

KAFFEE UND KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee / Große Tasse Kaffee	2,00 €	3,90 €
Tasse Café Crème / Große Tasse Café Crème	2,20 €	4,30 €
Kännchen Kaffee		3,90 €
Heiße Schokolade ohne Sahne		2,60 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,10 €
Café Au Lait		3,20 €
Latte Macchiato		3,20 €
Cappuccino original oder mit Sahne		2,50 €
Espresso		2,20 €
Espresso Macchiato		2,40 €
Doppelter Espresso		3,50 €
Tasse Schonkaffee Kaffee Hag		2,20 €

Alle Kaffeespezialitäten und Schokoladen bereiten wir ihnen auch gern mit lactosefreier Milch zu.

KAFFEE- & SCHOKOSPEZIALITÄTEN & TEE

Irish Coffee	5,10 €
Russische Schokolade	5,10 €
Baileys Coffee 2cl Baileys, Kaffee, Sahne	4,80 €
Baileys Latte 2cl Baileys, Latte Macchiato	4,80 €
Moccachino Schokolade, Espresso, Sahne	5,00 €
Flavours	0,70 €
Vanille, Karamell, Mandel, Kokos, Amaretto	
Ein großer Becher Tee	2,90 €
Darjeeling, Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille, Kräutertee, Assam, Himbeere und Hibiskus, Rooibos Orange und Karamell. Masala Chai	

BIERE FRISCH VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Stralsunder Pils 4,9 % mildes Pils nach böhmischer Brauart gebraut	3,20 €	4,30 €
Ratsherrn Pils 4,9 % frisch, hopfig und schlank im Abgang	2,90 €	4,00 €
Ratsherrn Zwickel 5,2 % naturtrüb, leicht würzig, mit einer milden Kohlensäure	3,20 €	4,30 €
Ratsherrn Matrosenschluck 6,5 % Oat White IPA gebraut mit feinstem Aromahopfen aus Übersee	3,50 €	4,80 €
Störtebeker Schwarzbier 5,0 % naturbelassene, untergärige Brauspezialität mit feinem Röstgeschmack, welche mild gehopft wurde	3,20 €	4,30 €
Ratsherrn Rotbier 5,2 % gebraut aus einer Spezialmalzmischung und veredelt mit dem Aromahopfen Saphir	3,50 €	4,80 €

BRAUSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Ratsherrn Coast Guard 6,3 % bissiges, naturbelassenes IPA mit einem Hauch exotischer Frucht und einer erfrischenden Hopfennote	0,33 l	3,50 €
Ratsherrn Moby Wit 5,1 % Belgian white Ale, ein fruchtiges, pfeffriges Aroma, das von Koriander, Orangenschalen und Kamillenblüten unterstrichen wird	0,33 l	3,50 €
Ratsherrn Backyard Beach 4,5 % naturbelassenes Summer Ale mit sechs verschiedenen Hopfensorten gebraut	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Atlantik Ale 5,1 % naturbelassenes, obergäriges, helles Ale welches fünffach gehopft wurde und durch die Kalthopfung mit Aromahopfen seine Einzigartigkeit erhält	0,33 l	3,90 €
Störtebeker Bernsteinweizen 5,3 % naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen mit wunderbaren Fruchtaromen und dezenter Hopfung	0,5 l	4,50 €
Störtebeker Roggenweizen 5,4 % ein naturbelassenes, obergäriges, dunkles Hefebier aus Roggen und Weizen	0,5 l	4,50 €

EISBOCKBIERE DER STÖRTEBEKER BRAUMANUFAKTUR

Arktik Ale 8,5 % 0,33 l 6,90 €

Überzeugt durch eine sehr kräftige Hopfenaromatik und Herbe. Die zusätzliche Kalthopfung mit den Sorten Lemondrop und Simcoe sorgt für einen fruchtigen Duft nach Ananas, Zitrusfrüchten und dunklen Beeren, kombiniert mit einer leichten harzigen Note.

Polar - Weizen 9,5 % 0,33 l 6,90 €

Ist geprägt von einem weichen, harmonischen Malzkörper. Die Aufkonzentration der Aromen sorgt für einen kräftigen Duft nach Banane. Die Kalthopfung mit der charakterstarken Sorte Lemondrop bringt eine leichte Zitrusnote ins Bier.

Eis Lager 9,8 % 0,33 l 6,90 €

Überzeugt durch seine süßen Malzaromen von Caramel, Honig und Biskuit, sowie einen harmonischen, wuchtigen Körper. Die moderate Hopfung mit der Sorte Calypso gibt dem kupferfarbenen Bier würzig-fruchtige Noten nach Pfirsich und Zitronenschale.

Nordik Porter 9,1 % 0,33 l 6,90 €

Ist geprägt durch einen wuchtigen Körper und ein intensives Aromenspektrum. Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokoladenoten. Aromen von Backpflaume und Rumtopf runden den komplexen Geschmack des tiefschwarzen Bieres ab.

INTERNATIONALE BRAUSPEZIALITÄTEN

Brasserie D´Achouffe, La Chouffe 8,0 % 0,33 l 5,10 €

Golden strahlt es aus dem Glas. Schlanker Körper für so viele Umdrehungen. Durch Flaschengärung und den besonderen Hefestamm entwickeln sich erfrischende Aromen gepaart mit feinen Fruchtnoten von Banane bis Apfel.

Brasserie D´Achouffe, Mc Chouffe 8,0 % 0,33 l 5,50 €

Dunkelbraun, hefig, vollmundig. Uns erinnert es an Germknödel mit Pflaumenmus.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Störtebeker Bernsteinweizen alkoholfrei 0,5 l 4,50 €

Eine erfrischend-fruchtige Brauspezialität mit isotonischer Wirkung.

Störtebeker Freibier 0,33 l 3,00 €

Eine erfrischend-herbe Brauspezialität, ein alkoholfreies, naturbelassenes Kellerbier nach Pilsener Brauart.

Strandräuber BioBiermix Zitrone alkoholfrei 0,33 l 3,50 €

Malzbier 0,33 l 2,50 €

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

Cola – Cola light – Fanta – Sprite	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,80 €

Apfelschorle – Eistee Zitrone	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,80 €

Loona Mineralwasser still, classic	Flasche 0,25 l	2,50 €
	Flasche 0,75 l	5,50 €

Loona Bitter Lemon	Flasche 0,25 l	2,70 €
---------------------------	----------------	--------

Loona Ginger Ale	Flasche 0,25 l	2,70 €
-------------------------	----------------	--------

Loona Tonic Water	Flasche 0,25 l	2,70 €
--------------------------	----------------	--------

Red Bull	0,25 l	3,90 €
-----------------	--------	--------

BIO LIMONADEN

Proviant Zitrone-Ingwer	0,33 l	3,50 €
--------------------------------	--------	--------

Proviant Orange	0,33 l	3,50 €
------------------------	--------	--------

Zisch Himbeere Cassis	0,33 l	3,50 €
------------------------------	--------	--------

SÄFTE

Ananas	0,2 l	0,4 l
	2,60 €	4,70 €

Orange	2,60 €	4,70 €
---------------	--------	--------

Apfel	2,60 €	4,70 €
--------------	--------	--------

Pfirsichnektar	2,60 €	4,70 €
-----------------------	--------	--------

Bananennektar	2,60 €	4,70 €
----------------------	--------	--------

Kirschnektar	2,60 €	4,70 €
---------------------	--------	--------

Mangonektar	2,60 €	4,70 €
--------------------	--------	--------

Maracujasaft	2,60 €	4,70 €
---------------------	--------	--------

Rhabarbersaft	2,60 €	4,70 €
----------------------	--------	--------

Sanddornnektar	2,80 €	4,90 €
-----------------------	--------	--------

Tomatensaft	2,60 €	4,70 €
--------------------	--------	--------

Schorle	0,2 l	2,30 €
----------------	-------	--------

Alle Fruchtgetränke auch als Schorle erhältlich	0,4 l	4,20 €
---	-------	--------

WEISSWEINE

0,21 0,75 l

Weißburgunder Classic QbA Weingut Knöll & Vogel, Pfalz

Ein leichter, feiner und geschmeidiger Weißwein
mit harmonischem Abgang

4,70 € 17,90 €

Grauburgunder QbA trocken, Weingut Karl Pfaffmann, Pfalz

Intensive Fruchtaromatik und eine gut eingebundene Säure,
dazu die Kombination von Schmelz, Cremigkeit und Eleganz

4,80 € 18,20 €

Sauvignon Blanc QbA trocken, Weingut Kesselring, Pfalz

Grasgrüne Aromen, Kiwi, Stachelbeere und etwas Litschi
begeistern. Am Gaumen eine erfrischende Fruchtsäure und
feine, stählerne Mineralität.

5,80 € 21,90 €

Kerner feinherb, Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen

Ein unkomplizierter, leichter Weißwein, der durch ein
feines Bukett von Muskat und Birnen besticht. Die Süße
des Weines ist sehr zurückhaltend und die geringe
Säure sehr gefällig.

4,60 € 17,30 €

Bacchus Kabinett mild, Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen

Ein unkomplizierter, leichter Weißwein, der durch ein
feines Bukett von Muskat und Birnen besticht. Die Süße
des Weines ist sehr zurückhaltend und die geringe
Säure sehr gefällig.

4,60 € 17,30 €

Erbacher Riesling QbA trocken, Weingut Crass, Rheingau

Das Bouquet des Rieslings erinnert an saftige, grüne Äpfel und
Aprikosen, Kraft und Finesse zeigt er im Geschmack, wo sich
die herrliche Aromenvielfalt fortsetzt. Ein erfrischend herzhafter
Riesling mit feinen mineralischen Noten und langem Finish.
Ein sehr typischer Rheingauer.

5,50 € 20,90 €

Pinot Grigio Blush IGT Sartori, Venetien, Italien

Der kurze Schalenkontakt bei der Vergärung ließ ihn "erröten" (engl.
blush). Am Gaumen sehr frisch, angenehm leicht und wunderbar weich.
Ein excellenter Terrassenwein, der mit jedem Schluck zu noch mehr
verführt.

4,60 € 17,50 €

"Mesta" Blanco, Bodegas Fontana, Uclés, Spanien

Sortentypische Aromen von Mango, Stachelbeere und Apfel.
Frisch, leicht und dennoch vollmundig und verspielt.
Biologischer Weinbau

4,80 € 17,90 €

0,21 0,75 l

Chardonnay "Ruyter´s Bin", Western Cape, Südafrika

Dieser geschmeidig trockene und perfekt gelungene Chardonnay mit feiner Frucht, sortentypischem Bukett und dezenten Holzaromen zählt fraglos zu den interessantesten Weißweinen vom Kap.

5,20 € 19,50 €

ROSÉWEINE

Fräulein Rosé, Weingut Kesselring, Pfalz

Der Wein zeigt eine wunderbar fruchtbetonte Nase mit Aromen von Himbeeren, Granatapfel, Kirschen. Am Gaumen frisch, saftig, tolle Frucht. Cuvée aus Merlot und St. Laurent.

5,00 € 18,90 €

Chiaretto Rosé IGT, Sartori, Venetien, Italien

Der Chiaretto ist ein leichtfüßiger, sommerlicher Genuss mit blumigen Aromen, angenehmer Frische und sanften Aromen, die an Erdbeere erinnern.

3,90 € 14,90 €

ROTWEINE

Dornfelder QbA halbtrocken, Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen

Vollmundig und harmonisch mit dezenter Restsüße.

4,90 € 17,90 €

Merlot Vin de Pays d'Oc, Cruse, Languedoc, Frankreich

Ausdrucksvolles Bukett mit Aromen von roten Beeren, schwarzer Johannisbeere und Kirschen. Langer Nachhall mit seidigen Tanninen.

4,80 € 17,90 €

Amarone della Valpolicella Classico "Reius", Sartori, Venetien, Italien

Durch die Trockung der Trauben von mindestens 90 Tagen und die Reifung des Weines im Holzfass entsteht ein konzentrierter und besonders aromatischer Wein mit fruchtigem Bukett, Würznoten und einem samtigen Geschmack.

49,00 €

"Mesta" Tinto, Bodegas Fontana, Uclés, Spanien

Aromen von roten, reifen Früchten, leicht würzig. Am Gaumen frisch, geschmackvoll, ausgeprägte Frucht von Dörrobst, ausgewogene Tannine, langer Nachhall. Biologischer Weinbau

4,90 € 17,90 €

De Gras Cabernet Sauvignon, MontGras, Colchagua Valley, Chile

Sein Bukett ist von feinen Gewürzaromen und schwarzen Johannisbeeren geprägt, sein Geschmack besticht mit nachhaltiger Fruchtigkeit und Harmonie.

Der perfekte Rotwein für jeden Tag.

4,80 € 17,50 €

**"Arnegui" Rioja Tinto Tempranillo Crianza DOCa tr, Pagos del Rey,
Rioja, Spanien**

Brillantes, tiefes Rubinrot mit einem Anflug von violetter Schimmer. Im Bukett ein saftig-fruchtiger Duft von Süßkirschen, roten Johannisbeeren und Orangenschalen, gepaart mit einem Hauch von getrockneten Kräutern und dezente, sehr gut integrierten Holznuancen. Die Aromen spiegeln sich am Gaumen wider und der Wein präsentiert sich sehr weich und harmonisch, mit abgerundeten Tanninen, einem klaren Fruchtausdruck und dezente süßlichen Gewürznuancen im anhaltenden Abgang.

5,90 € 22,50 €

Hereford Angus Shiraz, Bodegas La Rosa, Argentinien

Dieser Steakwein präsentiert sich feurig-kraftig. Grüner Pfeffer vermischt sich mit einem Hauch eingelegter Kirschen zu duftiger Frische. Am Gaumen verschmelzen fruchtige Gerbstoffe mit kraftvoller Struktur zu saftigem Biss.

4,80 € 17,60 €

PROSECCO

Mionetto frizzante, Piccolo 0,2l 6,00 €

Mionetto Prosecco Vivo 0,1l 3,00 €
0,75l 21,00 €

Mionetto Prosecco Spumante Brut 0,75l 27,50 €

SEKT & CHAMPAGNER

Henkell Sekt halbtrocken 0,1l 3,90 €
0,75l 25,00 €

Henkell Sekt Rosé 0,1l 3,90 €
0,75l 25,00 €

Henkell Sekt Brut 0,1l 3,90 €
0,75l 25,00 €

Henkell Sekt alkoholfrei 0,1l 3,90 €
0,75l 25,00 €

Champagner Alfred Gratien Brut Classique 0,75l 60,00 €

Aperitif

Aperol Spritz 0,2l 5,50 €
Sekt, Aperol, Soda

Martini 5 cl 3,50 €
Bianco, Rosato, Fiero, Extra Dry

ERFRISCHENDE FRUCHTIGE KÖSTLICHKEITEN

Lillet Vive Lillet Blanc, Tonic Water		4,80 €
Lillet Berry Lillet Blanc, Russian Wild Berry		4,80 €
Lillet Culetto Lillet, Weißwein, Soda		5,10 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze, Soda		4,80 €

EISGEKÜHLTES

Eisschokolade mit Sahne	0,3 l	3,90 €
Eiskaffee mit Sahne	0,3 l	3,90 €

SPIRITUOSEN

Aquavit, Korn & Bittere

Ramazotti, 30 %	2 cl	2,70 €
Fernet Branca, 40 %	2 cl	2,70 €
Jägermeister, 35 %	2 cl	2,50 €
Kümmerling, 35 %	4 cl	2,50 €
Averna, 32 %	2 cl	2,70 €
Jubiläums Aquavit, 40 %	2 cl	3,10 €
Linie Aquavit, 41,5 %	2 cl	3,10 €
Original Lehment Rostocker Aquavit 38 %	2 cl	2,50 €
Original Lehment Rostocker Doppelkümmel 38 %	2 cl	2,50 €
Sambuca Molinari, 40 %	2 cl	2,70 €
Pernod, 40 %	2 cl	2,80 €
Southern Comfort, 37,5 %	2 cl	2,80 €

Wodka, Gin & Rum

Wodka Smirnoff Red Label, 37,5 %	2 cl	2,60 €
Wodka Gorbatschow 37,5 %	2 cl	2,50 €
Platinum Wodka Gorbatschow	2 cl	4,00 €
Gordon´s Gin London Dry, 37,5 %	2 cl	3,10 €
Bombay Sapphire London Dry, 40 %	2 cl	3,50 €
Hendriks Gin, 44 %	2 cl	6,00 €
Tanqueray London Dry Gin, 47,3 %	2 cl	3,50 €
Larios 12, 40 %	2 cl	3,10 €
Larios Rose, 37,5 %	2 cl	3,10 €
Müritz Gin, 45,5 %	2 cl	4,00 €
Havana Club, 3 Jahre, 40 %	2 cl	2,60 €
Havana Club, 7 Jahre, 40 %	2 cl	3,80 €
Bacardi Carta Blanc, 37,5 %	2 cl	2,60 €
Captain Morgan, 40 %	2 cl	2,60 €
Ron Matusalem Gran Reserva 15 Jahre 40 %	2 cl	5,00 €

Whisky

Jim Beam Bourbon, 40 %	2 cl	2,80 €
Ballantines Scotch, 40 %	2 cl	2,90 €
Jack Daniel´s Tennessee Whiskey, 43 %	2 cl	3,00 €
Glenfiddich Malt, 40 %	2 cl	3,00 €

Tequila, Liköre, Brände & Cognac

Tequila Silver /Gold, 38 %	2 cl	2,50 €
Baileys Irish Cream, 17 %	2 cl	2,50 €
Batida de Coco, 16%	2 cl	2,50 €
Bellabomba Eierlikör, 17%	2 cl	3,00 €
Asbach, 38 %	2 cl	2,60 €
Remy Martin, 40 %	2 cl	4,20 €
Metaxa 7*, 40 %	2 cl	3,00 €

LONGDRINKS

	im Mix	mit Fl. 0,2 l
Whiskey Cola	5,90 €	6,50 €
Captain Cola	5,90 €	6,50 €
Wodka Cola / Lemon	5,90 €	6,50 €
Wodka Red Bull		7,90 €
Jägermeister Red Bull		7,90 €
Cuba Libre	5,90 €	6,50 €
Likör 43 mit Milch	5,90 €	
Pernod Cola	5,90 €	6,50 €
Campari Orange	5,90 €	6,50 €
Gin Tonic	5,90 €	6,50 €

Gerne mixen wir Ihren Longdrink mit der Spirituose Ihrer Wahl. (gegen Aufpreis)

COCKTAILS

Sex On The Beach Wodka, Peach, Orangensaft, Cranberrysaft	7,90 €
Pina Colada Weisser Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	7,90 €
Mai Thai Brauner Rum, Apricot Brandy, Ananas- und Orangensaft, Limettensaft	8,90 €
Mojito Weisser Rum, Limette, Minze	7,00 €
Caipirinha Pitu, Limette, Rohrzucker	6,00 €
Long Island Ice Tea Gin, Weißer Rum, Wodka, Tequila, Orangensaft, Cola	8,90 €
Cosmopolitan Wodka, Cointreau, Lime Juice, Cranberry Saft	6,00 €
Zombie Brauner Rum, Weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine, Orangen- und Ananassaft	8,90 €

B 52 4,50 €
Kahlua, Baileys Irish Cream, Rum 73%

Orgasmus 4,50 €
Sambuca, Baileys Irish Cream

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Strawberry Kiss 6,00 €
Orangen-, Mango- und Maracujasaft, Sahne, Erdbeersirup

Ipanema 6,00 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Bora Bora 6,00 €
Kokossirup, Ananas-, Bananen - und Maracujasaft

DIGESTIFE

Grappa Le Diciotto Lune, 41% 2 cl 4,50 €
18 Monate in Fässern aus Kirschholz, Esche, Eiche und Robinie gereift

Grappa La Trentina Marbida, 41% 2 cl 3,50 €
Einige Monate in Fässern, in denen zuvor Le Diciotto Lune ausgebaut wurde, gereift.

Grappa Giare Amarone, 41% 2 cl 5,90 €
Reift mindestens 36 Monate in kleinen Eichenfässern.

Obstbrände vom Hof Schwechow
Birne, Zwetschke 2 cl 4,50 €

Sherry Sandemann 5 cl 3,20 €
Medium – Seco

Meerbrand 2 cl 4,00 €
der Stralsunder Bierbrand aus der Braumanufaktur


SO WIRD'S EIN SCHÖNER TAG ...

MONTAG BIS FREITAG BIS 13.00 UHR

Obstsalat   	
Von frischen Früchten	5,50 €
Wahlweise mit Müsli oder Naturjoghurt	6,10 €
Petit Déjeuner 	
Café au Lait mit 1 Croissant, Konfitüre und Butter	5,20 €
Omelett von 3 Eiern  	
Mit Frühlingszwiebeln und Tomaten, Butter und Brötchen	5,60 €
Zusätzlich mit Käse überbacken, Butter und Brötchen	6,20 €
Französisches Frühstück 	
Croissant, Baguette, Honig, Konfitüre, Nuss-Nougatcrème, Camembert, Butter, Glas Orangensaft 0,1 l, eine Tasse Filterkaffee	7,80 €
Rührei von 3 Eiern	
Mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Butter und Brötchen	5,60 €

BAGUETTES

Ofenwarm mit Käse überbacken und Dressing abgerundet,
wahlweise mit Baguette aus Weizen oder Vollkorn

Milano	
Salami, Tomate, Gurke, Salat, French Dressing	6,90 €
Miami	
Geräucherte Putenbrust, Ananas, Salat, Curry Dressing	6,90 €
Vegetarisch 	
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Schafskäse, Salat	6,90 €

SCHLEMMEN SIE NACH HERZENSLUST!

UNSER FRÜHSTÜCKSBRUNCH

Inklusive Filterkaffee, Tee und verschiedenen Säften 17,90 €

Jeden Samstag, Sonntag und Feiertag von 9.00 bis 13.30 Uhr
Kinderermäßigung: bis 5 Jahre frei, 6-13 Jahre 9,90 €


Dazu 1 Glas Sekt 0,1 l 2,50 €

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

FLAMMKUCHEN

- ... nach Original Elsässer Art mit Schmand, Speck und Zwiebeln 8,90 €
... nach griechischer Art mit Schmand, Hirtenkäse und Peperoni  10,90 €

SUPPEN

- Gulaschsuppe** 5,60 €
Tomatenrahmsuppe mit grünem Pesto  5,10 €
Stralsunder Fischsuppe von Ostseefischen, leicht gebunden 5,90 €

KLEIN ABER FEIN ...

- Bruschetta**   5,50 €
Italienisches Weizenröstitbrot mit Tomaten, Knoblauch und frischem Basilikum Pesto
- Knoblauchbaguette** 4,20 €
Mit Knoblauchdressing zum Dippen 
Mit Käse gratiniert 
- Jumbo Frites** mit Ketchup und Mayonnaise   4,10 €
- Süßkartoffelpommes** mit Ketchup und Mayonnaise   4,60 €
- Kartoffelspalten** frittiert, mit Sour Cream  4,30 €
- Golden Chicken Wings** mit BBQ Dip 8,90 €
- Panierte Zwiebelringe** mit süß-sauerm Dip  6,90 €
- Chicken Nuggets** mit fruchtigem Curry Dip 7,90 €
- Grand Mix** 11,90 €
Von allem etwas: Jumbo Frites, Kartoffelspalten, Chicken Wings, Chicken Nuggets und Zwiebelringe mit drei Dip nach Wahl
- Gebackener Camembert**  7,50 €
Mit Preiselbeeren, Pfirsich und Baguette
- Gebackener Schafskäse**  8,90 €
Mit Oliven, Knoblauch, Peperonie und Baguette
- Feines hausgemachtes Würzfleisch** 7,50 €
Abgeschmeckt mit Worcestersauce und mit Käse gratiniert
- Dip zur Wahl:**
Curry, Knoblauch, Süß-Sauer, BBQ, Sour Cream, Chilli



 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

TOLLE KNOLLE

Hot Potato

Mit Sour Cream 		6,10 €
Wahlweise mit	frischen gebratenen Champignons 	8,60 €
	Räucherlachs	9,80 €
	gebratenen Hähnchenbruststreifen	9,60 €

BURGER

NACH DER ORIGINAL REZEPTUR DES OBERBURGERMEISTERS

Hamburger 8,50 €

150 Gramm feinstes Bio-Rindfleisch vom Landwerthof im Burgerbrioche, serviert mit Salat, Tomate und Gewürzgurke, Heinz Ketchup und South Carolina Mustard

Cheeseburger 9,50 €

150 Gramm feinstes Bio-Rindfleisch vom Landwerthof im Rosmarinbrioche, serviert mit Bacon, Cheddar, Salat, Tomate, geschmorter Zwiebel und roter Zwiebel, BBQ Sauce

BBQ Burger 9,90 €

150 Gramm feinstes Bio-Rindfleisch vom Landwerthof im Burgerbrioche, serviert mit Cheddar, Salat, Tomate und Gewürzgurke, Heinz Ketchup und South Carolina Mustard

Die komplette „Burgerwelt“ genießen Sie direkt am Alten Markt im OberBurgemeister. www.oberburgermeister.com



NACH DER REZEPTUR DER BRASSERIE

Original Brasserie Hähnchenburger 9,20 €

160 Gramm Hähnchenbrust, Salat, Tomate, Gurke und Cheddar im Gourmet Burger Brötchen, Caesar Dressing

SAFTIGE STEAKS VOM RIND

Rumpsteak „Petit“ 15,90 €

150 Gramm feinstes Rindfleisch, kernig und zart mit Kräuterbutter

Rumpsteak zu klein? Je 100 Gramm mehr ... 8,90 €

Rinderfiletsteak 20,90 €

200 Gramm bestes Fleisch vom Rind auf einem Schmelz aus feinem Olivenöl, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Knoblauch

Filetsteak zu klein? Je 100 Gramm mehr ... 11,90 €

Zu unseren Burgern und Steaks wählen Sie bitte die Beilagen Ihrer Wahl !

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

SCHNITZELPARADE

Paniertes Schnitzel vom Schwein


Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone	9,90 €
„Hamburger Schnitzel“ mit Spiegelei	10,90 €

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone	18,90 €
---	---------

Beilagen

Frisch gebratene Champignons	4,20 €
Gebratene Zwiebeln	2,90 €
Kleiner Salat	3,80 €
Bratkartoffeln	3,80 €
Jumbo Frites	3,10 €
Kartoffelspalten	3,30 €
Frisch gedämpftes Gemüse	3,80 €
Süßkartoffelpommes	4,60 €
Speckbohnen	3,10 €
Je Dip (Curry, Knoblauch, Süß-Sauer, BBQ, Sour Cream, Chilli)	1,00 €


FRISCH UND BUNT GEMIXT

Rucolasalat 	8,90 €
Balsamicodressing, feines Olivenöl, Kirschtomaten, gehobelter Parmesan und geröstete Kerne	

Caesar Salad 	8,90 €
Knackiger Römersalat mit original Caesar Dressing, Kirschtomaten, Croutons und Parmesanspänen	

Veredeln Sie Ihren Salat:

Gebratene Hähnchenbruststreifen	5,40 €
Frische gebratene Champignons  	4,20 €
Gebratene Garnelen	7,40 €
Gebratener Zander	7,40 €

Bauernsalat 	11,20 €
Bunter Gartensalat mit Oliven, Schafskäse, roten Zwiebeln und Peperoni, abgerundet mit weißem Balsamico und feinem Olivenöl	

Salat Florida – ein Brasserie Klassiker	13,20 €
Knackiger Eisbergsalat, rote Paprika, Ananas, Käsewürfel, gegrillte Hähnchenbruststreifen und dazu ein feines Curry Dressing	

Dressing zur Wahl:

Curry Dressing, French Dressing, Knoblauch Dressing, Caesar Dressing, Vinaigrette



Vegetarisch




Vegan



Glutenfrei

PASTA BASTA

Brasserie Pennepfanne	13,20 €
Frisch gebratene Hähnchenbruststreifen, knackiger Brokkoli, Paprika, Frühlingslauch, in Basilikumcrème und abgerundet mit gehobeltem Parmesan	
Penne mit ...	
Gorgonzola, Spinatsauce, Kirschtomaten und gegrilltem Lachs	13,90 €
Getrockneten Tomaten, in grünem Pesto und Parmesanspänen	 10,90 €
Hähnchenbrust, Paprika, Zwiebellauch, in Currysahnesauce	12,90 €
Spaghettini Bolognese	10,20 €
in feinem Olivenöl mit Möhren	
Spaghettini Mediterran	18,40 €
in feinem Olivenöl mit Knoblauch, Kirschtomaten, Paprika, Frühlingslauch und gebratenen Garnelen	
Brokkoli-Nudel-Auflauf	10,40 €
Penne, Brokkoli, gebratene Hähnchenbruststreifen, in feiner Käsesauce gratiniert	

ALLERLEI VOM GRILL UND AUS DER PFANNE

Jungschweinrückensteak	14,20 €
Deftig angerichtet mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Hähnchenbrust und Pilze	15,90 €
Zarte Hähnchenbrust mit frischen Champignons à la crème, dazu Butterreis	
Pfanne Brasserie	19,90 €
Schweinelendchen, Hähnchenbrust und Rinderfilet gegrillt, mit gedämpftem Gemüse, Pfeffersauce und Bratkartoffeln	
Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelschmelz	15,50 €
Kalbsleber zart gebraten mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfelspalten, dazu reichen wir Kartoffelstampf	



KLASSIKER DER DEUTSCHEN KÜCHE – UNSERE BRASSERIE DAUERBRENNER

Kult-Currywurst „Nr. 1 in Deutschland“	9,20 €
Mit feinsten hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln und Jumbo Frites	
Rinderroulade nach Hausfrauenart	15,20 €
Feines Rindfleisch gefüllt mit Senfgurken, Zwiebeln und Speck, dazu servieren wir Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
Ochsenbacke „in Rotwein geschmort“	16,70 €
Besonders zart und aromatisch – dazu reichen wir Spitzkohlgemüse und Kartoffelstampf	
Mecklenburger Rippenbraten	14,50 €
Ein gutes Stück von der Schweinerippe, gefüllt mit Backobst und Äpfeln, dazu besonders leckerer Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	
Steak „Au Four“	15,10 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Krautsalat	
Bauernfrühstück	9,90 €
Omelette von 3 Eiern, gefüllt mit deftigen Bratkartoffeln und Speck	
XXL Bauernfrühstück	11,90 €
Omelette von 4 Eiern, gefüllt mit deftigen Bratkartoffeln und Speck	
Sauerfleisch im Weckglas	13,40 €
Defzig nach Hausrezept zubereitet, mit feiner Remoulade und Bratkartoffeln	

FISCHGERICHTE

Matjesfilet in Aalrauch	14,60 €
Mit hausgemachter Remoulade, Apfelspalten und Bratkartoffeln	
Ostseedorsch – ein Fischklassiker	13,50 €
Pochiert, mit Petersiliensauce, grünem Salat und Salzkartoffeln	
Zanderfilet - auf der Haut gebraten	16,40 €
Auf Dijon-Senfsauce mit Speck verfeinertem Blattspinat und Salzkartoffeln	
Heilbutt gebraten	15,20 €
Auf frischen Champignons mit Bratkartoffeln	
Frischer Fjord Lachs gegrillt	17,90 €
Auf feinem Spitzkohlgemüse mit Speck, dazu Salzkartoffeln	



Vegetarisch



Vegan



Glutenfrei

Fischpfanne Brasserie	18,50 €
Dreierlei aus dem Meer: Zander, Dorsch und Lachs dazu gedämpftes Gemüse und Bratkartoffeln	
Backfisch	12,90 €
Mit hausgemachter Remoulade und Jumbo Frites	
Riesengarnelen - mediterran	19,20 €
In feinem Olivenöl, mit Knoblauch, Kirschtomaten und Frühlingslauch gebraten, dazu ofenfrisches Baguette	
Fangfrischer Fisch von den Hiddenseer Fischern	Tagespreis

DESSERT

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 	5,90 €
Fruchtige Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne 	4,90 €
Käsevariationen 	7,50 €
kleine Käseauswahl mit Früchten garniert	
Crème Brûlée 	6,90 €
Zarter Schokokuchen mit flüssigem Kern 	5,90 €
Schwedeneisbecher 	6,50 €
Schwarzwälder-Kirsch-Eisbecher 	6,50 €
Schokoladeneisbecher 	6,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne 	5,00 €
Eierkuchen 	mit Apfelmus mit Vanilleeis und Sahne
	4,50 € 5,70 €

Auswahl an Kuchen und Torten in der Kuchenvitrine

Nachos  	
Kleine Schale	3,00 €
Große Schale	6,00 €
Dip: scharf, mild, Käse, Sour Crème 	2,50 €
Erdnüsse  	2,50 €
Salzstangen  	2,50 €

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei

 Vegetarisch

 Vegan

 Glutenfrei