



STEINHAUS
RESTAURANT
COCKTAILBAR

SPEISEKARTE

BEREIT FÜR DAS STEINHAUS-GEFÜHL?

Einst Geheimtipp, heute Kultadresse. Kreativität beginnt im Kopf. Darum fantasieren, kreieren, kochen, mixen, dekorieren und probieren wir. Wenn es sein muss auch zehnmal, ehe es eine Kreation in die Karte schafft und serviert werden kann. Dabei verwenden wir beste Zutaten, oft aus regionalem Anbau und hier und dort sogar in Bio-Qualität, vegetarisch oder vegan. So sichern wir eine kulinarische Vielfalt, bei der alle Gäste glücklich werden.

Wir verwöhnen unsere Gäste, und zwar nach unseren Regeln. Als renommiertes Restaurant und szenige Cocktailbar vereinen wir dabei zwei Attribute zu einem einzigartigen Ladenkonzept. Und das kommt an. Wir sind klassisch, aber nicht von gestern. Modisch, aber nicht nur heute. Steinhaus ist mehr als ein Lokal. Steinhaus ist Lebensstil, Steinhaus ist Kunst, Steinhaus ist der Ort, an dem Sie das Steinhaus-Gefühl erleben sollen.

Wir sind stolz, nicht nur auf unsere Gäste und uns, sondern auch auf den Standort Delmenhorst. Teilen Sie diesen Stolz mit uns und folgen Sie uns auf unseren Kanälen in den sozialen Medien.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie Informationen über alle Zusatzstoffe erhalten Sie in einer gesonderten Karte oder auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen und Servicemitarbeitern. Unsere Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen und Zusatzstoffen trotz sorgfältiger Herstellung auch Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Rahmen des Herstellungsprozesses in der Küche in das Gericht gelangen.

PREISE

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher MwSt. und Bedienung. Bitte beachten Sie, dass Änderungswünsche an Speisen aufpreispflichtig sind.

LEGENDE

 Vegetarisch

 Vegan

 Bio

SOCIAL MEDIA

  @steinhaus.del

JETZT ABONNIEREN!

KARTENZAHLUNG

  
girocard mastercard.

SUPPEN



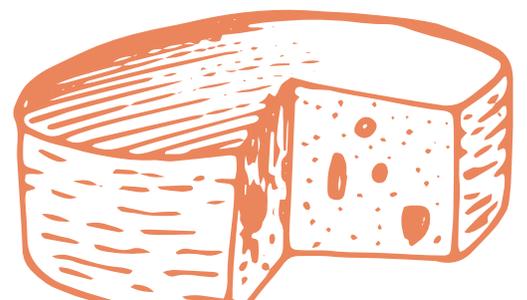
- 🌿 TOMATENSUPPE** 5,00
Hausgemacht, fruchtig, mit frischem Basilikum und Steinofen-Brot.
- 🍷 KÜRBIS-INGWER-SUPPE** 5,50
Hausgemacht, mit Chili und frischem Koriander, dazu Steinofen-Brot.

KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

- UNSER CHILI** 8,00
Chili con Carne nach Art des Hauses, dazu Steinofen-Brot.
- 🌿 BRUSCHETTA** 6,00
In Knoblauch und Basilikum eingelegte Tomaten- und Zwiebelwürfel mit Rucola auf Steinofen-Brot.
- 🌿 OLIVEN** 4,50
Naturbelassen, in Zitronen-Chili-Öl, dazu Steinofen-Brot.
- 🍷 STEINOFEN-BROT** 4,50
Mit Kräuterbutter, Knobi-Mayo oder Tzatziki.
- 🍷 FALAFEL** 8,00
Leckere, hausgemachte Falafel mit Limetten-Joghurt-Dip, Classic Italian Salat und Steinofen-Brot.
- 🍷 CHAMPIGNONS** 9,00
Gefüllt mit Spinat, Röstzwiebeln und Sauce Hollandaise, überbacken mit Edamer in fruchtiger Tomatensauce, dazu Steinofen-Brot und ein Classic Italian Salat.
- KLEINE SCHWEINEREIEN** 13,00
Ein sündhafter Mix aus allen Kleinigkeiten und Vorspeisen.

SO EIN KÄSE

- 🍷 HIRTENKÄSE** 8,00
Gebacken, mit frischem Rucola und Tzatziki, dazu Steinofen-Brot und ein Classic Italian Salat.
- 🍷 SCHMELZKÄSE** 8,00
Hirtenkäse aus dem Ofen, serviert mit Oliven, Zwiebeln, Tomaten und Peperoni in Olivenöl, dazu Steinofen-Brot und ein Classic Italian Salat.
- 🍷 CAMEMBERT** 8,50
Gebacken, mit Preiselbeer-Dip, Steinofen-Brot, Kräuterbutter und einem Classic Italian Salat.



STEINKARTOFFEL

Unser Original: Erlesene Bauernkartoffeln, nach Hasselback-Potatoe-Art zubereitet. So bekommen sie ihre unverwechselbar knusprige Kruste. Mühevoll eingeschnitten, deftig gewürzt und im Steinbackofen goldbraun gebacken – die macht uns so schnell keiner nach! Dazu servieren wir einen Classic Italian Salat. Verfeinern Sie Ihre Steinkartoffel ganz nach eigenem Geschmack:

- B V** STEINKARTOFFEL AN SAUERRAHM UND CHILI-MAYO 8,00
- B V** STEINKARTOFFEL AN SAUCE HOLLANDAISE 8,50

Wählen Sie optional:

- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
- mit gebratenen Champignons
- mit gebratenem Grillgemüse
- mit gebackenen Speckstreifen
- mit Edamer-Käse überbacken
- mit gegrilltem Lachsfilet



- + 3,00
- + 1,50
- + 2,00
- + 1,50
- + 1,00
- + 4,50

SALATE

Zu allen Salaten servieren wir Steinofen-Brot.



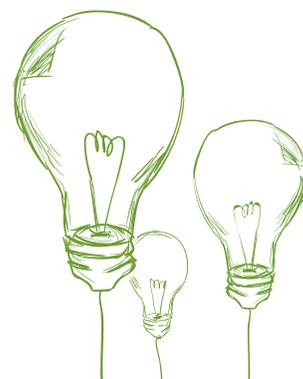
SPRINGTIME 11,00
Salat der Saison mit gegrillter Hähnchenbrust, gebratenen Champignons, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Mais, knusprigen Croûtons und Cashewkernen. Dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing.

HERB SALMON 14,50
Salat der Saison mit gegrilltem Lachsfilet, Dill, Petersilie, Kirschtomaten, Gurken, eingelegten Zwiebeln und hausgemachtem Limetten-Joghurt-Dressing.

MINT TERIYAKI CHICKEN 12,00
Salat der Saison mit gegrillter Teriyaki-Hähnchenbrust, Gurken, frischer Minze, Kirschtomaten, Zuckerschoten, eingelegten Zwiebeln und hausgemachtem Ingwer-Sesam-Dressing.

THAI BEEF 14,50
Salat der Saison mit medium gegrilltem Rumpsteak, gerösteten Erdnüssen, Rucola, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, gehobeltem Grana Padano, Basilikum, Koriander, Minze und hausgemachtem Thai-Chili-Vinaigrette.

V AVOCADO QUINOA 12,50
Salat der Saison mit Avocado, Quinoa, Gurken, Kirschtomaten, Hirtenkäse, eingelegten Zwiebeln, Basilikum, frischer Minze, getrocknetem Chili und hausgemachtem Limetten-Joghurt-Dressing.



NUR FÜR KIDS

KLEINES SCHNITZEL

Aus Schweinelachs, dazu Pommes mit Ketchup.

6,00

NUGGETS-FINGER

Hähnchen-Nuggets mit Cornflakes-Panade, dazu Pommes mit Ketchup.

5,00

PASTA BAMBINO

Penne mit Tomatensauce.

5,00

BURGER*

Im Sauerteig-Burger-Bun.

DER GUTERZOGENE

200g Beef, Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, Salat und holländische Joppie Sauce.

12,00

DIE ALTE ZIEGE

200g Beef, Ziegenkäse, karamellierte Walnüsse, Zwiebel-Tomaten-Würfel, Ingwer-Sesam-Sauce und Rucola.

15,50

DER SPITZENBURGER

200g Beef, Trüffel-Creme, Cheddar-Käse, Bacon, hausgemachte Kartoffelchips, rote Zwiebeln und Salat.

15,50

DER FRECHE

Gegrilltes Teriyaki-Chicken, Wasabi-Mayo, Salat, Tomate, Gurke, eingelegte Zwiebeln, frittierte Glasnudeln und Sweet Chili.

15,00



DER FLIEGENDE HOLLÄNDER

Knuspriges Hähnchenfilet in Cornflakes-Panade, holländische Joppie Sauce, Edamer-Käse, Tomate, Gurke und Salat.

11,50

DER GRÜNE

Riesen-Falafel-Bratling, Pesto, Ketchup, Grillgemüse, Salat, Gurke und Zwiebel-Tomaten-Würfel.

12,50

* BITTE WÄHLEN

BEILAGE

- Pommes
- Süßkartoffelpommes (+ 2,00)
- Beilagensalat

EXTRAS

Trüffel-Creme	1,50	Sour Cream	1,00
Chili-Mayo	1,00	Joppie Sauce	1,00
Wasabi-Mayo	1,50	Sweet Chili	1,00
Tzatziki	1,00	Knobi-Mayo	1,00



IM POTT

Zu allen Topfgerichten reichen wir hausgemachtes Steinofen-Brot.

POLLO RUSTICO 12,00

Nudeln, Hähnchenstreifen und frischer Blattspinat in Knoblauch-Sahnesauce, überbacken mit Mozzarella- und Edamer-Käse.

INDIA SOUFFLÉ 12,00

Hähnchenstreifen, Mais, Paprika, Zwiebeln und Penne in aromatischer Madras-Curry-Sahnesauce, überbacken mit Edamer-Käse.

SÜSSKARTOFFEL CURRY 11,50

Süßkartoffelwürfeln, Kichererbsen, Paprika und Spinat in einer Kokoscreme, gewürzt mit Kurkuma und Tamarinde. Dazu Basmatireis.

Extra Beilagensalat

+ 2,00

PASTA

PASTA RUCOLA 11,00

Bandnudeln mit frischem Rucola, Olivenöl, Kirschtomaten, Walnüssen und gehobeltem Grana Padano.

STEINPILZ RAVIOLI 16,00

Frische Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung. Mit Spinat, roten Zwiebeln und Kirschtomaten in einer leichten Paprika-Rahmsauce, getoppt mit gehobeltem Grana Padano.

PASTA GAMBA 14,00

Mit Knoblauchöl angebratene Garnelen und Spinat in vollmundiger Tomaten-Sahnesauce. Getoppt mit gehobeltem Grana Padano.

PASTA ARRABIATA 11,00

Oliven, Paprika, Peperoni und Zwiebeln zu Penne, mit Knoblauchöl in Tomatensauce, auf Wunsch schärfer!

TAGLIATELLE MEDITERRAN 11,00

Bandnudeln mit frischen Tomaten, Zucchini, Cashewkernen und knusprigen Croûtons in Basilikum-Pesto geschmort und mit frischem Basilikum garniert.

GNOCCHI BASILICO 12,00

Kartoffelteignudeln mit zarten Hähnchenstreifen und fruchtig-frischen Tomaten in Basilikum-Pesto-Sahnesauce.

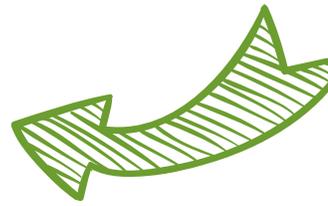


Extra Beilagensalat

+ 2,00



FLAMMKUCHEN



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN 8,50
Crème fraîche, Speckwürfel, Zwiebelwürfel und geriebenem Edamer.

CHICKEN CURRY 9,50
Crème fraîche, Hähnchen, Mais, Paprika, rote Zwiebeln, geriebener Edamer und Curry.

V ZIEGENKÄSE 11,00
Crème fraîche, Ziegenkäse, Rote-Bete-Zwiebeln, Datteln und karamellisierten Walnüssen.

SERRANO 11,00
Crème fraîche, Serrano-Schinken, Cherrytomaten, geriebener Edamer und Rucola.

SCHNITZEL*

Hier im Steinhaus wird jedes Schnitzel frisch und mühevoll aus bestem Schweinelachs zubereitet. So knusprig und gold-braun wird es dank unserer hausgemachten Semmelpanade und des schonenden Schnitzelbräters. Auf Wunsch gibt's Deutschlands Dauerbrenner auch aus Hähnchenbrustfilet!

SCHNITZEL PAZIFIK 13,50
Mit Schinken und Ananas, überbacken mit Edamer-Käse auf Sauce Hollandaise.

SCHNITZEL STEINHAUS 13,00
Mit frischen Champignons und Rahmsauce.

SCHNITZEL WIENER ART 11,50
Mit frischer Zitrone.

PFEFFER-SCHNITZEL 13,00
Mit Pfeffer-Sahnesauce.

SCHNITZEL HOLLANDAISE 13,50
Mit Spargel (saisonal frisch) und Sauce Hollandaise.

SCHNITZEL LITTLE ITALY 13,50
Mit frischem Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano, Olivenöl und Balsamico-Creme.

* BITTE WÄHLEN

BEILAGE

- Pommes
- Bratkartoffeln
- Basmatireis
- Steinofen-Brot
- Süßkartoffelpommes (+ 2,00)
- Steinkartoffel mit Sauerrahm (+ 2,00)

+

BEILAGENSALAT

- Classic Italian
- Honig-Senf
- Limette-Joghurt

VOM GEFLÜGEL*

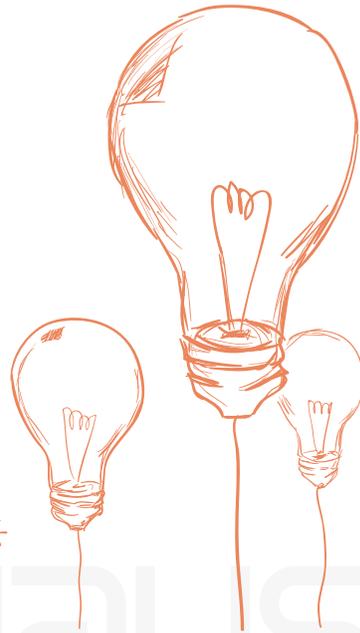
POLLO DE PESTO 15,50
Zartes Hähnchenbrustfilet auf aromatischer Pesto-Sahnesauce, mit Tomatenscheiben und Mozzarella-Käse überbacken.

HÄHNCHENPFANNE 15,00
Hähnchenfilet mit frischen Champignons und frischen Kräutern in Rahmsauce.

HÄHNCHEN MADRAS 15,50
Zartes Hähnbrustfilet am Spieß, auf Curry-Kokosnuss-Sahnesauce, verfeinert mit Chili und gegrillter Ananas.

VOM SCHWEIN*

SCHWEINEMEDAILLONS ALLA CREMA 16,50
Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce.



GEMISCHTE GRILLTELLER*

FILET-TELLER 16,50
Unser Dauerbrenner mit gegrilltem Hähnchen-, Putenbrust- und Schweinefilet, dazu Tzatziki.

GRILLTELLER BAUERNSPIESS 19,00
Gegrilltes Schweine-, Hack-, Puten- und Rumpsteak mit Tzatziki.

* BITTE WÄHLEN

BEILAGE

- Pommes
- Bratkartoffeln
- Basmatireis
- Steinofen-Brot
- Süßkartoffelpommes (+ 2,00)
- Steinkartoffel mit Sauerrahm (+ 2,00)

+

BEILAGENSALAT

- Salat Classic Italian
- Salat Honig-Senf
- Salat Limette-Joghurt

+

GEMÜSE

- Grillgemüse
- gebratene Champignons



RINDERSTEAK*



RUMPSTEAK

250g in eigenem Saft gegrillt.



21,00

Steakgenuss wählen:

Kräuterbutter – Ganz klassisch!

Chimichurri – Der perfekte Steakbegleiter aus Argentinien!

Pfeffer – Grüner Pfeffer und ein Schuss Cognac in Rahmsauce.

SURF AND TURF!

Zusätzlich drei Garnelen zum Steak.

+ 5,50

FISCHGERICHTE*

LACHSFILET

18,00

Gegrilltes Lachsfilet, aromatisiert mit frischem Knoblauch, Rosmarin und Thymian.

GEGRILLTE GAMBAS

18,50

Acht ganze Garnelen in Kräuteröl gebraten, dazu Knobi-Mayo.

GEGRILLTE CALAMARI

15,00

Tintenfisch in Knoblauchöl gegrillt, dazu Knobi-Mayo.

* BITTE WÄHLEN

BEILAGE

- Pommes
- Bratkartoffeln
- Basmatireis
- Steinofen-Brot
- Süßkartoffelpommes (+ 2,00)
- Steinkartoffel mit Sauerrahm (+ 2,00)

+

BEILAGENSALAT

- Salat Classic Italian
- Salat Honig-Senf
- Salat Limette-Joghurt

+

GEMÜSE

- Grillgemüse
- gebratene Champignons

