Störtebeker
BRAUGASTHAUS

Genussmomente am Greifswalder Markt

Die Braukunst ist ein traditionsreiches Handwerk, dass unsere heimische Kultur der Geselligkeit maßgeblich geprägt hat. Im gemütlichen Braugasthaus schmeckt des Bier besonders gut. Natürlichkeit und Qualität der Rohstoffe sind dabei wichtiger als je zu vor.

Hier begrüßt unser Serviceteam seine Gäste persönlich, nimmt sich Zeit für sie, tauscht Neuigkeiten über Land und Leute aus. Reisende erfahren interessantes aus der Region und lernen Land und Leute kennen. Mit unserer Küche, welche zurzeit den Wandel vom klassischen Braugasthaus in die Moderne begeht, stehen wir dafür. Angelehnt an die Traditionen der Braugasthausküche entwickeln wir mit unserem Küchenteam die Klassiker in neuem Gewand.

Hier in den ehemaligen Räumen einer alten Braugaststätte im ältesten historischen Giebelhaus am Markt ist dies für uns nicht nur Anspruch, sondern ein Versprechen. Das Haus kann seine eigene Geschichte erzählen. Hier begegnen sich Einheimische und Reisende, hier sitzen Jung und Alt zusammen, tauschen Gleichgesinnte Erfahrungen und Neuigkeiten aus. Unser Störtebeker Braugasthaus ist der Ort, wo man alte Freunde trifft und Neue gewinnt.

Mittagskarte 12:00–17:00 Uhr
Dienstag–Freitag

Hausgemachte Soljanka 8,00
Fleisch & Wurst I Zwiebeln I Paprika I Tomatensoße I Gewürze
Als Eintopf 12,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Greifswalder Fischtopf 8,00
Fisch und Meeresfrüchte im feinen Tomatensud I Gewürze
Als Eintopf 13,00
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

gemischter Gartensalat 8,50
Blattsalate I Gurke I Tomate I Kraut I Zwiebeln I Hausdressing
dazu **Ziegenkäse** oder **Hähnchenbruststreifen** 9,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit

Trüffel-Pommes 9,50
Pommes-frites I Trüffelmayonaise I Parmesan
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Fisch & Chips 14,50
Feinster Backfisch vom Seelachsfilet I hausgemachte Remoulade
Salatgarnitur I Kartoffelchips
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale Alkoholfrei

Matjes „Hausfrauen Art“ 19,50
Apfel-Zwiebel-Schmandsoße I Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Gemüsepfanne 12,50
Aubergine I Zucchini I Paprika I Tomate I Champignons
Rosmarin-Drillinge I Kräuter
dazu **Ziegenkäse** oder **Hähnchenbruststreifen** 9,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Hausmacher Currywurst 14,50
Berliner Art I Fruchtige Currytomatensauce I Kartoffelchips
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Schweineschnitzel Wiener Art 19,50
paniertes Schweineschnitzel I Kartoffelchips
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

geschnetzelte Hähnchenbrust 22,50
Rahmchampignons I Nudeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre richten wir gern eine kindgerechte Portion unserer Hauptgänge zum Preis von 9 an.

Suppen & Kleinigkeiten

Hausgemachte Soljanka 8,00
Fleisch & Wurst I Zwiebeln I Paprika I Tomatensoße I Gewürze
Als Eintopf 12,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Greifswalder Fischtopf 8,00
Fisch und Meeresfrüchte im feinen Tomatensud I Gewürze
Als Eintopf 13,00
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

gemischter Gartensalat 8,50
Blattsalate I Gurke I Tomate I Kraut I Zwiebeln I Hausdressing
dazu **Ziegenkäse** oder **Hähnchenbruststreifen** 9,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit

Trüffel-Pommes 9,50
Pommes-frites I Trüffelmayonaise I Parmesan
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Vesperplatte 17,00
Schmalz I Gutsleberwurst I Schinkenbeißer I 2erlei Schinken
Gouda I Brie I Ei I Gewürzgurke I Salzbrezeln I Senf I Butter
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Verkostungstablett

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre richten wir gern eine kindgerechte Portion unserer Hauptgänge zum Preis von 9 an.

Aus Töpfen und Pfannen

Matjes „Hausfrauen Art“ 19,50
Apfel-Zwiebel-Schmandsoße I Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Pannfisch 23,00
gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot
(Bitte beachten Sie unsere Fischempfehlung!)
Körnige Senfsoße I Bratkartoffeln
dazu gern ein **Gurkensalat mit Dill** 4,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell

Schweineschnitzel Wiener Art 21,50
paniertes Schweineschnitzel I Kartoffelchips
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Geschnetzelte Hähnchenbrust 22,50
Rahmchampignons I Nudeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Gemüsepfanne 12,50
Aubergine I Zucchini I Paprika I Tomate I Champignons
Rosmarin-Drillinge I Kräuter
dazu **Ziegenkäse** oder **Hähnchenbruststreifen** 9,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

dazu gern ein saisonaler Beilagensalat 4,50

Gutes aus Vorpommern

Brauhaus-Teller 19,50
Rinderleberkäse & Rindsbratwurst vom Hof am Mühlenbach
Speck-Kraut I Bratkartoffeln I Senf
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Braugasthaus-Burger 19,50
Patty 180 Gramm vom Hof am Mühlenbach
karamellisierte Zwiebeln I Raclettekäse I Bacon
hausgemachte Sauce I Gewürzgurke
wählen Sie dazu eine **Portion Kartoffelchips** 5,50
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Rinderbraten vom Weiderind 26,50
Rindfleisch vom Hof am Mühlenbach | Apfelrotkohl I Kartoffelknödel
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Rumpsteak vom Weiderind 250 g 36,00
auf der Fettkante gebraten vom Landwerthof Stahlbrode
Pfefferrahmsoße I Rosmarindrillinge
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

Noch etwas extra

Portion Kartoffelchips oder Bratkartoffeln	5,50
Ketchup, Mayonnaise	0,50
Aioli, Parmesan	1,50
Trüffelmayonnaise	2,50
Pfefferrahmsoße	3,50
Dunkelbiersoße	3,50
Pfannengemüse	6,50
Pfannenchampignons	6,50
Räuberteller für Erwachsene	6,00

Desserts

Crème brûlée 7,50
Sahne | Vanille | Zitrone
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter

Schweden-Eisbecher 8,90
Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Für den kleinen Hunger
nach Küchenschluss ab 20:30 Uhr

Holzfällerbrot Schinken 9,50
eine große überbackene Brotscheibe
mit Schwarzwälder Schinken & Gouda I Salatbeilage

Holzfällerbrot Käse 9,50
eine große überbackene Brotscheibe
mit 3 Käsesorten Gouda Cheddar & Frischkäse I Salatbeilage

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

aus dem Hause J. J. Darboven

Tasse Kaffee	3,50
Pott Kaffee	4,00
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,40
Latte macchiato	4,40
Espresso / doppelter Espresso	2,50 / 4,00
Tasse Schokolade mit Sahne	3,90

Tee

aus dem Hause Eilles „Tee Diamond“

Rooibos Vanilla, Darjeeling Royal, Darjeeling Grün Tea Asia
Kräutergarten, Pfefferminz, Summerberries

alle Sorten je Glas: 3,20

Für Allergene und Unverträglichkeiten wenden
Sie sich bitte an unser Servicepersonal.