

Stanley MENU

SCROLL DOWN
to view the menu



WELCOME TO STANLEY!
TEILEN IST SEXY.

Schön, dass Du da bist. Um Dich an die Hand zu nehmen, hier ein kleines Intro. Unser zentrales Produkt ist Fisch aus der Region. Fisch erinnert uns an Urlaub am Meer, an die Roughness der Fischmärkte, an jene Momente, bei denen uns warm ums Herz wird. Stanley soll allen Spaß machen und schmecken. Daher bieten wir auch Fleisch von regionalen Produzent:innen und vegetarische/vegane Gerichte an.

Die Karte besteht aus einzelnen Elementen. Wir empfehlen Euch, diese nach Gusto zu kombinieren, in die Mitte zu stellen und gemeinsam Family style zu genießen. Wie ein modularer Baukasten, in lecker. Wir sehen es als unsere Pflicht an, stetig ökologisch verantwortungsvoller zu werden, setzen deshalb u.a. auf Regionalität der Produkte, Ökostrom, Plastikverzicht. Es ist ein längerer Prozess, aber der wichtigste überhaupt.

Anyways, genießt den Abend!
TEAM STANLEY

BROT zwei Brotsorten mit Butter —4

SAIBLING CARPACCIO^{D,C,L}

Gin, Frankfurter Kräuter, gebeiztes Eigelb —14,5

FORELLENTATAR^{D,A,F} Gurke, Zitrone, Apfel, Linsenchips —15

FISCH & MEATPOPS^{A,C,D,G,I,J,L} Zitronen-Chili-Mayo, Panko, Schnittlauch, Kumin-Ketchup —12,5

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

BEATE'S HAUSGEMACHTE CHIPS

Geriebener Gruyère —6,5 **vegetarisch**

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

STANLEY'S BRÖTCHEN

FISCHFRIKADELLE^{A,D,C,G,I,J,L} Brioche, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —11,5

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 —12,5

GESCHMORTER KÜRBIS^{C,F,G,J} Brioche, Wildkräuter, marinierte Orange, Zitronen-Chili-Mayo —10,5 **vegetarisch**

SAISONALE SALATVARIATION^{J,L}

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

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

Sojabutter, Koriander, Zwiebel, Pfeffer —11,5 **vegan möglich**

ADD=ON

Pulpo^{N,G} —9

Garnelen^{B,G} —11,5

Forelle geräuchert^D —8

TRÜFFELLINGUINE^{A,F,G,I,L}

Trüffelsauce, Parmesan mit 1g frischem Trüffel —24
jedes weitere Gramm —4 **vegetarisch**

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

Mit Crème Fraîche^G —15

zur Wahl stehen inkl. 10g Forellenkaviar^D oder

10g Balsamicokaviar^D **vegetarisch**

Für jede weitere 10g —6

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

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

WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

Beilagen nach Wahl als Add On

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

mit Kräuter-Semmel Panade | Tagesangebot pro 100g —12,5

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} —22

Bachsaibling^{A,D,G} —27

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

STANLEY'S FISCHSTÄBCHEN^{A,C,D} —15

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

Rote Beete Pfanne mit Zwiebeln, Estragon, Kerbel und

Himbeeressig^{G,L} —6 **vegan möglich**

Frische Chilis und rohe Zwiebeln —0

DIPS

—2,5 jeweils

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 —11

HERBSTLICHE FRÜCHTE BOWL ^A

Birne, Apfel, Pflaume, Quitte, Haselnusskrokant,
Zitronenthymian —10,5 **vegan möglich**

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



WELCOME TO STANLEY! **SHARING IS SEXY.**

Nice to have you here. To take you by the hand, here is a little intro. Our main product is fish from the region. Fish reminds us of vacations by the sea, of quirky harbor characters, of the roughness of fish markets, of those moments that warm our hearts. Stanley is meant to be fun and tasty for everyone. Therefore, we also offer meat from regional producers and vegetarian/vegan dishes.

The menu consists of individual elements. We recommend that you combine them according to your taste, place them in the middle and share them family style. Like a modular construction kit, in delicious. We see it as our duty to constantly become more ecologically responsible, so we focus, among other things, on regionality of products, green electricity, plastic waiver. It's a longer process, but the most important one of all.

Anyways, enjoy the evening!

TEAM STANLEY

BREAD Two types of bread with butter —4

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

TROUT TARTAR^{D,A,F} Cucumber, lemon, apple, lentil chips —15

FISH & MEATPOPS^{A,C,D,G,I,J,L} Lemon chili mayo, panko, chives, cumin ketchup —12,5

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**

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 —11,5

SMOKED TROUT FILLET^{A,C,D,G,I,J,L} Brioche, horseradish cream, onions, tomato —12,5

VEAL MEATBALL^{A,C,G,I,J} Brioche, onions, cumin ketchup, tomato, sweet sour cucumber, Gruyère —12,5

STEWED PUMPKIN^{A,C,F,G,J} Brioche, wild herbs, marinated orange, lemon chili mayo —10,5 **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 —11,5 **vegan**

ADD-ON

Octopus^{N,G} —9

Prawns^{B,G} —11,5

Smoked trout^D —8

TRUFFLE LINGUINE^{A,F,G,I,L}

Homemade Trufflesauce, Parmesan with 1g fresh Truffle —24

Each portion on top —4 **vegetarian**

HOMEMADE POTATO ROSTI

with Crème Fraîche^G —15

incl. Options 10g trout caviar^D or

10g Balsamico caviar^D **vegetarian**

Each portion on top 10g —6

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

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

WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

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 —12,5

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} —22

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

Beet root pan with onions, estrago, chervil, stragon and raspberry vinaigrette —6 **vegan option**

Fresh chili peppers, raw onions —0

DIPS

—each 2,5

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 —11

AUTUMN FRUIT BOWL ^A

Pear, apple, plum, quince, hazelnut brittle, lemon thyme —10,5
vegan option

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!

Die komplette Stanley Clique freut sich auf Dich.

Damit wir den Abend optimal vorbereiten können, sag uns bitte rechtzeitig unter 069-26942892 Bescheid, sollten sich Deine Pläne ändern. Vorher benötigen nochmal kurz Deine volle Aufmerksamkeit, damit Du Dich bei uns so wohl, sicher und entspannt wie möglich fühlen kannst:

Aktuell gilt für die Innengastronomie in ganz Frankfurt als **Grundregel 2G-plus**: Danach muss zusätzlich zum Impf- oder Genesenen-Nachweis (2G) ein aktueller Negativ-Test (plus) gezeigt werden. Wird eine Auffrischungsimpfung (Booster) nachgewiesen, braucht es keinen zusätzlichen Negativtest. Weiterhin gehört dazu auch die **Prüfung der Personalausweise**. Andernfalls müssen wir Zutritt zu Innenräumen leider verwehren.

Schütze Dich und andere und beachte bitte weiterhin die Hygiene- und Abstandsregeln sowie die Maskenpflicht (OP oder FFP2) in den Gängen (z.B. auf dem Weg zu den Tischen und den Toiletten).

Wir sagen DANKE!

DEINE STANLEY CLIQUE!