

# VORSPEISEN

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Brotbrett</b><br>Brot aus der Bäckerei des Insel e. V. Kransdorf<br>veganer Tomatendip oder hausgemachte Aioli<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei</i> | 8,00                         |
| <b>Braugasthaus Tapas</b><br>Balsamico-Champignons   Räucherlachs Tatar   Roastbeef   Brot<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Verkostungstablett</i>                                  | 14,00                        |
| <b>Geflämmtter Ziegenkäse</b><br>Balsamico-Rote Bete   Croûtons   Salat   Brot<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i>   | 13,00                        |
| <b>Knoblauch-Garnelen</b><br>Garnelen   Knoblauchöl   Cherrytomaten   Brot<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker New England IPA</i>   | 14,50                        |
| <b>Ofenkäse</b><br>Feta   Cherrytomaten   Zwiebel   Olivenöl   Brot<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen</i>  | 15,00                        |
| <b>Portion Pommes Chips zum Dippen</b><br>Ketchup<br>Mayonnaise<br>hausgemachte Aioli<br>veganer Tomatendip<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager</i>                       | 5,50<br>5,50<br>6,00<br>6,00 |


# SUPPEN & SALATE

|  |       |
|--|-------|
|  <b>Erbсен-Kokos-Suppe</b><br>Erbse   Kokosmilch   Zitronengras   Kräuteröl   Sprossen<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Atlantik-Ale Alkoholfrei</i> | 8,50  |
| <b>Störtebeker Fischsuppe</b><br>Garnele   Fisch   Gemüse   Tomate   Brot<br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen</i>   | 12,50 |
| <b>Kleines Grünzeug</b><br>Salat   Joghurt-Djion Senf-Dressing   Parmesan   Croûtons   | 10,00 |
| <b>mit Lachs</b><br><i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Keller-Bier 1402</i>  | 20,00 |


## VEGGIE & VEGAN

**Rote Bete Gnocci**  
Rote Bete-Carpaccio | Ziegenkäse | Sprossen  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*

22,50

 **Linsencurry**  
Belugalinsen | Gemüse | Curry | Rauke | Kräuteröl  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker New England IPA*

22,50

 **Pesto-Pasta**  
Tagliatelle | grünes Pesto | getrocknete Tomaten | Kräuteröl | Rauke  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen*

21,50

## FISCH

**Zander trifft Rote Bete**  
Zander | Kartoffelstampf | Rote Bete | Kräuteröl  
Auch für den kleinen Hunger zu haben!  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Übersee-Pils*

25,50  
22,00

**Teriyaki Lachs Burger**  
Teriyaki Lachs | Röstzwiebel-Mayonnaise | Salat | Tomate | Bun  
dazu Pommes Chips  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Roggen-Weizen*

23,00  
4,50

**Garnelen-Pasta**  
Black Tiger Garnelen | Tagliatelle | Kräuteröl | Sprossen  
*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Bernstein-Weizen*

25,50



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

# SPEZIALITÄTEN AUS DEM BRAUGASTHAUS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Braugasthaus Burger</b>  | 20,00 |
| Teriyaki Hähnchenbrust   Speck   Tomate   Cheddar   Burger-Bun   Apfel-Zwiebel-Chutney   Salat   Röstzwiebel-Mayonnaise |       |
| dazu Pommes Chips   | 4,50  |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Baltik-Lager</i>   |       |
| <b>Mecklenburger Panko-Schnitzel</b>  | 23,50 |
| Schweinelachs   Panko-Panade   Bratkartoffeln   Coleslaw  |       |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Nordisch-Hell</i>  |       |
| <b>Schweinebäckchen</b>   | 26,50 |
| geschmorte Bäckchen   Wurzelgemüse   Drillinge   Sprossen   |       |
| <b>Für den kleinen Hunger</b>   | 23,50 |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier</i>   |       |
| <b>Zwiebel-Rostbraten vom Black Angus Rind</b>  | 34,00 |
| Rind   Schmorzwiebeln   Röstzwiebeln   Bratkartoffeln   Jus   |       |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter</i>   |       |
| <b>Kalbsleber</b>   | 23,50 |
| Kalb   Kartoffelstampf   Apfel-Zwiebel-Chutney   Röstzwiebeln   |       |
| <i>Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier</i>   |       |

## 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.

## DESSERTS

### Mousse au Chocolat

12,00

Schokoladen-Mousse | Sorbet | Schokolade | eine Portion Glück

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Stark-Bier*

### Schweden-Eisbecher

10,00

Vanilleeis | Apfelmus | Eierlikör | Sahne

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Hanse-Porter*

### Cheesecake

12,00

Karamell-Crumble | Frischkäse | Sorbet | Butterkeks

*Unsere Empfehlung dazu: Störtebeker Schwarz-Bier*

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



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