

## VORSPEISEN

<b>Brotbrett</b>	7,50
Brot aus der Bäckerei des Insel e.V. Kransdorf, dazu entweder veganer Tomaten-Dip oder Brie-Creme <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit</i>	
<b>Braugasthaus Tapas</b>	14,00
eingelegtes Gemüse   Räucherlachs Tatar   rosa Roastbeef   Brot <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Verkostungstablett</i>	
<b>Geflämmter Ziegenkäse</b>	13,00
Balsamico-Rote Bete   Croûtons   Romana Salat   Brot <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i>	
<b>Knoblauchgarnelen</b>	14,00
5 gebratene Garnelen   Knoblauchöl   Cherrytomaten   Brot <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pazifik-Ale</i>	
<b>Zander auf Röstbrot</b>	15,00
Zander   Tomate   Rauke   Röstbrot <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell</i>	
<b>Pommes Chips zum Dippen</b>	
Ketchup oder Mayonnaise	5,00
veganer Tomaten-Dip oder Brie-Creme	6,00

## SUPPEN & SALATE

<b>Schwarz-Bier Suppe</b>	8,50
Schwarz-Bier   Röstzwiebel   Brot   Kräuteröl <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier</i>	
<b>Bouillabaisse</b>	12,50
gebratene Garnele   Lachs   Kabeljau   Tomate   Brot <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i>	
<b>Caesar Salad</b>	15,00
Salatherzen   Parmesan   Croûtons   Caesar Dressing <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Frei-Bier</i>	
Kikok-Hähnchen	23,50
Burrata-Himbeer-Balsamico-Dressing	22,50

## VEGGIE & VEGAN

<b>Rote Bete Gnocchis</b>	22,50
Gnocchis   Rote Bete-Carpaccio   Ziegenkäse   Sprossen <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i>	
<b>Burrata</b>	22,50
Pasta   Tomatensugo   Burrata   Kräuteröl <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i>	
 <b>Gemüse Kokos Curry</b>	22,00
Gemüse der Saison   Röstbrot   Kräuteröl <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker New England IPA</i>	
<b>Kikok Hähnchen oder Zander</b>	32,00

 Dieses Gericht ist vegan.  
Auf Anfrage bieten wir die vegetarischen Gerichte als vegane Variante an!

## FISCH

<b>Kabeljau</b>	24,50
Kabeljau   Weißwein-Velouté   Rote Bete   Pastinaken-Stampf	
Auch für den kleinen Hunger zu haben!	21,50
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale</i>	
<b>Pulled Lachs Burger</b>	21,50
gezupfter Lachs   Röstzwiebel-Mayo   Salatherzen   Bun	
Pommes Chips	4,50
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Sommer-Wit</i>	
<b>Zander auf Wirsing</b>	25,50
Zander   Kartoffel   Wirsing   Kräuteröl	
Auch für den kleinen Hunger zu haben!	22,00
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils</i>	

## ATLANTIK-ALE & FISCH

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



# SPEZIALITÄTEN AUS DEM BRAUGASTHAUS

<b>Kikok Hähnchen</b>	30,00
Hähnchen   Pastinaken-Stampf   Gartengemüse   Jus   Kräuterbutter	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i>	
<b>Schnitzel vom Landschwein</b>	23,00
Landschwein   Bratkartoffeln   Krautsalat	
Auch für den kleinen Hunger zu haben!	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager</i>	
<b>Bernsdorfer Schweinebraten</b>	28,00
Bernsdorfer Schwein   Krautsalat   Perlzwiebel-Jus   Bratkartoffeln	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Pilsener-Bier</i>	
<b>Surf'n'Turf – Rumpsteak mit Black Tiger Garnele</b>	34,00
Rind   Pastinaken-Stampf   Perlzwiebel-Jus   Sprossen   Kräuterbutter	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i>	
<b>Braugasthaus Burger</b>	20,00
Rind   Speck   Gurke   Tomate   Cheddar   Bun   Röstzwiebel-Mayo	
Pommes Chips	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier</i>	
<b>Labskaus</b>	26,50
Rind   Matjes   Poseritzer Ei   Gewürzgurke   Rote Bete	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils</i>	

## DESSERTS

<b>Pflaumen-Tarte</b>	11,00
Schokoladeneis   Sahne   Pflaumen   Schnickschnack	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier</i>	
<b>Mousse au Chocolat</b>	11,00
Schokoladen-Mousse   Sorbet   Schokolade   eine Portion Glück	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordik-Porter</i>	
<b>Schweden-Eisbecher</b>	9,50
Vanilleeis   Apfelmus   Eierlikör   Sahne	
<i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter</i>	

 Auf Anfrage bieten wir auch ein **veganes Dessert** an!

### 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 unseres Braugasthauses. Schon seit 2016 ist das Braugasthaus Mitglied im europäischen Netzwerk „Regionale Esskultur“ und leistet damit einen Beitrag zur Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region.

*Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wende Dich bitte an unser Servicepersonal.*