggenbrötchen</b>	1,05
<b>Croissant</b>	1,50
<b>Vollkornbrötchen</b>	0,90

Frühstückspauschale ab 10 Personen

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

### Frühstückskarte

<b>Nordisches Frühstück</b>	12,80
<b>Käse Frühstück</b>	11,80
<b>Englisches Frühstück</b>	15,60
<b>Französisches Frühstück</b>	7,50
<b>Amerikanisches Frühstück</b>	17,90
<b>Fit for Fun</b>	12,70





# Frühstücksangebot

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

## Brötchenauswahl

	Preis proStück
<b>Kartoffelbrötchen</b> hell oder dunkel	1,20
<b>Rosinenbrötchen</b>	1,20
<b>Schrippe</b>	0,55
<b>Roggenbrötchen</b>	1,05
<b>Croissant</b>	1,50
<b>Vollkornbrötchen</b>	0,90

Frühstückspauschale ab 10 Personen

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



# Mittagskarte

von 11.30 Uhr - 15.00 Uhr

## Mittagsgerichte

<b>Tagesteller nach Angebot</b> von Montag bis Freitag	Tagesaktuell
<b>Bauernfrühstück</b>	9,50
<b>Matjesfilet mit Bratkartoffeln und Remoulade</b>	12,80
<b>Schnitzel mit Pommes</b>	16,50
und Letscho	19,50
und Pilzsoße	21,50
<b>Gemüsecurry mit Baguette</b>	17,40
<b>Cesar Salat mit Baguette</b>	15,10
<b>Fischbrötchen Backfisch</b>	7,50
<b>Fischbrötchen Matjes</b>	6,50
<b>Soljanka mit Baguette</b>	9,30

### Hausgebackener Tageskuchen von Carola und Susanne

ab 10.00 Uhr täglich frisch

mit Sahne 5,50

mit Eis 6,50

**ALLE ANGEBOTE NUR SO LANG  
DER VORRAT REICHT**

### TO GO

Einmal-Verpackung	1,00
Mehrweg-Verpackung	(Pfand) 10,00

## Frühstückskarte

<b>Nordisches Frühstück</b>	12,80
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Roggenbrötchen, Butter, gekochtes Ei, Räucherlachs, Meerrettich und Zitrone	
<b>Käse Frühstück</b>	11,80
1 Tasse Tee oder Café Crema, ein Roggenbrötchen, ein Bäckerbrötchen, Butter, Käseauswahl und Salatgarnitur	
<b>Englisches Frühstück</b>	15,60
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Toastbrötchen, Rührei, baked beans, Speck und Miniwürstchen	
<b>Französisches Frühstück</b>	7,50
1 Tasse Tee oder Café Crema, zwei Croissant, Butter und Marmelade	
<b>Amerikanisches Frühstück</b>	17,90
1 Tasse Tee oder Café Crema, Rührei oder Spiegelei oder pochiertes Ei, Speck, Würstchen, zwei Panecakes, ein Vollkornbagel, ein Hash Brown	
<b>Fit for Fun</b>	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 Portion	4,50
Marmelade od. Nutella od. Honig 25g	2,40
Portion Müsli mit Joghurt und Obst	7,90
Ein gekochtes Ei	1,50
Portion Räucherlachs	4,90
Kleiner Obstsalat	4,90
Portion Käse od. Schinken	3,50

## Suppen & Vorspeisen

<b>Hausgemachte Soljanka</b> (ca. 250 ml) mit Zitrone, saurer Sahne und Knoblauchbrot	9,30
<b>Würzfleisch mit Knoblauchbrot</b> (300 ml) nach DDR-Rezept mit Schweinerücken und Champignons	10,50
<b>STEGHOUSE Fischsuppe</b> (ca. 250ml) mit Zander, Lachs, Muscheln und Garnelen in Safransud und Wurzelgemüse	12,80
<b>Pilzrahmsuppe</b> mit Knoblauchbrot 250 ml	9,80
<b>in Rotkohl Hausgebeizter Lachs</b> (120 g) mit Honig-Senf-Soße, Meerrettich, Rucola und handgemachten Kartoffelröstis	16,50
<b>Carpaccio vom Rind</b> mit hausgemachtem Pesto mariniert, Rucola, Knoblauchbrot und Parmesan	19,30
<b>Beef Tatar nach STEGHOUSE Art</b> (140 g) mit geröstetem Knoblauchbrot, Onsen-Ei, Sardellen, Paprika, Kapern, Zwiebeln und Pfeffer	18,40



## Vegetarisch & Fisch

<b>Gemüsecurry mit Knoblauchbrot</b> (550 ml) Vegetarisch fruchtig abgeschmeckt mit Kokosmilch und viel Gemüse	17,40
<b>Pasta Mediterran</b> Rote Tagliatelle mit mediterranen Gemüse und Parmesan	14,70
<b>Kross gebratenes Zanderfilet</b> (ca. 170 g) mit Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingsoße	28,20
<b>Pochiertes Chili-Fjord-Lachsfilet</b> (ca. 200 g) mit Linguine, Lauchgemüse und Weißwein-Soße	29,50
<b>Pasta mit Venusmuschel und Miesmuschelfleisch</b> in Knoblauch-Chili-Öl und Wurzelgemüse	21,30

## Salate

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



## Für Steakliebhaber

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht

	200 g	250 g
<b>Rinderfilet</b> (Blockhouse Ware)	32,10	40,20
<b>Roastbeef</b> (Blockhouse Ware)	21,10	24,40
<b>Entrecôte</b> (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)	2,50
STEGHOUSE-Pommes	4,50
STEGHOUSE-Chips	4,50
Kartoffelrösti (2 Stück)	4,70
Bratkartoffeln (200g)	5,20
Kartoffelecken (200g)	4,50
Gebratene Champignons mit Speck und Zwiebeln (200g)	5,30
Pfannenzwiebeln (200g)	3,50
Mediterranes Gemüse (200g)	5,10
Spinat (150g)	5,10
Portion Kartoffelgratin	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.

## Fleisch

<b>Rindergulasch</b> mit Grünkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree	18,70
<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffel (ca.170 g)	16,50
<b>Schnitzel au four</b> mit Bratkartoffel (ca. 210 g) (überbacken mit Würzfleisch)	21,30
<b>Rippchen sweet or spicy</b> (ca. 500 g) mit rauchiger Barbecue-oder Chilimarinade, Kartoffelecken und Sour Cream	28,40
<b>Bœuf Straganoff</b> mit Sellerie-Kartoffelpüree	23,50
<b>Schweinebäckchen</b> mit gebratenen Pilzen und Kartoffelgratin	22,70

## Dips & Sauchen

STEGHOUSE-Sauce auf Wunsch auch scharf	2,50
Sour Creme	2,50
Mayonnaise	2,50
Ketchup	2,50



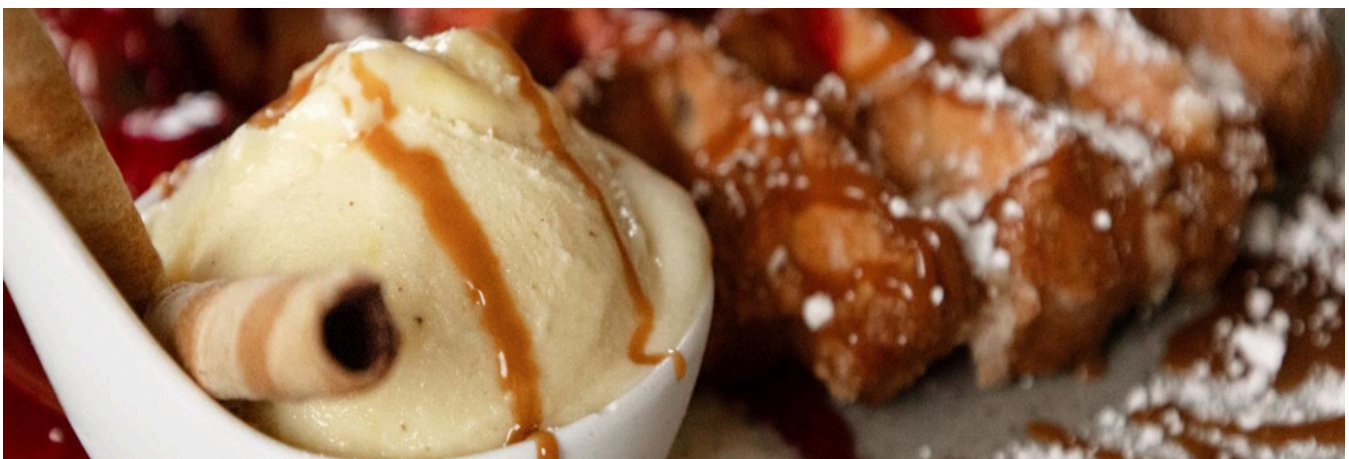
## Kindergeschichte

Für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre

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

## Dessert

<b>Dänische Butterwaffel</b> mit Kirschkompott, Salz-Karamell-Eis und Salz-Karamell-Sauce	9,80
<b>Crème brûlée</b> der französische Klassiker unter der Karamellkruste mit Vanilleeis	10,90
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigen Kern und Schokoladeneis	9,50



## Eiskarte

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

## Eisarten

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

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 Alle unsere Säfte können auch als Schorle bestellt werden.	0,2 l 3,50	0,4 l 5,10
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

## Offene Weißweine

*Weingut Klaus-Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz*

Riesling, trocken 0,5 l 0,2 l  
11,90 5,50  
grünfruchtig, mineralisch, schlank, knackige Säure

Grauburgunder, trocken 11,90 5,50  
gelbe Früchte und Nüsse, schmelzig, dezente Säure

*Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen*

Weißburgunder, trocken 0,5 l 0,2 l  
12,30 5,90  
saftiger Weißburgunder mit feiner Dichte, Aromen von Melisse und Birne

Silvaner, halbtrocken 12,30 5,90  
gelbe Früchte, Heu, Gras, erdig

## Offener Roséwein

*Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen*

Rosé, feinherb 0,5 l 0,2 l  
11,90 5,50  
pikante Säure und dezente Würze, sommerlich-schlank, mit feiner Mineralität

## Offene Rotweine

*Weingut Klaus & Marius Meyer, Rhodt unter Rietburg, Pfalz*

Cabernet-Cuvée „Assemblage“, trocken 0,5 l 0,2 l  
14,90 7,50  
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.

*Weingut Eric Manz, Weinolsheim, Rheinhessen*

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

# 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



## 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

<b>Kräuter &amp; Bitter</b>	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.

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

0,35 l

39,00