

# **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** 5,50 €

frische Brotvariation aus der Bäckerei des Insel e.V. Kransdorf und ein Dip Ihrer Wahl: Griebenschmalz, Rote Bete-Ziegenkäsecreme mit grobem Pfeffer, Frischkäse mit Gartenkräutern vom Hof Zandershagen oder Kichererbsen-Auberginen-Dip mit frischen Kräutern 

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen oder Roggen-Weizen*

### **Feines Rindertatar**

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

**als Vorspeise mit Brot** 13,50 €

**als Hauptgang mit Bratkartoffeln** 23,50 €

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils*

### **Geflämmter Ziegenfrischkäse**

11,50 €

an Pflücksalaten, Kürbis-Birnen-Chutney und geröstetem Treberbrot

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*

### **Ahorngeräucherter Lachs**

13,00 €

an Kräutersoße, Wasabi-Mayonnaise, gerösteten Cashewkernen, Baby-Spinat und Parmesan

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale Alkoholfrei*

### **Bier-Tapas**

je 3,50 €

Fenchel-Bratwurst auf Kraut und Wasabi-Mayonnaise

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier*

Schafskäse an Kürbis-Birnen-Chutney

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*

Kräuterematjes auf Wakame-Algensalat

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale*

Grünkohl-Hanf-Rösti mit Auberginen-Dip 

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils*

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

## Suppen

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

### **Kräftige Brühe**

7,20 €

mit Wurzelgemüse, Tafelspitz und Schnittlauch

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager*

### **Hanseaten Fischeintopf**

7,80 €

feine Fischfilets mit frischem Gemüse, Kartoffelwürfeln und würzigem Fenchel

*große Portion* 14,20 €

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402*

 Diese Gerichte sind vegan.

## FrISCHE Salate

### Caesar-Salat 15,50 €

Romana Salat mit Caesar Dressing, gehobeltem Parmesan, Speckkrusteln, Croûtons, Cherry-Tomaten und gebratener Brust vom Landhähnchen

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei*

### Bunter Blattsalat 6,70 €

feine Salatmischung mit Pflücksalat, mariniertem Gemüse und Croûtons, dazu French- oder Balsamico-Dressing

*große Portion* 9,60 €

**zusätzlich mit Landhähnchenbrust** + 5,00 €

**zusätzlich mit Lachsfilet** + 6,00 €

**zusätzlich mit Grünkohl-Hanf-Rösti ** + 4,50 €

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402*

### Brotsalat 13,50 €

bunte Tomaten mit Rucola, Balsamico, Oliven, eingelegten Peperoni, Pinienkernen und geröstetem Ciabatta

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Polar-Weizen*

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

## VegetarISCHE und vegane Gerichte

### Falafel-Burger 14,20 €

Falafel-Patty mit Auberginen-Creme, Kräuter-Pesto, Tomate und Romanasalat im Pita-Brötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager*

### Grünkohl-Hanf-Rösti 13,80 €

auf Kürbis-Karotten-Gemüse mit Kartoffeln, Koriander und Kokosmilch

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*

### Pasta 13,40 €

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, frischer Rucola und gehobeltem Parmesan

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen*

 *Diese Gerichte sind vegan.*

# Fisch

## **Fisch vom Tagesfang**

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

Tagespreis

## **Dorschrückenfilet**

unter der Nusskruste auf gestovtem Schinken-Spitzkohl und Bratkartoffeln  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Polar-Weizen*

21,50 €

## **Lachs-Sandwich**

Lachsfilet im gerösteten Weißbrotmantel an Zitronen-Perlgrauen-Risotto und Brokkoli  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Arktik-Ale*

23,20 €

## **Steinköhlerfilet**

auf Kürbis-Karotten-Gemüse mit Koriander, Kartoffeln und Kokosmilch  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen*

19,80 €

## **Original Bismarckhering und Kräutermatjes**

an Apfel-Gurken-Schmand, Jahreszeitensalat und Bratkartoffeln  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale*

16,10 €

## Spezialitäten aus dem Braugasthaus

- Sauerfleisch im Weckglas (aus eigener Herstellung)** 15,80 €  
eingewecktes mageres Schweinefleisch mit Gemüse, dazu Spreewälder Gurken, Remouladensoße und Bratkartoffeln  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier*
- Große Braugasthaus-Haxe** 18,50 €  
täglich frisch aus dem Ofen, an Spitzkohlsalat, Schwarz-Bier-Soße und Bratkartoffeln  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier*
- Filetpfanne** 17,20 €  
gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmchampignons und Bratkartoffeln, mit Mozzarella überbacken  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*
- Gezupfte Schweineschulter** 17,20 €  
leicht angeräuchert, dazu BBQ-Soße, Möhren, Spitzkohl, Tomate, Zuckerschoten, marinierter Rucola und Schafskäse im Pita-Brötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*
- Mecklenburger Landhähnchenbrust** 17,40 €  
in der Polentakruste an Ofenkarotten, Chimichurri und Kartoffel-Maispüree  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Polar-Weizen*
- Braugasthaus-Burger** 14,80 €  
saftiges Rinderhack und würziger Cheddar, mit BBQ-Soße, Römersalat, Tomate und Bacon im Brioche-Brötchen, dazu Steakhouse-Pommes (*knusprige Süßkartoffel-Pommes +1,50 €*)  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier*
- Sous vide gegarter Rinderrücken** 26,50 €  
an sautiertem Spinat, Cherry-Tomaten, Perlwiebelsoße und Kartoffel-Maispüree  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier*
- Zwei Kalbsschnitzel** 19,50 €  
paniert und knusprig gebraten, an grünen Schinken-Bohnen und Bratkartoffeln  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Eis-Lager*
- Rosa Lammhüfte** 22,50 €  
an einem Cassoulet von bunten Bohnen und Tomate in Balsamico-Soße, dazu Polentataler  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier*
- Zweierlei vom heimischen Wildschwein** 23,50 €  
Rücken und Geschmortes an Ofenkarotten mit gerösteten Cashew-Nüssen, dazu Serviettenknödel  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Scotch-Ale*

## Desserts

### Dreierlei von der Birne

8,20 €

Törtchen von Birne mit Schokolade und Mohn an Honig-Schmand sowie Butterstreusel, Birnensorbet und Baby-Birne

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier*

### Geflämmtes Kokos-Maisgrießtörtchen

6,90 €

an Brombeerkompott, Zitronenmelisse und veganem Schokoladen-Brownie-Eis

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier*

*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

### Sauerefleisch im Weckglas (aus eigener Herstellung)

7,50 €

eingewecktes mageres Schweinefleisch

### Genuss-Garantie durch Regionalität



Ob Bio-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](http://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](http://www.stoertebeker.com) / [www.stoertebeker-brauquartier.com](http://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 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**.