



Genussmomente am Greifswalder Markt

Die Braukunst ist ein traditionsreiches Handwerk, das unsere heimische Kultur der Geselligkeit maßgeblich geprägt hat. Im gemütlichen Braugasthaus schmeckt das 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.

Vorspeisen und Zwischengänge

| | |
|--|--------|
| Greifswalder Fischtopf | 9,50 |
| Fisch Meeresfrüchte Tomatensud Gewürze | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i> | |
| Lachs-Avocado-Bruschetta | 9,50 |
| geröstetes Baguette Räucherlachs Avocado Olivenöl | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit</i> | |
| Gemischter Gartensalat | 9,00 |
| Blattsalate Gurke Tomate Kraut Zwiebeln Hausdressing | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell</i> | |
| Genießen Sie dazu | |
| Tranchen von der pommerschen Hähnchenbrust | + 9,50 |
| gespießte Garnelen in Kräuterbutter | + 9,50 |
| Gebackener Ziegenkäse | 14,50 |
| Rote-Bete-Salat | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i> | |
| Brotbrett | 18,50 |
| Schmalz Gutsleberwurst Schinkenbeißer | |
| Zweierlei Schinken Gouda Brie Ei Gewürzgurke | |
| Salzbrezeln Senf Butter | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Verkostungstablett</i> | |
| Trüffel-Chips | 9,50 |
| Pommes-Chips Trüffel-Mayonnaise Parmesan | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Belgian Blonde Ale</i> | |

Aus Töpfen und Pfannen

| | |
|--|-------|
| Matjes „Hausfrauen Art“ | 19,50 |
| Apfel-Zwiebel-Schmandsoße Bratkartoffeln | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils</i> | |
| Greifswalder Pannfisch | 24,50 |
| gebratene Fischfilets körnige Senfsoße Bratkartoffeln | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale</i> | |
| Gebrautes Zanderfilet | 28,50 |
| Fenchel Paprika Kartoffeln | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i> | |
| Parmigiana di Melanzane | 21,50 |
| Aubergine Mozzarella Parmesan Tomate Bandnudeln | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i> | |
| Wiener Schnitzel | 29,50 |
| Kalbsschnitzel Pommes-Chips Zitrone Preiselbeere | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier</i> | |
| Gebraute Hähnchenbrust | 28,50 |
| mediterranes Pfannengemüse Rosmarin-Drillinge | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i> | |
| dazu gern ein saisonaler Beilagensalat | 4,50 |
| Gemischter Gartensalat | |
| Blattsalate Gurke Tomate Kraut Zwiebeln Hausdressing | |

Gutes vom Hof am Mühlenbach & Naturgut Stahlbrode

Braugasthaus-Smash Burger 19,50
180 Gramm Rinderpatty | karamellierte Zwiebeln | Raclettekäse | Bacon
hausgemachte Sauce | Gewürzgurke | Bun vom Bäcker Käbler
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

... gern auch als Hähnchen-Burger
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Rumpsteak vom Pommernrind 250 Gramm 33,50
auf der Fettkante gebraten | Kräuterbutter
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Genießen Sie dazu **Bratkartoffeln** 5,50
Pommes-Chips 5,50
Beilagensalat 4,50
Pfeffersoße 4,00
Sauce Bernaise 4,00

Brauhaus-Teller 19,50
Rinderleberkäse & Rindsbratwurst | Speck-Kraut | Bratkartoffeln | Senf
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Boeuf Bourguignon 28,50
Schalotten | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

Für den kleinen Hunger nach Küchenschluss ab 20:30 Uhr

Holzfüllerbrot Schinken 9,50
große Brotscheibe | Schwarzwälder Schinken | Gouda | Salatbeilage
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Holzfüllerbrot Käse 9,50
große Brotscheibe | Gouda | Cheddar | Frischkäse | Salatbeilage
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Desserts

| | |
|---|------|
| Schokoladensoufflé | 9,50 |
| Beerensorbet | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter</i> | |
| Atlantik Ale-Crème brûlée | 8,50 |
| Sahne Vanille Atlantik-Ale | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale</i> | |
| Gemischtes Eis | 6,50 |
| Schokolade Vanille Erdbeere Sahne | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter Alkoholfrei</i> | |
| Schweden-Eisbecher | 8,90 |
| Vanilleeis Apfelmus Eierlikör Sahne | |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter</i> | |

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.