

Shawley 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

BREAD & BUNS

BROT & BUTTER

Sauerteigbrot, Baguette, gesalzene Butter —4

FISCHBRÖTCHEN FRIKADELLE^{A,C,D,G,I,J,L}

Brioche, Fischfrikadelle, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —12,5

FISCHBRÖTCHEN BACHFORELLE^{A,C,D,G,I,J,L}

Brioche, Geflämmtes Sashimi von der Bachforelle, Frankfurter Kräuter, Blattsalat, Tomate, Meerrettich —13

BRIOCHE MIT KALBSBOULETTE^{A,C,G,I,J}

Brioche, Zwiebel, Kumin-Ketchup, Tomate, süß-saure Gurken, Gruyère —12,5

VEGANES PASTRAMI SANDWICH^{A,F,J}

Brioche, vegane Pastrami, Krautsalat, Gewürzgurke, Senf —13

FISH

SAIBLINGSCARPACCIO^{C,D,L}

Gin, Frankfurter Kräuter, gebeiztes Eigelb —14,5

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

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

KARTOFFELRÖSTI & FORELLENKAVIAR^{D,G} mit Crème Fraîche —15

DIE (!) FISCHSUPPE^{A,B,D,G,I,L,N} Pulpo, Forelle, Garnelen, Bachsaibling, Safran, Tomate, Kartoffel, Brot, Gruyère, Rouille —34

ODE AN FISCHSTÄBCHEN^{A,C,D} —16,5

Beilagen nach Wahl als Add On

GANZE FISCHE

Räucherforelle lauwarm^{A,D} —15

Forelle^{A,D,G} —22

Bachsaibling^{A,D,G} —27

Tagesfisch^{A,D,G} pro 100g —5

zur Wahl Braune Butter oder Meerrettich

(zum Selbst-Filetieren und Teilen, serviert mit Zitrone)

MEAT

RICHTIG GUTES WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

Beilagen nach Wahl als Add On

ZARTER KALBSRÜCKEN AM KNOCHEN^{A,C}

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

Fragt uns hierzu gerne!

VEGS

KARTOFFELRÖSTI & FAKE KAVIAR^{G,L}

mit Balsamicokaviar und Crème Fraîche —15

ALMAN SOMMERROLLE^{A,F,L} Reispapier, Spitzkohl, Pilze, Zwiebeln, Portwein, Gewürzlack —7 **vegan möglich**

SAISONALER SALAT^{F,H,J,L} Frühlingssalat, Apfel-Miso-Marinade, Radieschen, Kresse, Sonnenblumenkerne —11 **vegan**

BESTER GRÜNER BOHNEN SALAT^{A,J,L}

Senfsamen, Estragon, Röstbrot —11,5 **vegan möglich**

PIFFERLINGS RISOTTO^{G,I,L} Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Salzzitrone und FFM-Chimichurri —21

SMALL BITES & ADD ONS

Pulpo On Top^{N,G} —9

Garnelen On Top^{B,G} —11,5

Hausgemachte Chips mit Gruyère —6,5

Kartoffelsalat^{I,J,L} —6,5

Schwenkkartoffeln^{L,G} —5

Spinat-Pilz-Pfanne^{G,L} —7,5

Saisonales Gemüse^{G,L} —6,5 **vegan möglich**

Frühlingssalat^{F,H,J,L} —5

Frische Chilis und rohe Zwiebeln —0

Fish & Meatpops^{A,C,D,G,I,J,L} serviert mit

Zitronen-Chili-Mayo und Kumin-Ketchup —12,5

DIPS —2,5 **jeweils**

vegetarisch: Meerrettich^G, Braune Butter^G, Kumin-Ketchup^L

vegan: Zitronen-Chili-Mayo^{F,J,L}, FFM-Chimichurri, Rouille^{F,J,L},

Aioli^{F,J}, Remoulade^{J,F,H}

SWEET

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

Brownie, Karamell, Mousse, Tonkabohneneis,
Cookies, Schokoladenroyal, Krokant —11

SEXY MELONEN BOWL A,H,K

Dehydrierte Wassermelone, Honigmelonensalat,
Zitronensorbet, Minze, Sesam-Orangen-Krokant —10,5 vegan

SNACKS ALL NIGHT LONG

MILLÉSIMÉES

Französische Sardinenfilets in Olivenöl, Jahrgang 2021 —12,5

LOS PEPERTES

Spanische Sardinenfilets in Olivenöl, Jahrgang 2021 —24
(Jeweils serviert mit Brotkorb und Salzbutter)

DIE STANLEY CLIQUE

KÜCHENTEAM

Beate Braun (Küchenchefin)

Cedric Juillot

Leonard Hinz

Markus Spott

RESTAURANT- UND BARTEAM

Eileen Franz (Restaurantleiterin)

Sebastian Emonts

Bülent Özmen (Bar)

Wanja Eisert

Yosman Quintero

Marco Ludwig

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

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 & BUNS

BREAD & BUTTER

Sourdoughbread, Baguette, salted butter —4

FISHCAKE BUN^{A,C,D,G,I,J,L} Brioche, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —12,5

FLAMED TROUT SASHIMI BUN^{A,C,D,G} Brioche, flamed trout sashimi, Frankfurt herbs, green salad, tomato, horseradish —13

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

VEGAN PASTRAMI SANDWICH^{A,F,J} Brioche, vegan Pastrami, cole slaw, pickles, mustard —13

FISH

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

FRIED ANCHOVIES^{A,D} with lemon —10

POTATO ROSTI & TROUT CAVIAR
with Crème Fraîche^G—15

THE (!) FISH SOUP^{A,B,D,G,I,L,N}

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

ODE TO FISH FINGERS^{A,C,D} —16,5

side dishes of your choice as add ons

FISH IN WHOLE

Smoked trout lukewarm^{A,D} —15

Trout^{A,D,G} —22

Brook trout^{A,D,G} —27

Daily fish^{A,D,G} per 100g —5

Choices between browned butter or horseradish
(for sharing and to filet yourself, served with lemon)

MEAT

REALLY GOOD WIENER SCHNITZEL^{A,C} —17,5

Side dishes of your choice as add-ons

TENDER SADDLE OF VEAL ON THE BONE^{A,C}

With breadcrumbs and herbs | Daily offer per 100g —12,5

We are happy to advise you!

VEGS

POTATO ROSTI & FAKE CAVIAR

With balsamico caviar and Crème Fraîche^G—15

ALMAN SUMMER ROLL^{A,F,L} Rice paper, cabbage, portwine, mushrooms, onions, spice marinade —7 **vegan option**

VARIATION OF SEASONAL SALADS^{F,H,J,L}

Spring salad, cress, tomato, radish, sunflower seeds, miso-apple vinaigrette —11 **vegan**

SUPERB GREEN BEEN SALAD^{A,F,G,L} mustard seeds, tarragon, roasted bread —11,5 **vegan option**

CHANTERELLES RISOTTO^{G,I,L}

Panfried Chanterelles, salted lemon, FFM-Chimichurri —21

SMALL BITES & ADD ONS

Octopus on top^{N,G} —9

Prawns on top^{B,G} —11,5

Homemade chips, grated Gruyère^{L,G} —6,5

Potato salad^{I,J,L} —6,5

Potatoes tossed in butter^{L,G} —4

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

Seasonal vegetables —6 **vegan option**

Spring salad^{F,H,J,L} —5

Fresh chili peppers, raw onions —0

Fish & Meatpops with Lemon chili mayo and cumin ketchup^{A,C,D,G,I,J,L} —12,5

DIPS —each 2,5

vegetarian: Horseradish^G, Browned butter^G, Cumin ketchup^L

vegan: Lemon chili mayo^{F,J,L}, FFM-Chimichurri, Rouille^{F,J,L}, Aioli^{F,J}, Remoulade^{F,H,J}

SWEET

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

Brownie, caramell, mousse, tonka bean ice cream, cookies, chocolate royal, brittle —11

SEXY MELON BOWL A,H,K

Dehydrated watermelon, honeydew melon salad, lemon sorbet, mint, sesame orange brittle —10,5 **vegan**

SNACKS ALL NIGHT LONG

MILLÉSIMÉES

French sardine filets in olive oil, vintage 2021 —12,5

LOS PEPERTES

Spanish sardine filets in olive oil, vintage 2021 —24

THE STANLEY CLIQUE

KITCHEN TEAM

Beate Braun (Head Chef)

Cedric Juillot

Leonard Hinz

Markus Spott

RESTAURANT AND BAR TEAM

Eileen Franz (Restaurant Manager)

Sebastian Emonts

Bülent Özmen (Bar)

Wanja Eisert

Yosman Quintero

Marco Ludwig

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