Störtebeker
BRAUGASTHAUS

Genussmomente am Greifswalder Markt

In unserem Störtebeker Braugasthaus in der Hansestadt Greifswald genießen Sie die ganze Vielfalt der Störtebeker Brauspezialitäten – von erfrischend-herb über fruchtig-spritzig bis zu feinherb-schokoladig. Für den kleinen oder großen Hunger verwöhnt Sie unsere Küchencrew mit pommerischer Leichtigkeit, regionalen Zutaten und den passenden Gerichten zu unseren Bieren.

Durch die langjährige Zusammenarbeit mit unseren regionalen Lieferanten, wie dem LandWert Hof in Stahlbrode und dem Hof am Mühlenbach aus Neu Boltenhagen ist es uns gelungen, unsere Karte mit regionalen Zutaten, aber immer wieder mit etwas mediterranem Flair zu gestalten, in der jeder, ob Klein oder Groß, etwas findet.

Genießen Sie nach dem Essen unsere Spezialitäten aus der Störtebeker Brennerei auf der Insel Rügen, vom „Sanddurn“ bis zum Aquavit, vom Gin bis zum Whisky. Damit Ihnen Ihr Aufenthalt in guter Erinnerung bleibt, können Sie ein paar Segelgläser oder einen guten Tropfen aus unserer Brennerei käuflich erwerben.

Falls Sie auf der Suche nach der richtigen Location für Ihre Familienfeier oder Tagung sind, stehen wir Ihnen gern für Ihre individuellen Wünsche zur Verfügung!

Ihr Team vom Störtebeker Braugasthaus

Suppen & Kleinigkeiten

Hausgemachte Soljanka 7,90 €
Fleisch & Wurst I Zwiebeln I Paprika I Tomatensoße I Gewürze
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Blumenkohlsüppchen 7,70 €
Hafermilch I Salatkräutercreme
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit

Kleiner gemischter Salat 7,50 €
Blattsalate I Gurke I Tomate I Kraut I Zwiebeln I Hausdressing
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei

Roastbeef Rosa (kalt) 14,50 €
hausgemachte Remoulade I Gewürzgurke I Kässlers Hausbrot
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Vesperplatte 17,50 €
Roastbeef I Salami I Hähnchenbrust I Käse I Brie
Ei I Gewürzgurke I Salzbrezeln I Senf I Butter
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Verkostungstablett

Dieses Gericht ist vegan.

Vom Grill

Schweinekotelett (280 Gramm) 25,50 €
mit Bauch und am Knochen gebraten
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Hähnchenbrustfilet (220 Gramm) 28,00 €
mit Kräutern mariniert
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Rumpsteak vom Pommernrind (250 Gramm) 34,50 €
auf der Fettkante gebraten
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Wir servieren zu jedem Gericht:
Kräuterbutter I Rosmarinkartoffeln I gemischter Salat

ergänzen Sie wahlweise:

Pfefferrahmsoße	3,50 €
Dunkelbiersoße	3,50 €
Pfannengemüse	6,50 €

Genuss-Garantie durch Regionalität

Ob Fleisch aus Stahlbrode, Wildkräuter und Gemüse aus Vorpommern oder frischer Fisch aus der Ostsee: Regionale Produkte stehen ganz oben auf der Wunschliste vieler Restaurantbesucher – und sind seid langem Lieferanten unserer Braugasthäuser.

Aus dem Wasser

Garnelenspieß 14,50 €
Süßkartoffel I Kichererbse I Cranberrys
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker New England IPA

Matjes „Hausfrauen Art“ 17,50 €
Apfel-Zwiebel-Schmandsoße I Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell

Saiblingsfilet 28,50 €
Weißweinsoße I Salzkartoffeln I gemischter Salat
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Atlantik-Ale & Fisch

Noten von Zitrone, Grapefruit und Ananas gepaart mit salzig-frischen Meeresaromen – klingt nach dem dem perfekten Paar der nordischen Küche! Unser stürmisch-frischherbes Atlantik-Ale ist die ideale Brauspezialitäten zu frischem Fisch und Meeresfrüchten. Überzeuge Dich selbst und bestelle die köstliche Kombination direkt hier im Braugasthaus!

Vom Lande

Wildragout aus heimischer Jagd 25,50 €
Apfelrotkraut I Kartoffelklöße
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

Braugasthaus-Burger 19,50 €
karamellisierte Zwiebeln I Raclettekäse I Bacon
hausgemachte Sauce I Gewürzgurke
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Rinderroulade 23,50 €
gefüllt mit Zwiebeln I Speck & Gurke | Apfelrotkraut I Serviettenknödel
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier

Gemüsepfanne 12,50 €
Aubergine I Zucchini I Paprika | Rosmarinkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager
wählen Sie dazu Ziegenkäse oder Hähnchenbrust je 9,50 €

Buchweizen-Chili 19,50 €
Buchweizen I Bohnen I Zwiebel I Mais I Tomate I Kräuter I Hausbrot
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Für unsere kleinen Gäste richten wir gern eine kindgerechte Portion unserer Hauptgänge zum Preis von 9,00 € an.

Bitte beachten Sie unsere tagesaktuellen Angebote und die Empfehlungen unseres Services.

Dieses Gericht ist vegan.

Desserts

Rote Grütze 7,50 €
Vanillesoße
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter

Crème brûlée 7,40 €
Sahne | Vanille | Zitrone
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier

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

Käseauswahl 12,50 €
Feigensenf
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Kaffeespezialitäten und Heißgetränke

aus dem Hause J. J. Darboven

Tasse Kaffee	3,20€
Pott Kaffee	3,80€
Cappuccino	3,50€
Milchkaffee	3,90€
Latte macchiato	3,90€
Espresso / doppelter Espresso	2,40€ / 3,90€
Tasse Schokolade / mit Sahne	3,50€ / 3,90€

Tee

aus dem Hause Eilles „Tee Diamond“

Earl Grey, Rooibos Vanilla, Darjeeling Royal, Bio Darjeeling Grün Blatt
Kräutergarten, Summerberries

alle Sorten je Glas: 3,20€

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