

Stanley MENU

SCROLL DOWN
to view the menu

BROT zwei Brotsorten mit Butter —3,5

SAIBLING CARPACCIO^{D,C,L}

Gin, Frankfurter Kräuter, gebeiztes Eigelb —14,5

FORELLENTATAR^{D,A,F}

Gurke, Zitrone, Apfel, Linsenchips —13

FISCH & MEATPOPS^{A,C,D,G,I,J,L} Zitronen-Chili-Mayo, Panko, Schnittlauch, Kumin-Ketchup —10,5

STANLEY ROLL^{A,F,L} Reispapier, Spitzkohl, Pilze, Zwiebeln, Gewürzlack —7 **vegetarisch (vegan möglich)**

BEATE'S HAUSGEMACHTE CHIPS

Geriebener Gruyère —6,5 **vegetarisch**

KUMIN-KETCHUP^{L,G} —2

FRITTIERTE SARDELLEN^{A,D} mit Zitrone —10

STANLEY'S BRÖTCHEN

FISCHFRIKADELLE^{A,D,C,G,I,J,L} Brioche, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —11

GERÄUCHERTES FORELLENFILET^{A,D,C,G,I,J,L}

Brioche, Meerrettichcrème, Zwiebeln, Tomate —12

KALBSFRIKADELLE^{A,C,G,I,J} Brioche, Zwiebel, Kumin-Ketchup, Tomate, süß-saure Gurken, Gruyère —12

GESCHMORTER KÜRBIS^{C,F,G,J} Brioche, Wildkräuter, marinierte Orange, Zitronen-Chili-Mayo —10 **vegetarisch**

SAISONALE SALATVARIATION^{J,L}

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

BUNTER LINSENSALAT^{A,F,G,L}

Sojabutter, Koriander, Zwiebel, Pfeffer —11 **vegan**

ZITRONEN-ZIEGENKÄSE-RAVIOLI^{A,C,G,I,L}

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

RISOTTO VON PFIFFERLINGEN^{G,I,J,L}

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

ADD=ON

Pulpo^{N,G} —9

Garnelen^{B,G} —11,5

Seeteufel^{D,G} —14

Forelle geräuchert^D —8

STANLEY'S FISCHSUPPE^{A,B,D,G,I,L,N}

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

WIENER SCHNITZEL^{A,C} —15

Beilagen nach Wahl als Add On

ZUM TEILEN: KALBSRÜCKEN MIT KNOCHEN^{A,C}

mit Kräuter-Semmel Panade | Tagesangebot pro 100g —11

Wir beraten hierzu gerne!

GANZE FISCHE, ZUM SELBST FILETIEREN

Serviert mit Brauner Butter, Zitrone und Meerrettich Dip

Räucherforelle lauwarm^{A,D} —15

Forelle^{A,D,G} —20

Bachsaibling^{A,D,G} —27

Lachsforelle^{A,D,G} | Tagesangebot pro 100g —5

STANLEY'S FISCHSTÄBCHEN^{A,C,D} —14

ADD-ON

Kräutersalat^{J,L} —5

Kartoffelsalat^{I,J,L} —6,5

Spinat-Pilz-Pfanne^{G,L} —7,5

Schwenkkartoffeln^{L,G} —4

Beate's hausgemachte Chips mit Gruyère^{L,G} —6,5

Gebratener Romanasalat mit Salzzitronenvinaigrette —7

Frische Chilis und rohe Zwiebeln —0

DIPS

Meerrettich^G vegetarisch

Zitronen-Chili-Mayo^{F,J,L} vegan

Kumin-Ketchup^L vegetarisch

FFM-Chimichurri vegan

Rouille^{F,J,L} vegan

Braune Butter^G vegetarisch

Aioli^{F,J} vegan

Remoulade^{D,F,K}

SWEET

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

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

HERBSTLICHE FRÜCHTE BOWL ^A

Birne, Apfel, Pflaume, Quitte, Haselnusskrokant,
Zitronenthymian **−9,5 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

Marco Ludwig

Steffen Krieg

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

BROOK TROUT CARPACCIO^{D,C,L} Gin, local herbs, stained egg yolk —14,5

TROUT TARTAR^{D,A,F}

Cucumber, lemon, apple, lentil chips —13

FISH & MEATPOPS^{A,C,D,G,I,J,L} Lemon chili mayo, panko, chives, cumin ketchup —10,5

STANLEY ROLL^{A,F,L} Rice paper, cabbage, mushrooms, onions, spice marinade —7 vegetarian (vegan option)

BEATE'S HOMEMADE CHIPS

Grated Gruyère —6,5 vegetarian

CUMIN KETCHUP^{L,G} —2

FRIED ANCHOVIES^{A,D} with lemon —10

STANLEY'S BUNS

FISHCAKE^{A,C,D,G,I,J,L} Brioche, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —11

SMOKED TROUT FILLET^{A,C,D,G,I,J,L} Brioche, horseradish cream, onions, tomato —12

VEAL MEATBALL^{A,C,G,I,J} Brioche, onions, cumin ketchup, tomato, sweet sour cucumber, Gruyère —12

STEWED PUMPKIN^{A,C,F,G,J} Brioche, wild herbs, marinated orange, lemon chili mayo —10 vegetarian

VARIATION OF SEASONAL SALADS^{J,L} Wild herbs, tomato, radish, cress, balsamic vinaigrette —11 vegan

MIXED LENTIL SALAD^{A,F,G,L} Soya butter, coriander, onion, pepper —11 vegan

LEMON GOAT CHEESE RAVIOLI^{A,C,G,I,L} Mint, hot peppers, browned butter —14 vegetarian

CHANTERELLE RISOTTO^{G,I,J,L} Grilled romaine lettuce with salt lemon vinaigrette —17,5 vegetarian

ADD-ON

Octopus^{N,G} —9

Prawns^{B,G} —11,5

Monkfish^{D,G} —14

Smoked trout^D —8

STANLEY'S FISH SOUP^{A,B,D,G,I,L,N}

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

WIENER SCHNITZEL^{A,C} —15

Side dishes of your choice as add-ons

FOR SHARING: SADDLE OF VEAL ON THE BONE^{A,C}

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^{A,D} —15

Trout^{A,D,G} —20

Brook trout^{A,D,G} —27

Rainbow trout^{A,D,G} | Daily offer per 100g —5

STANLEY'S FISH FINGERS^{A,C,D} —14

ADD ON

Herb salad^{J,L} —5

Potato salad^{I,J,L} —6,5

Pan-fried mushrooms with spinach^{G,L} —7,5

Potatoes tossed in butter^{L,G} —4

Beate's homemade chips, grated Gruyère^{L,G} —6,5

Grilled romaine lettuce with salt lemon vinaigrette —7

Fresh chili peppers, raw onions —0

DIPS

Horseradish^G vegetarian

Lemon chili mayo^{F,J,L} vegan

Cumin ketchup^L vegetarian

Frankfurt Chimichurri vegan

Rouille^{F,J,L} vegan

Browned butter^G vegetarian

Aioli^{F,J} vegan

Tartar sauce^{D,F,L}

SWEET

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

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

AUTUMN FRUIT BOWL ^A

Pear, apple, plum, quince, hazelnut brittle, lemon thyme —9,5
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

Marco Ludwig

Steffen Krieg

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

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:

- **ES GILT FÜR DRINNEN & DRAUSSEN:** Aktuell ist der Zutritt nur mit Negativnachweis (Nachweis über Impfung, Genesung oder ein negativer Corona-Test) möglich. Wir sind weiterhin verpflichtet, Eure Kontaktdaten (Name, Anschrift und Telefonnummer) zur Infektionsnachverfolgung zu erfassen.
- Kinder unter 14 Jahren sind von der Testpflicht befreit.
- 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!