

Störtebeker Brauquartier.

Mehr als eine Brauerei. Ein Erlebnis.

Wir heißen Sie am historischen Standort der Störtebeker Braumanufaktur herzlich willkommen!

Das Brauhandwerk ist in der Geschichte Stralsunds tief verwurzelt. Im 13. und 14. Jahrhundert nahmen die hanseatischen Brauereien, insbesondere die der Küstenstädte, aufgrund der Exporttätigkeit einen enormen Aufschwung. Seit dem 19. Jahrhundert wird hier am Standort gebraut und mit ihren Brauspezialitäten folgt die Störtebeker Braumanufaktur noch heute der hanseatischen Braukultur.

In den alten Mauern der Brauerei hat das Braugasthaus seinen Platz. Erleben Sie spannende Genusswelten und außergewöhnliche Kombinationen von saisonalen Gerichten sowie regionalen Köstlichkeiten und den Störtebeker Brauspezialitäten. Hier trifft Braukunst auf Kochkunst. Zu jeder Speise auf unserer Karte empfehlen wir Ihnen eine passende Brauspezialität, deren Charakteristik das entsprechende Gericht harmonisch ergänzt.

Anspruchsvolle und experimentierfreudige Biergenießer finden im Störtebeker Brauquartier besondere Angebote rund um die Brauspezialitäten. Während der täglichen Brauereiführungen kann man neben einem Rundgang durch das historische Sudhaus samt Kühlschiff auch die moderne Produktion der Brauspezialitäten hautnah miterleben. Höhepunkt der Führung ist eine kleine Bierverkostung.

Weitere Highlights sind die Genuss-Verkostungen oder Biersommelier-Abende mit professionellen Sommeliers in geselliger Runde.

Der Brauereimarkt bietet das gesamte Sortiment der Störtebeker Brauspezialitäten. Zusätzlich sind saisonale Produkte, Gläser, Shirts, Genusspakete, verschiedene Accessoires und Geschenkartikel sowie feine Spirituosen erhältlich.

Wir wünschen einen Aufenthalt voller Entdeckungen und Genuss.

Ihr Team des Störtebeker Brauquartiers



Vorspeisen und Zwischengänge

Brotkorb

4,90 €

frische Brotvariation aus der Bäckerei des Insel e.V. Kransdorf und ein Dip Ihrer Wahl: Süßkartoffelaufstrich, Oliven-Tapenade oder Frischkäse mit Gartenkräutern vom Hof Zandershagen

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Feines Rindertatar

nach hauseigener Rezeptur gewürzt, an Pflücksalat, Sardellen und geräuchertem Bio-Ei

als Vorspeise mit Brot

12,40 €

als Hauptgang mit Bratkartoffeln

23,50 €

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils

Geflämmter Ziegenfrischkäse

9,90 €

an Wildkräutern, Tomaten-Pfirsich-Chutney und gegrilltem Focaccia

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Bier-Tapas

je 3,50 €

frische Bratwurst mit Fenchel auf Speck-Sauerkraut und Senf-Creme

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier

gezapftes Lachsfilet mit Koriander, Limette und Chili an Romana-Salat und Kapernbeeren

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Wit-Bier

gebackene Falafel-Bällchen auf Süßkartoffel und Zuckerschotensalat

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

dazu reichen wir frisches Brot aus der Insel e.V. Backstube

Suppen

Weißer Zwiebel-Lauchsuppe 6,40 €

mit Speckkrusteln, Croûtons und Schnittlauch

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Wit-Bier

Hanseaten Fischeintopf 7,80 €

feine Fischfilets mit frischem Gemüse, Kartoffelwürfeln und würzigem Fenchel *große Portion* 14,20 €

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402

Zu unseren Suppen reichen wir frisches Brot aus der Insel e.V. Backstube.

Frische Salate

Caesar-Salat 14,50 €

Romana Salat mit Caesar Dressing, gehobeltem Parmesan, Speckkrusteln, Croûtons, Cherrytomaten und gebratener Brust vom Landhähnchen

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei

Bunter Blattsalat 6,70 €

feine Salatmischung mit Wildkräutern, mariniertem Gemüse und Croûtons, dazu French Dressing oder Balsamico Dressing *große Portion* 9,60 €

zusätzlich mit Landhähnchenbrust + 4,50 €

zusätzlich mit Lachsfilet + 5,50 €

zusätzlich mit Quinoa-Erbсенbratling + 4,00 €

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Frei-Bier

Salat von bunten Tomaten und Burrata 13,20 €

mit Olivenöl, Schnittlauch, Meersalz und gebackenem Rucola

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Zu unseren Salaten reichen wir frisches Brot aus der Insel e.V. Backstube sowie unser hochwertiges Fruchtessig-Angebot und Rügener Rapsöl als alternatives Dressing.

Fisch

Fisch vom Tagesfang

Tagespreis

Passend zu unserem fangfrischen Fisch kreieren wir täglich ein besonderes Gericht mit passenden Beilagen. Unser Serviceteam berät Sie hierzu gern.

Frisches Zanderfilet

22,50 €

auf der Haut gebraten, an Kohlrabi in Krustentiersoße, Thymiankartoffeln und gebackenem Zwiebelstroh

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Lachsburger

18,50 €

gebratenes Lachsfilet mit Romana Salat, Paprika-Chorizo-Salsa, Limonen-Schmand und Wakame-Seealgen im Brioche-Bun, dazu Süßkartoffel Pommes

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Original Bismarckhering und Hiddenseer Pfefferlappen

14,60 €

aus dem Hause Rasmus, an Apfel-Gurken-Schmand, Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale

Vegetarisches

Bulgur-Burger

13,20 €

Patty aus Bulgur und Kichererbse im Brioche-Bun mit pikantem Gemüsesalat, Romana-Salat, Kräuter-Pesto und Röstzwiebeln, dazu Süßkartoffel-Pommes

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager

Frische Pasta

12,40 €

Spaghettini mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen

Gebackener Gemüsestrudel

11,50 €

an mariniertem Rucola-Bett, sonnengereiften Tomaten und Schafskäsecreme

Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen

Spezialitäten aus dem Braugasthaus

- Sauerfleisch im Weckglas (aus eigener Herstellung)** 13,80 €
eingewecktes mageres Schweinefleisch¹ mit Gemüse,
dazu Spreewälder Gurken⁴, Remouladensoße und Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier
- Große Braugasthaus-Haxe** 16,60 €
täglich frisch aus dem Ofen, an Spitzkohlsalat, Schwarz-Bier-Soße
und Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier
- Filetpfanne** 15,80 €
gebratene Medallions vom Schweinefilet mit Rahmchampignons
und Bratkartoffeln, mit Mozzarella überbacken
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen
- Kotelett vom Duroc-Schwein** 21,50 €
mit Café de Paris-Butter, Spitzkohlsalat und Ofenkartoffel
mit Poseritzer Kartoffelquark
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils
- Geschmorte Schweinebäckchen** 17,20 €
in Balsamico-Jus, Bohnen im Speckmantel und Polentaschnitte
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter
- Braugasthaus-Burger** 14,80 €
saftiges Rinderhack und würziger Cheddar, mit BBQ-Soße und
Avocado-Creme, Römersalat, Tomate und Bacon im Brioche-Brötchen,
dazu Steakhouse-Pommes (*knusprige Süßkartoffel-Pommes +1,50 €*)
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier
- Zwei Kalbsschnitzel** 18,20 €
paniert und knusprig gebraten, an grünen Schinken-Bohnen
und Bratkartoffeln
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager
- Gezupfte Schulter vom Sund-Lamm** 16,50 €
leicht angeräuchert, mit BBQ-Soße, Möhren, Spitzkohl, Tomate, Zuckerschoten,
in Zitronenöl mariniertes Rucola und Schafskäsecreme im Pita-Brot,
dazu Süßkartoffel-Pommes
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen
- Mecklenburger Landhähnchenbrust** 16,70 €
gefüllt mit Quinoa und Frischkäse, auf Süßkartoffel-Gnocchi und
Blumenkohl-Röschen
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager
- Hanseaten Labskaus** 15,20 €
gepökelte Rinderbrust mit zerstampften Kartoffeln sowie gerösteten
Zwiebeln und hauseigener Gewürzmischung, dazu Bio-Spiegelei,
Rote Bete⁴, Gewürzgurken⁴ und ein original Stralsunder Bismarckhering
Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier

Desserts

- Pfirsich Melba** 6,20 €
cremigtes Vanilleeis, Pfirsich, dreierlei von der Himbeere und Mandel-Krokant
- Holunderblüten-Frischkäsetörtchen** 6,60 €
auf Butterkeksboden, Heidelbeeren und einem Erdbeeren-Limettensorbet

*Das vollständige Dessert- und Eisangebot finden Sie in unserer Dessertkarte.
Fragen Sie unser Servicepersonal.*

Für zu Hause

- Frisches Braugasthaus-Brot** 4,20 €
ca. 500 g, nach Wahl
- Hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz** 3,50 €
im Weckglas, Stück
- Sauerfleisch im Weckglas (aus eigener Herstellung)** 7,50 €
eingewecktes mageres Schweinefleisch

Genuss-Garantie durch Regionalität

Ob Lamm vom Sund, Wildkräuter und Gemüse von der Insel Rügen oder fangfrischer Fisch aus der Ostsee: Regionale Produkte stehen ganz oben auf der Wunschliste vieler Restaurantbesucher - und seit Langem auf der Einkaufsliste von Marko Vooth, Chefkoch im Braugasthaus des Störtebeker Brauquartiers. Schon seit über zwei Jahren ist das Braugasthaus Mitglied im europäischen Netzwerk „Regionale Esskultur“ und leistet damit einen Beitrag zur Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region. Zudem wird das Braugasthaus regelmäßig durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-034 überprüft. Mehr über die Genuss-Partner erfahren Sie auf www.stoertebeker-brauquartier.com/genuss-partner oder scannen Sie den QR-Code.



Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir würden uns freuen, Sie demnächst wieder bei uns im Störtebeker Braugasthaus begrüßen zu dürfen.

Möchten Sie in der Zwischenzeit über Neuigkeiten rund um die Störtebeker Brauspezialitäten und das Brauquartier informiert werden, schauen Sie gerne auf unseren Websites vorbei oder folgen uns auf facebook und instagram.

 www.stoertebeker.com / www.stoertebeker-brauquartier.com

 [@stoertebekerbrauspezialitaeten](https://www.facebook.com/stoertebekerbrauspezialitaeten) / [@stoertebekerbrauquartier](https://www.facebook.com/stoertebekerbrauquartier)

 [@stoertebekerbrauspezialitaeten](https://www.instagram.com/stoertebekerbrauspezialitaeten)



Wenn Ihnen der Besuch bei uns im Störtebeker Braugasthaus gefallen hat, würden wir uns über eine positive Bewertung bei **TripAdvisor** freuen.

Um auf unsere Seite zu gelangen, scannen Sie einfach den QR-Code oder suchen Sie nach **Braugasthaus Stralsund**.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Zusatzstoffe:

1 - mit Konservierungsstoffen

2 - mit Farbstoffen

3 - mit Süßungsmitteln

4 - mit Antioxydationsmittel

5 - enthält eine Phenylalaninquelle

6 - mit Geschmacksverstärker

7 - mit Natripöfelsalz

8 - koffeinhaltig

9 - chininhal

10 - geschwärzt