

# Stanley MENU

SCROLL DOWN  
to view the menu

**BROT** zwei Brotsorten mit Butter —3,5

**FORELLE**<sup>D</sup> Carpaccio, Arak-Chili-Zitrone-Marinade —14,5

**FORELLENTATAR**<sup>D,A,F</sup>

Gurke, Zitrone, Apfel, Linsenchips —13

**FISCH & MEATPOPS**<sup>A,C,D,G,I,J,L</sup> Zitronen-Chili-Mayo, Panko, Schnittlauch, Kumin-Ketchup —10,5

**STANLEY ROLL**<sup>A,F,L</sup> Reispapier, Spitzkohl, Pilze, Zwiebeln, Gewürzlack —7 **vegetarisch (vegan möglich)**

**BEATE'S HAUSGEMACHTE CHIPS**

Geriebener Gruyère —5 **vegetarisch**

**KUMIN-KETCHUP**<sup>L,G</sup> —2

**FRITTIERTE SARDELLEN**<sup>A,D</sup> mit Zitrone —10

STANLEY'S BRÖTCHEN

**FISCHFRIKADELLE**<sup>A,D,C,G,I,J,L</sup> Brioche, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —11

**GERÄUCHERTES FORELLENFILET**<sup>A,D,C,G,I,J,L</sup>

Brioche, Meerrettichcrème, Zwiebeln, Tomate —12

**KALBSFRIKADELLE**<sup>A,C,G,I,J</sup> Brioche, Zwiebel, Kumin-Ketchup, Tomate, süß-saure Gurken, Gruyère —12

**GEGRILLTE AUBERGINE**<sup>A,C,F,G,J</sup> Brioche, Wildkräuter, Pilze, Zitronen-Chili-Mayo —10 **vegetarisch**

**SAISONALE SALATVARIATION**<sup>J,L</sup>

Wildkräutersalat, Tomaten, Radieschen, Kresse, Balsamico Vinaigrette —11 **vegan**

**GRÜNER BOHNENSALAT**<sup>A,I,J,L</sup>

Senfsamen, Estragon, Röstbrot —11 **vegan**

**ZITRONEN-ZIEGENKÄSE-RAVIOLI**<sup>A,C,G,I,L</sup>

Minze, Peperoni, Braune Butter —14 **vegetarisch**

**RISOTTO VON PFIFFERLINGEN**<sup>G,I,J,L</sup>

Gebratener Baby Romana, Salzzitronenvinaigrette —17,5 **vegetarisch**

ADD-ON

Pulpo<sup>N,G</sup> —9

Garnelen<sup>B,G</sup> —11,5

Seeteufel<sup>D,G</sup> —14

Forelle geräuchert<sup>D</sup> —8

## **STANLEY'S FISCHSUPPE**<sup>A,B,D,G,I,L,N</sup>

Pulpo, Seeteufel, Forelle, Garnelen, Bachsaibling  
Safran, Tomate, Kartoffel, Brot, Gruyère, Rouille —34

## **WIENER SCHNITZEL**<sup>A,C</sup> —15

Beilagen nach Wahl als Add On

## **ZUM TEILEN: KALBSRÜCKEN MIT KNOCHEN**<sup>A,C</sup>

mit Kräuter-Semmel Panade | Tagesangebot pro 100g —11  
Wir beraten hierzu gerne!

## **GANZE FISCH, ZUM SELBST FILETIEREN**

Serviert mit Brauner Butter, Zitrone und Meerrettich Dip

Räucherforelle lauwarm<sup>A,D</sup> —15

Forelle<sup>A,D,G</sup> —20

Bachsaibling<sup>A,D,G</sup> —27

Zander<sup>A,D,G</sup> | Tagesangebot pro 100g —5

## **STANLEY'S FISCHSTÄBCHEN**<sup>A,C,D</sup> —14

### ADD-ON

Kräutersalat<sup>J,L</sup> —5

Kartoffelsalat<sup>I,J,L</sup> —6,5

Spinat-Pilz-Pfanne<sup>G,L</sup> —7,5

Schwenkkartoffeln<sup>L,G</sup> —4

Beate's hausgemachte Chips mit Gruyère<sup>L,G</sup> —5

Gebratener Romanasalat mit Salzzitronenvinaigrette —7

Frische Chilis und rohe Zwiebeln —0

### DIPS —jeweils 2

Meerrettich<sup>G</sup> vegetarisch

Zitronen-Chili-Mayo<sup>F,J,L</sup> vegan

Kumin-Ketchup<sup>L</sup> vegetarisch

FFM-Chimichurri vegan

Rouille<sup>F,J,L</sup> vegan

Braune Butter<sup>G</sup> vegetarisch

Aioli<sup>F,J</sup> vegan

Remoulade<sup>D,F,K</sup>

SWEET

**SCHOKO BOWL** A,C,E,G,H, KOFFEIN

Brownie, Karamell, Mousse, Tonkabohneneis,  
Cookies, Schokoladenroyal, Krokant **−10**

**BEEREN BOWL** <sup>A</sup>

Frische Beeren, Limettengel, Haferflockenkrokant, Minze,  
Beerensorbet **−10 vegan**

DIE STANLEY CLIQUE

**KÜCHENTEAM**

Beate Braun (Küchenchefin)

Cedric Juillot

Leonard Hinz

Markus Spott

Joel Lisker

**RESTAURANT- UND BARTEAM**

Eileen Franz (Restaurantleiterin)

Sebastian Emonts

Bülent Özmen (Bar)

Wanja Eisert

Yosman Quintero

**ALLERGENE**

A Gluten

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch/Laktose

H Schalenfrüchte (Nüsse)

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Sulfit/Schwefeldioxid

M Lupine

N Weichtiere

ENGLISH

Stanley

MENU

**BREAD** Two types of bread with butter —3,5

**TROUT<sup>D</sup>** Carpaccio, Arak chili lemon marinade —14,5

**TROUT TARTAR<sup>D,A,F</sup>**

Cucumber, lemon, apple, lentil chips —13

**FISH & MEATPOPS<sup>A,C,D,G,I,J,L</sup>** Lemon chili mayo, panko, chives, cumin ketchup —10,5

**STANLEY ROLL<sup>A,F,L</sup>** Rice paper, cabbage, mushrooms, onions, spice marinade —7 vegetarian (vegan option)

**BEATE'S HOMEMADE CHIPS**

Grated Gruyère —5 vegetarian

**CUMIN KETCHUP<sup>L,G</sup>** —2

**FRIED ANCHOVIES<sup>A,D</sup>** with lemon —10

STANLEY'S BUNS

**FISHCAKE<sup>A,C,D,G,I,J,L</sup>** Brioche, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —11

**SMOKED TROUT FILLET<sup>A,C,D,G,I,J,L</sup>** Brioche, horseradish cream, onions, tomato —12

**VEAL MEATBALL<sup>A,C,G,I,J</sup>** Brioche, onions, cumin ketchup, tomato, sweet sour cucumber, Gruyère —12

**GRILLED EGGPLANT<sup>A,C,F,G,J</sup>** Brioche, wild herbs, mushrooms, lemon chili mayo —10 vegetarian

**VARIATION OF SEASONAL SALADS<sup>J,L</sup>** Wild herbs, tomato, radish, cress, balsamic vinaigrette —11 vegan

**GREEN BEAN SALAD<sup>A,I,J,L</sup>** Mustard seeds, tarragon, toasted bread —11 vegan

**LEMON GOAT CHEESE RAVIOLI<sup>A,C,G,I,L</sup>** Mint, hot peppers, browned butter —14 vegetarian

**CHANTERELLE RISOTTO<sup>G,I,J,L</sup>** Grilled romaine lettuce with salt lemon vinaigrette —17,5 vegetarian

ADD-ON

Octopus<sup>N,G</sup> —9

Prawns<sup>B,G</sup> —11,5

Monkfish<sup>D,G</sup> —14

Smoked trout<sup>D</sup> —8

## **STANLEY'S FISH SOUP**<sup>A,B,D,G,I,L,N</sup>

Octopus, monkfish, trout, prawns, brook trout, saffron, tomato, potato, bread, Gruyère, rouille —34

## **WIENER SCHNITZEL**<sup>A,C</sup> —15

Side dishes of your choice as add-ons

## **FOR SHARING: SADDLE OF VEAL ON THE BONE**<sup>A,C</sup>

With breadcrumbs and herbs | Daily offer per 100g —11

We are happy to advise you on this special offer!

## **FISH IN WHOLE, TO FILLET YOURSELF**

Served with browned butter, lemon and horseradish dip

Smoked trout lukewarm<sup>A,D</sup> —15

Trout<sup>A,D,G</sup> —20

Brook trout<sup>A,D,G</sup> —27

Pike perch<sup>A,D,G</sup> | Daily offer per 100g —5

## **STANLEY'S FISH FINGERS**<sup>A,C,D</sup> —14

### ADD ON

Herb salad<sup>J,L</sup> —5

Potato salad<sup>I,J,L</sup> —6,5

Pan-fried mushrooms with spinach<sup>G,L</sup> —7,5

Potatoes tossed in butter<sup>L,G</sup> —4

Beate's homemade chips, grated Gruyère<sup>L,G</sup> —5

Grilled romaine lettuce with salt lemon vinaigrette —7

Fresh chili peppers, raw onions —0

### DIPS —choose 2

Horseradish<sup>G</sup> vegetarian

Lemon chili mayo<sup>F,J,L</sup> vegan

Cumin ketchup<sup>L</sup> vegetarian

Frankfurt Chimichurri vegan

Rouille<sup>F,J,L</sup> vegan

Browned butter<sup>G</sup> vegetarian

Aioli<sup>F,J</sup> vegan

Tartar sauce<sup>D,F,L</sup>

SWEET

**CHOCOLATE BOWL** A,C,E,G,H,CAFFEINE

Brownie, caramell, mousse, tonka bean ice cream,  
cookies, chocolate royal, brittle —10

**BERRY BOWL** <sup>A</sup>

Fresh berries, lime gel, crunchy oatmeal, mint, berry sorbet  
—10 **vegan**

THE STANLEY CLIQUE

**KITCHEN TEAM**

Beate Braun (Head Chef)

Cedric Juillot

Leonard Hinz

Markus Spott

Joel Lisker

**RESTAURANT AND BAR TEAM**

Eileen Franz (Restaurant Manager)

Sebastian Emonts

Bülent Özmen (Bar)

Wanja Eisert

Yosman Quintero

**ALLERGENS**

A Gluten

B Shellfish

C Eggs

D Fish

E Peanuts

F Soya

G Milk/Lactose

H Nuts

I Celery

J Mustard

K Sesame

L Sulfite/Sulfur dioxide

M Lupine

N Molluscs



# STANLEY

## VISIT INFORMATION

Danke für deine Reservierung! Endlich geht es wieder los und unter Einhaltung der Hygieneregeln – **und noch ein bisschen mehr** – freut sich die komplette Stanley Clique auf Dich.

Damit wir den Abend optimal vorbereiten können, sag uns bitte rechtzeitig unter 069-26942892 Bescheid, sollten sich Deine Pläne ändern.

Für das oben bereits erwähnte »ein bisschen mehr« benötigen wir kurz Deine volle Aufmerksamkeit, damit du dich bei uns so wohl, sicher und entspannt wie möglich fühlen kannst:

- **DRINNEN:** Jeder Gast ist aufgefordert einen tagesaktuellen negativen Schnelltest von einer offiziellen Teststation vorzulegen oder die Bescheinigung über den vollständigen Impfschutz (letzte Impfung vor mind. 14 Tagen) zu erbringen. Genesene bringen bitte einen positiven PCR Test mit, der mind. 28 Tage und höchstens 6 Monate alt ist.
- **DRAUSSEN:** Auch wenn kein Test mehr notwendig ist, sprechen wir uns weiterhin dafür aus! So kannst du je nach Wetterlage auch spontan drinnen Platz nehmen.
- Kinder unter 14 Jahren sind von der Testpflicht befreit.
- Pro Tisch dürfen wir drinnen aktuell max. 25 negativ getestete Personen ohne Einhaltung von Abständen bewirten (plus vollständig Geimpfte, Genesene). Kinder jeden Alters werden als Personen mitgezählt.
- Für den Check-In vor Ort per QR-Code am besten jetzt schon die Luca App laden & dich registrieren.
- Schütze dich und andere und beachte bitte weiterhin die Hygiene- und Abstandsregeln sowie die Maskenpflicht in den Gängen (z.B. auf dem Weg zu den Tischen und den Toiletten).

DANKE, dass Du dich mit uns an die Maßnahmen hältst, damit wir gemeinsam einen tollen Re-Start hinlegen können.

**DEINE STANLEY CLIQUE!**