

stephans

bar & food lounge

LOUNGE MENÜ / LOUNGE MENU

„Brotzeit“ Urkommbrot mit Roastbeef oder Käse, Ei & pikantem Kräuterquark Original grain bread with roastbeef or cheese, egg & spicy herb quark	€ 6,50 462 kcal <small>(A Weizen CG)</small>
Caesar`s Salad klassisch mit Hähnchenbruststreifen Ceasar salad with chicken breast	€ 8,50 688 kcal <small>(CG) / 8)</small>
Reisnudel-Kokos-Suppe ✓ mit Koriander & Shrimps Asian rice noodle-coconut-soup with coriander & shrimps	€ 9,00 210 kcal <small>(B)</small>
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti & Limetten-Crème Fraîche Marinated salmon with hash browns & lime crème fraîche	€ 8,50 252 kcal <small>(CDGL / 9)</small>
Tatar vom Rind 70g mit gehacktem Ei, Kapern & Zwiebeln Beef tatar 70g with chopped egg, capers & onions	€ 9,00 210 kcal <small>(C / 8)</small>
Süßkartoffel in Folie gegart ✓ mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Rucola & Fetakäsecreme Sweet potato with dried tomatoes, black olives, rocket salad & feta cheese cream	€ 9,00 585 kcal <small>(G / 14)</small>
Gelbes Linsencurry ✓ mit Kokosmilch & knackigem Gemüse Yellow lentil curry with coconut milk & vegetables	€ 9,00 130 kcal <small>(/ :)</small>
Hausgemachte Frikadelle mit fruchtigem Couscous Salat Homemade meatballs with fruity couscous salad	€ 8,00 532 kcal <small>(A Weizen, Gerste, Hirse C)</small>
Marinierte Chicken Wings mit Salat ^{Mix} & Orangenchutney Marinated chicken wings with salad ^{mix} & orange-chutney	€ 12,00 700 kcal <small>(A Weizen, Gerste C)</small>



stephans

bar & food lounge

MEHR ALS EIN SNACK SMALL MAIN COURSES

Montag-Donnerstag 16:00-21:00 / Monday-Thursday 4:00pm-9:00pm

Ciabatta Brötchen € 12,00
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, Tomate, Rote Beete & Honig-Senf-Creme
Ciabatta bread
with gratinated goat cheese, rocket salad, tomato, beetroot & honey mustard cream

380 kcal
(A Weizen GJ / 68)

Fladenbrot & Gyros *Neu* € 14,00
mit lauwarmem Krautsalat & Fetakäsecreme
Flatbread & Gyros
with luke warm coleslaw & feta cheese cream

805 kcal
(A Weizen G / 8)

Rindfleischburger € 14,00
mit Cheddar Käse, Röstzwiebeln, Bacon, Tomate & Barbecue Soße
Beef burger
with cheddar cheese, roasted onions, bacon, tomato & barbecue sauce

820 kcal
(A Weizen GK / 189)

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen € 2,50
Please select your side dishes

Pommes Frites 295 kcal
French fries

(:/)

Süßkartoffel Pommes 295 kcal
Sweet potato fries

(2)

Tortilla Chips 375 kcal
Tortilla chips

(:/)

Salat^{Mix} 45 kcal
Salad^{mix}

(Dressing A Weizen GCIJ)

SÜßER ABSCHLUSS DESSERT

Schaumkuss & Erdbeere € 4,50
Marshmallow & strawberry

380 kcal
(A Weizen CFGJ)



stephans

bar & food lounge

WEINKARTE / WINE LIST

WEISSWEIN / WHITE WINE ^(L) 0,20 l 0,75 l

P.J. Valckenberg Weinhandelhaus / Rheinhessen

Weißer Burgunder QbA trocken € 6,50 € 22,00

Allrounder & vielseitiger Begleiter
Allrounder & versatile companion

Weingut Trenz / Rheingau / Deutschland

Grauburgunder trocken € 7,00 € 24,00

Frisch & fruchtig - 5 Monate im Holzfass ausgebaut
Fresh & fruity - matured in wooden barrel for 5 months

Weingut Trenz / Rheingau / Deutschland

Riesling Kabinett trocken € 7,00 € 24,00

Klassischer Riesling: harmonisch, elegant, feine Säure
Classic German Riesling: harmonious, elegant, fine acidity

ROSÉWEIN / ROSÉ WINE ^(L) 0,20 l 0,75 l

P.J. Valckenberg Weinhandelhaus / Rheinhessen

Spätburgunder Rosé QbA halbtrocken € 6,50 € 22,00

Vorfreude auf den Sommer und die Terrassensaison
Anticipation of the summer and the terrace season

ROTWEIN / RED WINE ^(L) 0,20 l 0,75 l

P.J. Valckenberg Weinhandelhaus / Rheinhessen

Spätburgunder QbA trocken € 6,50 € 22,00

Allrounder & vielseitiger Begleiter
Allrounder & versatile companion

Cantine di Ora / Venetien

Amicone' Rosso IGT € 7,50 € 26,00

Im Barrique ausgebauter Rotwein (Corvina, Molinara, Rondinella)
Aged in oak barrels

Bender Wine / Pfalz

Der Rote Bender QbA trocken € 7,50 € 26,00

Für zwischendurch oder als netter Begleiter am Abend
(Merlot, Spätburgunder, Cabernet Sauvignon)
Just in between or as a good companion in the evening



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE ALLERGENS & ADDITIVES

Allergenkennzeichnung

A - Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
(z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern)

B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
(z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Scampis)

C - Eier und Eierzeugnisse (alle Eier, nicht nur Hühnereier)

D - Fisch und Fischerzeugnisse (alle Fischarten)

E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (aller Erdnussorten)

F - Soja und Sojaerzeugnisse (alle Sorten von Sojabohnen)

G - Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose (Kuhmilch)

H - Schalenfrüchte und Erzeugnisse
(z. B. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Para-, Peka-, Macadamia- und Queenslandnüsse, Cashewkerne)

I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse (z. B. Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie)

J - Senf und Senferzeugnisse (alle Senfsaaten)

K - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

L - Schwefeldioxid und Sulfite
(in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l)

M -Lupine und Lupinenerzeugnisse

N - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
(z. B. Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln inkl. Austern)

Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig / 2 Farbstoff / 4 chininhaltig / 5 enthält eine Phenylalaninquelle / 6 Süßstoff / 7 taurinhaltig / 8 Konservierungsstoff / 9 Antioxidationsmittel / 10 Geschmacksverstärker / 12 mit Phosphat / 13 gewachst / 14 geschwärzt

Please note that our food and alcoholic beverages can contain allergenic substances subject to identification.

Allergenic labelling

A Cereals containing gluten / B Crustaceans / C Eggs / D Fish / E Peanuts / F Soy / G Milk / H Nuts / I Celery / J Mustard / K Sesame / L Sulfur dioxide / Sulphites / M Lupines / N Molluscs - and resulting products

Additives

1 caffeinated / 2 colorants / 4 quinine-containing / 5 contains one source of phenylalanine / 6 sweeteners / 7 taurine-containing / 8 preservatives / 9 antioxidants / 10 flavor enhancers / 12 with phosphate / 13 waxed / 14 blackened

