



## NORDISCH • HANSEATISCH

---

Einfach gut Essen und Trinken.  
Seit 1998



Essen & Trinken

# Herzlich Willkommen im „alten Fritz“, dem Braugasthaus im Stadthafen Rostock!

Genießen Sie das urgemütliche Ambiente, die regionale und saisonale Küche Mecklenburg-Vorpommerns sowie die Kunst des Bierbrauens.



Gutes Essen, regionale Esskultur und traditionelle Braukunst heißt für uns, Rezepturen zu finden, die erstklassige Ausgangsprodukte sowie saisonale und regionale Besonderheiten mit dem Einfallsreichtum kreativer Köche und Braumeister verbinden.

Natürlich zubereitet mit Zutaten aus der Region, von sorgfältig ausgewählten Zulieferern. Im Vordergrund: ein hoher Genuss- und Geschmackswert.

Darüber hinaus stehen nordisch-hanseatische Freundlichkeit, Gastlichkeit und Tradition bei uns an erster Stelle. Denn der „alte Fritz“ soll nicht nur ein Ort zum Essen, Trinken und Feiern, sondern auch lokaler Treffpunkt für Geselligkeit und Zusammenkunft sein.



Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit im „alten Fritz“.  
**Ihr Braugasthaus-Team**



ServiceQualität  
DEUTSCHLAND

# Störtebeker Brauquartier

MEHR ALS EINE BRAUEREI. EIN ERLEBNIS.

Die Gründung der Störtebeker Braumanufaktur geht auf das Jahr 1827 zurück. Seitdem werden an unserem Standort in der Hansestadt Stralsund Biere bester Qualität gebraut. Heute steht unsere Braumanufaktur für norddeutsche Identität, exzellente Brauspezialitäten und eine einzigartige Braukultur auf Weltniveau.

Als mittelständisches Unternehmen haben wir uns dem Brauhandwerk schon immer mehr verbunden gefühlt als der Brauindustrie. Und weil die Wege kurz sind und die Flexibilität hoch ist, können wir das, was andere nicht können – experimentieren und solange probieren, bis die Rezepturen für neue genussvolle Brauspezialitäten perfekt sind. Dass diese Brauspezialitäten echte Besonderheiten sind, kann man sehen, riechen und schmecken.



Wer die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten einmal selbst entdecken möchte, ist herzlich zu einer Brauereiführung und Verkostung eingeladen. Im historischen Brauquartier in Stralsund können Sie erleben, wie unsere Braumeister nach alter Tradition die Brauspezialitäten herstellen. Erfahrene Guides führen täglich durch die Brauerei, informieren ausführlich über Hopfen, Malz, Handwerk und Hanse und verkosten gemeinsam mit den Gästen ausgewählte Spezialitäten.



Weitere Informationen unter:

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



VIZEMEISTER  
Deutsche Meisterschaft  
der Biersommeliers 2017



3XGOLD



SIEGER 2016  
BUNDESEHREN-  
PREIS

## UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN VOM FASS

<b>Zwickel-Keller-Bier 1402</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 11,1 %, Alkohol 4,8 % vol. naturbelassen, fein-herb-weich	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Pilsener-Bier</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol. untergäriges, norddeutsches Pils mit geschmeidig erfrischem Mundgefühl	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Schwarz-Bier</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol. naturbelassenes, untergäriges Bier mit malzaromatischem, samtweichem Mundgefühl	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Baltik-Lager</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,5 % vol. naturbelassenes untergäriges Lagerbier mit leichtem Duft nach Biscuit & Marzipan	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,3 % vol. naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen mit sanftem Duft von reifen Bananen	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Übersee Pils</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,2 % vol. untergäriges, kräftig gehopftes Pils, herb	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Nordisch Hell</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 10,7 %, Alkohol 4,6 % vol. untergäriges Lagerbier mit eleganter Hopfung und weichem Charakter	0,3 l	4,30 €
<b>Störtebeker Probierset</b>	6 x 0,1 l	12,90 €
6 ausgewählte Störtebeker Brauspezialitäten vom Fass		



## UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

<b>Störtebeker Atlantik-Ale</b> Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol. naturtrübes, obergäriges helles Ale, kräftige Herbe mit intensivem Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit & Melone	0,5 l	5,80 €
<b>Störtebeker Hanse-Porter</b> Stammwürze 12,5 %, Alkohol 4,0 % vol. naturbelassene, untergärige hanseatische Brauspezialität mit Düften von süßer Mandel, Kaffee & Caramel	0,5 l	5,80 €
<b>Störtebeker Roggen-Weizen</b> Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,4 % vol. naturtrübes, obergäriges dunkles Hefebier aus Roggen & Weizen	0,5 l	5,80 €
<b>Störtebeker Stark-Bier</b> Stammwürze 18 %, Alkohol 7,5 % vol. naturbelassenes, untergäriges dunkles Starkbier mit einem kräftigen Duftspiel von Bitterschokolade & Kaffee	0,5 l	5,80 €
<b>Störtebeker Scotch-Ale</b> Stammwürze 20,5 %, Alkohol 9,0 % vol. naturbelassenes Strong Ale aus britischem Whiskymalz mit torfig-rauchigen Aromen	0,5 l	5,90 €
<b>Störtebeker Mittsommer - Wit</b> Stammwürze 11,9 %, Alkohol 4,7% vol. obergärige Brauspezialität, Weizen und Haferflocken verleihen vollen Körper, milde Hopfung unterstreicht fruchtig - würzige Aromen nach Koriander und Pfeffer	0,5 l	5,90 €
<b>Pazifik Ale</b> Stammwürze 14,9%, Alkohol 6,5%vol. ein komplexes Aroma exotischer Früchte wie Mango und Ananas in Kombination mit einer intensiv - feinen Hopfenbitteren	0,5 l	5,90 €



## ALKOHOLFREIE BRAUSPEZIALITÄTEN

<b>Störtebeker Frei-Bier</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 13,0 %, alkoholfrei naturbelassenes, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart		
<b>Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 12,9 %, alkoholfrei naturbelassenes, isotonisches, alkoholfreies Hefeweizen		
<b>Störtebeker Atlantik-Ale alkoholfrei</b>	0,5 l	5,80 €
Stammwürze 11,7 %, alkoholfrei Obergäriges, helles, alkoholfreies Ale frischer Duft nach Zitrusfrüchten, kräftige Hopfung		

## STRANDRÄUBER NATUR RADLER

<b>Strandräuber Natur Radler Zitrone</b>	0,5 l	5,80 €
Der Geschmack und Duft frischer Zitronen, dazu ein Spritzer Limette: Natur Radler Zitrone erfrischt fruchtig-herb statt süß, und das ganz ohne Farbstoffe und künstliche Aromen. Ideal für heiße Sommertage. Alk. 2,0 % vol.		
<b>Strandräuber Natur Radler Sanddorn</b>	0,5 l	5,80 €
Sanddorn gehört zur Ostseeküste wie die Kreidefelsen und das Salzwasser: Die Zitrone des Nordens macht dieses Natur Radler zu einer außergewöhnlichen Erfrischung, die nach Sommerurlaub schmeckt. Alk. 2,1 % vol.		
<b>Strandräuber Natur Radler Zitrone Frei-Bier</b>	0,5 l	5,80 €
Ein alkoholfreier Durstlöcher mit leichten Hopfennoten und kräftiger Zitrone: Die Kombination aus Frucht und Herbe ist perfekt für den Genuss zwischendurch, nicht nur in der warmen Jahreszeit. Alkoholfrei.		

## FIX GEMIXT ...

<b>Zwickel-Bier oder Pils, mit Coca Cola</b>	0,5 l	5,80 €
	0,3 l	4,30 €
<b>Bananen-Weizen und Kirsch-Weizen</b>	0,5 l	5,80 €
	0,3 l	4,30 €

## VORNEWEG

- Fritzens Brotkorb *oder* 2 Brezel mit Butter gefüllt<sup>D,I</sup>** 7,50 €  
mit einem Dip Ihrer Wahl:  
Apfel-Griebenschmalz, Kräuterquark, Bier-Käse-Chili-Dip,  
Knoblauch-Salbei-Dip, Kräuterbutter oder Tomaten-Chilipesto
- Lachstatar<sup>B,I,D</sup>** 13,90 €  
mit Wildkräutersalat, Cherrytomaten und Butter, dazu frisches Brot
- Gebratene Geflügelleber<sup>D,I</sup>** 14,90 €  
in einem Balsamico-Zwiebelsud geschmort auf Rucola  
mit Kirschtomaten, dazu frisches Steinofenbaguette
- Herzhafte Aufschnittplatte<sup>D,I</sup>** 17,90 €  
Schinken vom Susländer Schwein, Wildleberwurst vom Wildprofi,  
Rehsalami, Manchegokäse, Gewürzgurkensticks, rote Zwiebelringe,  
Butter, dazu einen gemischten Brotkorb mit Apfelgriebenschmalz

## SUPPEN, FRISCH ZUBEREITET

- Paprika-Tomatensuppe (vegan)** 6,90 €  
mit gerösteten Kürbiskernen
- Fritzens Biersuppe<sup>I</sup>** 6,90 €  
nach hauseigener Rezeptur mit Störtebeker Schwarzbier
- Feurige Gulaschsuppe<sup>D,I</sup>** 7,90 €  
mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Kräuterschmand
- Tomatierter Fischtopf<sup>fB,L,N</sup>** 8,90 €  
ein buntes Treiben von Ostseefischen und Gemüsestreifen



## SOMMERLICHE SPEZIALITÄTEN

**Burrata**<sup>D,I</sup> 9,90 €  
auf einem Tomaten-Rucolasalat mit Petersilienöl,  
dazu frisches Steinofenbaguette

**Unsere Brauhaus Tapas**  
Manchegokäse mit Birnensenf<sup>D</sup> 5,90 €  
kleine Hackbällchen in einer kräftigen Tomaten-Paprikasauce 5,90 €  
gebratene Garnelenspieße auf Knoblauch-Salbei-Dip<sup>C,D,I</sup> 6,90 €

... zu unseren Tapas reichen wir frisches Steinofenbaguette

**Kräuterpasta**<sup>A,I</sup> 16,90 €  
in Knoblauchöl geschwenkt  
mit frischen Kräutern, italienischem Hartkäse und Rucola

**dazu empfehlen wir unsere gebratenen Garnelen** 12,90 €

**Brizza**<sup>B,I,F,D</sup> 19,90 €  
Brezelpizza mit Crème fraîche, Wildsalami, Blauschimmelkäse,  
roten Zwiebeln und Rucola

**Spareribs vom Kalb** 29,90 €  
geschmort und mit einer herzhaften Marinade verfeinert,  
dazu unsere Brauhaus Pommes und BBQ Sauce

**Gebratenes Wasserbüffelsteak** von "Anjas Wasserbüffel" aus Goldberg 39,90 €  
mit Kräuterbutter und einem kleinen Beilagensalat

*Die stattlichen Wiedkauer leben ganzjährig draußen. Büffel Fleisch ist nicht nur sehr gesund sondern auch extrem lecker. Kusch GbR - ökologische Landwirtschaft seit 2004. Wasserbüffelzucht im Naturschutzgebiet Nossentiner-Schwinzer Heide.*



Genießen Sie unser  
Nordisch Hell  
mit eleganter  
Hopfung und  
weichem  
Charakter

## FRISCH VON DER KRÄUTERWIESE

- Brotsalat mit Mozzarellaperlen**<sup>D,I</sup> 14,90€  
Wildkräutersalat, Kirschtomaten, roten Zwiebeln,  
Pesto, Gurke und Paprika
- Salatvariation mit Grünzeug von Feld und Wiese**<sup>D,I</sup> 12,90€  
Paprika, Gurke, Tomate und Rucola mit  
Kräutercroûtons, dazu geröstete Kürbiskerne  
und Fritzens Hausdressing
- Peppen Sie Ihren Salat auf**
- |                                |         |
|--------------------------------|---------|
| mit gebackenem Ziegenkäse      | 8,90 €  |
| mit gebratener Hähnchenbrust   | 8,90 €  |
| mit gebratenen Garnelenspießen | 12,90 € |

... zu unseren Salaten reichen wir frisches Steinofenbaguette  
und gerne auch unser hochwertiges Essig-/Öl-Angebot.

## AUS UNSERER „VEGI“- KÜCHE

- Gebackene Zucchini (vegan)** 19,90 €  
mit einer Gemüse-Chiasamenfüllung, dazu Wildkräutersalat  
mit Leinsamenöl, Cherrytomaten, Kürbiskerne und Tomaten-Chilipesto
- Kartoffel-Gemüseauflauf**<sup>A,I</sup> 19,90 €  
mit Kürbiskernen, Pesto und italienischem Hartkäse überbacken
- Vegiteller**<sup>D</sup> 20,90 €  
gebackener Ziegenkäse auf Pfannengemüse mit Rucola,  
dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Knoblauch-Salbei-Dip
- Gemüse Burger**<sup>A,D,EI</sup> 20,90 €  
gebratener Gemüsepatty mit Wildkräutersalat, Cole Slaw Salat,  
Kürbiskernen, Balsamicozwiebeln und Tomaten-Chili-Pesto



*Fritz-  
Empfehlung:  
zur Vorspeise  
ein fruchtig-  
spritziges  
Bernstein-  
Weizen!*

## UNSERE BRAUERS STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

**Unser Flammkuchen-Klassiker**<sup>D,I,1,3</sup> 13,90 €  
traditionell mit Crème fraîche, Schinkenspeck, Zwiebeln und Kräutern

**Vegetarischer Flammkuchen**<sup>D,I</sup> 17,90 €  
mit Crème fraîche, Möhren-Zucchini-Lauchgemüse, Sonnenblumenkerne, italienischem Hartkäse und Rucola

**Braumeisters Flammkuchen**<sup>D,I</sup> 19,90 €  
mit Crème fraîche, marinierten Hähnchenbruststreifen, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, italienischem Hartkäse und Rucola

**Fischers Flammkuchen**<sup>D,I</sup> 21,90 €  
mit Crème fraîche, gebeiztem Lachs, roten Zwiebeln, Honig-Senf-Dillsauce und Rucola

## DIE REINE LUST AM FLEISCHGENUSS

**Huftsteak ca. 300g** 28,90 €  
das Herzstück der Rinderhüfte

**Entrecôte ca. 300g** 29,90 €  
das klassische Stück mit dem Fettauge

Wir servieren unser Fleisch mit Cole Slaw Salat<sup>A,D,F</sup> oder einem knackigen Beilagensalat<sup>D</sup>

Dazu reichen wir wahlweise:

Bier-Käse-Chili-Dip,<sup>I,D</sup> Kräuterbutter,<sup>I</sup> Kräuterquark,<sup>D,F</sup> Knoblauch-Salbei-Dip<sup>D,F</sup>

**Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:** je Beilage 4,80 €

Kräuterchampignons, knackiges Pfannengemüse,  
Marktgemüse, Fritzens Brauhaus-Pommes,  
gebackene Kräuterkartoffeln,  
Knoblauchbaguette, Kroketten



## ETWAS BESONDERES ENTDECKEN

### Fritzens Burger<sup>D,I</sup>

21,90 €

gebratene Lammboulette mit Ziegenkäse, Rucola, Cole Slaw Salat, Balsamicozwiebeln und Knoblauch-Salbei-Dip



### Hanseaten-Labskaus<sup>F,G,B</sup> »Das Besondere«

20,90 €

gepökelte Rinderbrust mit zerstampften Kartoffeln, in geheimer Gewürzrezeptur gekocht, dazu Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Bete und Original Störtebeker Matjesfilet

Auch zum Mitnehmen im praktischen Weckglas

### Wasserbüffelburger von "Anjas Wasserbüffel" aus Goldberg<sup>D,I</sup>

22,90 €

gebratene Wasserbüffelboulette mit Cheddar-Käse, Wildkräutersalat, Cole Slaw Salat, roten Zwiebelringen und Bier-Käse-Chili-Dip

dazu empfehlen wir unsere Fritzens Brauhaus-Pommes

4,80 €

### Wildteller vom Wildprofi Peters aus Groß Stove<sup>I</sup>

22,90 €

gebratene Wildbratwurst, geschmorter Wildbraten, dazu kräftige Preiselbeersauce auf Spitzkohl und gebackene Rosmarinkartoffeln

### Gebackenes Maishähnchen<sup>I,L</sup>

22,90 €

mit einer kräftigen Sauce auf gebratenem grünen Spargel und Kräuterrisotto

### Gebratenes Hirschfilet

29,90 €

mit einer kräftigen Thymianjus auf gebratenem Ratatouillegemüse und Schupfnudeln

Unser Fritz Genießer-Tipp:

Zu unseren hausgemachten, deftigen Klassikern empfehlen wir ein frisch gezapftes Störtebeker Schwarz-Bier



## BEWÄHRTE FISCH-SPEZIALITÄTEN

**Brathering süß/sauer**<sup>I,F,1,3</sup> » praktisch grätenfrei « 20,90 €

eingelegt in einer Störtebeker Bier-Marinade mit Zwiebeln, Senfkörner und Piment, dazu Krautsalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Störtebeker Matjes**<sup>D,F,G,1,3</sup> » nach hauseigenem Rezept « 20,90 €

eingelegte Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Unser »Fritz Pannfisch«**<sup>B,1,3</sup> 20,90 €

gebratenes Zanderfilet mit Dijon-Senfsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

dazu empfehlen wir unseren Gurkensalat mit Dill 4,80 €

**Seelachsfilet aus dem Ofen**<sup>B</sup> 22,90 €

mit mediterranem Gemüse gebacken unter einer kräftigen Tomaten-Paprikasauce, dazu frisches Steinofenbaguette

**Scholle in Kräuteröl gebraten**<sup>B,D,I,1,3</sup> 23,90 €

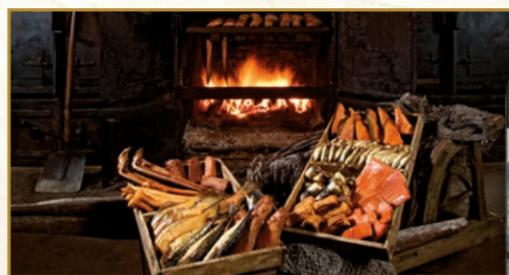
mit einem Salatbouquet und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Gebratenes Dorschfilet**<sup>B,E,D,I,3</sup> 24,90 €

mit Meerrettichsauce auf Möhren-Zucchini-Lauchgemüse dazu Kartoffelstampf

**Fischteller Likedeeler**<sup>B,E,D,I</sup> 25,90 €

gebratene Filets von Lachs und Zander mit Garnelenspieß, dazu Hummerrahmsauce auf knackigem Wurzelgemüse mit Wasabi-Kartoffelstampf



*Fritz-Empfehlung:  
Zu gebratenem  
Fisch empfehlen  
wir das  
Störtebeker  
Atlantik-Ale.*

## UNSERE FLEISCH-KLASSIKER

**Unsere Currywurst »Langer Hans« vom Susländer Schwein<sup>G,11,1</sup> 10,90 €**  
mit hausgemachter Currysauce und Fritzens Brauhaus Pommes

**Sauerfleisch im Weckglas<sup>F,G,D,1,3</sup> » aus eigener Herstellung « 20,90 €**  
eingewecktes Schweinefleisch mit Möhren, Zwiebeln,  
dazu Apfel-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Bierkutscher Schnitzel<sup>D,1,1,3</sup> 20,90 €**  
vom Schwein, mit Champignons in Rahm und Cheddar-Käse überbacken,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**dazu empfehlen wir unseren Cole Slaw Salat 4,80 €**

**Braumeisters Hähnchengeschnetzeltes<sup>A,1,L</sup> 20,90 €**  
mit knackigem Gemüse und Champignons in einer kräftigen Sauce  
auf frischen Nudeln

**Geschmorter Schwarzbierbraten<sup>D,L</sup> 23,90 €**  
mit kräftiger Sauce auf gebratenem Wurzelgemüse,  
dazu Wasabi-Kartoffelstampf

**Unsere Riesen-Brauhaus-Haxe<sup>1,L</sup> (ca. 1000g) 22,90 €**  
in Störtebeker-Biersud geschmort,  
mit einer kräftigen Sauce und Sauerkraut

**dazu empfehlen wir Ihnen unsere Bratkartoffeln 4,80 €**

**Brauers Pfanne<sup>D,1,1,3</sup> 25,90 €**  
gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust, vom Rind und  
vom Hirsch mit Kräuterbutter, dazu Blumenkohl,  
knackiges Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



Genießen Sie  
unser Roggen-  
Weizen, das  
Weltmeister-Bier  
von 2014!

## ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

<b>Möwengruß<sup>D</sup></b> eine große Kugel cremiges Vanilleeis, Kürbiskernöl, Schokoraspeln und Sahne	5,90 €
<b>Melonen-Gurken-Apfelsmoothie<sup>D</sup></b>	6,90 €
<b>Eisschokolade<sup>D</sup></b> mit zwei Kugeln zart schmelzendes Schokoladeneis und Sahne	6,90 €
<b>Eiskaffee<sup>D</sup></b> mit zwei Kugeln cremigem Vanilleeis und Sahne	6,90 €
<b>Schwarzbier-Crème Brûlée<sup>D</sup></b> mit karamellisiertem Zucker und Waldbeerenragout	6,90 €
<b>Mascarpone-Sahnecreme<sup>D,H</sup></b> mit Limettenabrieb, frischem Beerenmix und gerösteten Mandelblättchen	7,90 €
<b>Warmer Schokoladenkuchen<sup>D,I</sup></b> mit Waldbeerenragout und einer Kugel cremigem Vanilleeis	7,90 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel<sup>D,I</sup></b> gefüllt mit Quark und Äpfeln, dazu Vanillesauce, eine Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne	7,90 €
<b>Alter Fritz Spezial Becher – Im Bierglas angerichtet<sup>D</sup></b> drei Kugeln cremiges Vanilleeis, karamellierte Oliven, frittierter Rosmarin, Fetakäse, Rucola	9,90 €

... oder Lust auf was Eisiges von Langnese? Dann schauen Sie bitte in unsere Eiskarte. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unsere freundlichen Servicemitarbeiter.



## UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	3,20 €
Großer Café Crème	4,20 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Espresso Macchiato	3,30 €
Milchkaffee	4,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,20 €



## HEISSE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	3,20 €
Tasse Schokolade	4,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,20 €

Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

## TEE

„Tea Diamond – die Servier-Revolution“ alle Sorten je Glas 3,20 €  
aus dem Haus Eilles

Ceylon Hochland	Tee der Insel Sri Lanka, angenehm herb-aromatisch
Sonne Asiens	zart-herber Grüntee mit fruchtig-frischem Zitrusaroma
Earl Grey	mit dem Duft der Bergamotte-Frucht pikant aromatisiert
Sommerbeeren	erfrischende Komposition aus Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebutenschalen, Holunderbeeren und Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma
Pfefferminze	Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern, wohlschmeckend und erfrischend
Rooibos Vanilla	südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, mit einer süßen Geschmacksnote
Kamille	Kamillenblüten – honigartiger Geschmack, beruhigend
Kräutergarten	wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert mit erfrischem Geschmack



## SPRUDELNDE GETRÄNKE

Stralsunder Mineralwasser	0,25 l Flasche	2,90 €
(klassisch, medium oder still)	0,75 l Gourmetflasche	5,80 €
Selters Mineralwasser ( klassisch)	0,75 l Gourmetflasche	5,80 €
Coca-Cola <sup>2,11</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,2,6,7,11</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Fanta <sup>1,2,3</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Sprite <sup>1</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Bitter Lemon <sup>7</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Tonic Water <sup>7</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
Lift Apfelschorle <sup>1</sup>	0,20 l Glas	2,90 €
alle 0,20 l alternativ auch als...	0,50 l Glas	5,90 €
Flensburger Malz alkoholfrei und kalorienarm	0,33 l Flasche	4,10 €

Coca-Cola®

Sprite®

Lift®

APFEL-SCHORLE

## WAS SONST NOCH DEN DURST LÖSCHT

Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l Glas	3,30 €
Maracujasaft, Rhabarbersaft	0,20 l Glas	3,30 €
Johannisbeernektar	0,20 l Glas	3,30 €
Bananen- oder Sauerkirschnektar	0,20 l Glas	3,30 €
Pina Colada Aloe Vera alkoholfrei	0,20 l Glas	3,30 €
alle 0,20 l alternativ auch als...	0,50 l Glas	6,20 €
gerne auch als Schorle	0,50 l Glas	5,90 €

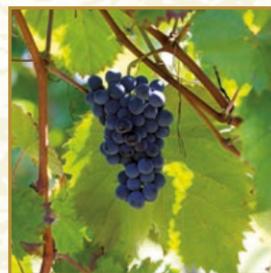
SATOWER





## WEISSWEINE

<b>UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Weingut Vollmer, Pfalz</b>	0,75 l	<b>24,50 €</b>
klar, kraftvoll, süffig und saftig mit vielschichtigen Aromen gelber Früchte, vollmundiger Geschmack		
<b>Horgelus Colombard, Sauvignon Blanc, trocken</b>	0,2 l	<b>6,90 €</b>
<b>Domaine Horgelus, Gascogne</b>	0,75 l	<b>24,50 €</b>
erfrischend duftiges Bouquet mit Aromen von Blüten und tropischen Früchten sowie Zitrusaromen		
<b>Wegeler Riesling, trocken</b>	0,2 l	<b>7,40 €</b>
<b>Weingut Wegeler, Rheingau</b>	0,75 l	<b>25,80 €</b>
Dieser Riesling vom Weingut Wegeler besticht durch seine feinen Pfirsichnoten sowie die mineralische Säurestruktur		
<b>Ein Tag am Meer, Sauvignon Blanc, trocken</b>	0,2 l	<b>8,10 €</b>
<b>Hammel &amp; Cie, Pfalz</b>	0,75 l	<b>28,00 €</b>
ein Bouquet von weißer Stachelbeere und frisch gemähter Sommerwiese, fruchtig und erfrischend, Aromen von Grapefruit und eine dezente Note grüner Nuancen von frischen Kräutern		
<b>Grohsartig Weissburgunder, Chardonnay, trocken</b>	0,2 l	<b>8,40 €</b>
<b>Weingut Groh, Rheinhessen</b>	0,75 l	<b>29,50 €</b>
zarte Mineralität, am Gaumen zeigen sich die bekannten Burgunderaromen wie Pfirsich, Zitrus und gelbe Früchte		
<b>Fräulein Scheu, Scheurebe feinherb</b>	0,2 l	<b>7,40 €</b>
<b>Weingut Johanninge, Rheinhessen</b>	0,75 l	<b>25,50 €</b>
Im Geruch aufregend nach Pomelo, auf der Zunge verführen Stachelbeere und Johannisbeere.		



## ROSÉWEIN

**UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken** 0,2l 7,10 €  
Weingut Vollmer, Pfalz 0,75l 24,50 €  
süffig und klar, mit einer saftigen Beerenaromatik im samtig-frischen Geschmack

**Horgelus Merlot, Cabernet Rosé, trocken** 0,2l 7,10 €  
Domaine Horgelus, Gascogne 0,75l 24,50 €  
duftet nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren  
und zeigt sich am Gaumen beeindruckend aromatisch, rund und frisch

**Blaifränkisch Rose, trocken** 0,2l 7,90 €  
Weingut Strehn, Burgenland 0,75l 26,50 €  
unheimlich lässig - fruchtig und mineralisch mit Aromen  
von Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren

**Schwarzriesling Rose, feinherb** 0,2l 7,60 €  
Becksteiner Winzer 0,75l 26,00 €  
Leuchtend hellrot und erfrischend, fruchtig und lebendig.  
Ein Roséwein für den Alltag. Seine feine Säure setzt ihn elegant in Szene.

## ROTWEIN

**UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken** 0,2l 6,90 €  
Weingut Vollmer, Pfalz 0,75l 24,50 €  
samtig und vollmundig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren  
und Kirsche in einer seidigen Struktur, leicht pikant am Gaumen

**Lergelmüller Merlot, trocken** 0,2l 7,80 €  
Lergelmüller, Pfalz, Sankt Anna 0,75l 27,30 €  
präsentiert sich mit einem feinen Duft von Herzkirschen und  
einem würzigen Körper, die Tannine sind trotz seines jungen Alters  
hervorragend entwickelt und balanciert

**Don Cosimo Primitivo, trocken** 0,2l 7,40 €  
Cantine Due Palme, Italien, Apulien 0,75l 25,90 €  
fruchtiges Bouquet mit Noten von dunklen Beeren sowie feinen  
Gewürznuancen, am Gaumen ist er seidig kraftvoll und elegant  
mit schöner Balance und sanftem Tannin

**Schnick Schnack Schnuck, halbtrocken** 0,2l 6,80 €  
Ellermann & Spiegel 0,75l 23,50 €  
Ein unkomplizierter Cuvée (St. Laurent, Spätburgunder, Regent)  
Wunderbar leicht und mit feinen Fruchtaromen von Johannisbeeren,  
Himbeeren und Kirschen. Ein guter Begleiter für entspannte Abende.

## SEKT UND PROSECCO

Cantine Maschio Prosecco Treviso, trocken, 11,0 % vol.	0,1 l	3,60 €
	0,75 l	24,90 €
Schloss Rheinach Sekt, trocken, 11,5 % vol.	0,75 l	23,00 €
Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken, 11,5 % vol.	0,75 l	23,00 €

## SPRITZIGE DURSTLÖSCHER

Hausgemachte Bierbowle eingelegte Früchte und Baltic Lager	0,30 l	7,90 €
Aperol Spritz 4 cl APEROL, Prosecco Frizzante, Soda Water	0,20 l	7,00 €
Pampelle Spritz 4 cl Pampelle, Prosecco Frizzante, Soda Water	0,20 l	7,00 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco Frizzante, Minze, Limette	0,20 l	7,00 €

*gerne auch Alkoholfrei*

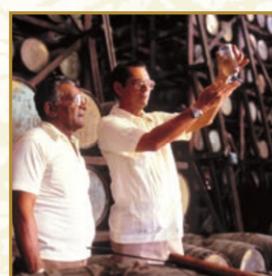
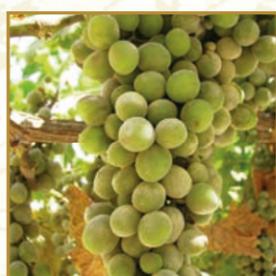
Hugo Holunderblütensirup, Sprite, Wasser, Minze, Limette	0,20 l	5,50 €
--	--------	--------

## LONGDRINKS

Cuba Libre <sup>2,5,6</sup> 4 cl Havana 3 anos, Coca-Cola	0,30 l	7,00 €
Whisky Cola <sup>2</sup> 4 cl Blended Scotch Whisky, Coca-Cola	0,30 l	7,00 €
Gin Tonic <sup>7</sup> 4 cl Greenall's Dry Gin, Tonic Water	0,30 l	7,00 €
Wodka Lemon 4 cl Finlandia Vodka, Bitter Lemon	0,30 l	7,00 €
Malibu Mix 4 cl Malibu, mit Orangen-, Kirsch-, Pina Colada, Aloe Vera-Saft oder Coca-Cola	0,30 l	7,00 €

## HOCHPROZENTIGES

Fischergeist, 56 % vol.	2 cl	3,30 €
Baileys Original Irish Cream, 17 % vol.	4 cl	4,60 €
Jägermeister, 35 % vol.	4 cl	4,60 €
Ramazzotti, 30 % vol.	4 cl	4,60 €
Küstennebel, 21,8 % vol.	4 cl	5,40 €



Havana Club 3 años, 40 % vol.	4 cl	4,60 €
Havana Club 7 años, 40 % vol.	4 cl	6,60 €
Jameson Irish Whiskey, 40 % vol.	4 cl	5,40 €
Ballantines Blended Scotch Whisky, 40% vol.	4 cl	5,40 €
Rostocker Lehment Aquavit, 42 % vol.	4 cl	4,60 €
Rostocker Lehment Kümmel, 38 % vol.	4 cl	4,60 €
Finlandia Vodka, 40 % vol.	4 cl	5,00 €
Greenall's Dry Gin, 37,5 % vol.	4 cl	5,00 €
Linie Aquavit, 41,5 % vol.	4 cl	5,80 €
Prinz Alte Marille, 41 % vol.	4 cl	5,90 €
Prinz Alte Zweschke, 41 % vol.	4 cl	5,90 €
Prinz Alte Williams Christ Birne, 41% vol.	4 cl	5,90 €



## REGIONALE BESONDERHEITEN

Kaland Kümmel, 40,0 % vol. · Echte Handarbeit aus der Region	4 cl	5,80 €
Foerster's Heide Gin, 44,0 % vol. · Eine echte Hausspezialität	4 cl	6,20 €
Hausgemachtes Bierlikörchen, 25 % vol.	4 cl	6,20 €
Ebbe & Flut Himbäarn Likör, 23 % vol.	4 cl	6,40 €
Ebbe & Flut Sandurn Likör, 20 % vol.	4 cl	6,40 €

### „WAT TRINK WI NU?“

Die Geschichte von „Mann un Fru!“

*Der Überlieferung nach waren es ein stattlicher Mann und seine nicht minder stattliche Frau, die um das Jahr 1700 auf den Märkten Mecklenburg-Vorpommerns eine köstliche Doppel-Kümmel-Spezialität feilboten, die schnell nach ihnen „Mann un Frau“ benannt wurde. Anderthalb Jahrhunderte später griff der Rostocker Destillateur und Geschäftsmann Conrad Lehment diese überlieferte Rezeptur auf, verfeinerte sie und erfand so den Original Lehment Rostocker Doppel-Kümmel. Der milde Charakter dieser unverwechselbaren Spezialität war schnell in aller Munde und begründete eine Legende, in der heute ein neues Kapitel aufgeschlagen wird: mit dem Original Lehment Rostocker Aquavit. Die Komposition von Dill, Koriander, Kümmel und Fenchel verleiht diesem unvergleichlichen Aquavit seine wunderbar milde Note. Conrad Lehment wäre voller Stolz, könnte er heute diesen Aquavit mit Ihnen zusammen genießen.*



**AUF IHR WOHL!**

# FRITZ ZUM MITNEHMEN

## GLÄSER & BIER

<b>Störtebeker 6er-Träger</b> Sorten nach Wahl für Sie zum Selbst-Kombinieren. Preis pro Gebinde, inkl. Pfand	6 x 0,5l	11,90 €
<b>Störtebeker Schatzkiste</b> Preis pro Gebinde, inkl. Pfand	6 x 0,5l	11,90 €
<b>Störtebeker Segelglas</b> im Geschenkkarton	2 x 0,3l oder 0,5l	11,90 €
<b>Störtebeker Genussglas</b> im Geschenkkarton	2 x 0,3l	11,90 €
<b>Störtebeker Spezialitätenkisten</b> 2 Probiergläser mit einer Flasche (0,5l) Störtebeker, Scotch-Ale, Nordik-Porter oder Pazifik-Ale		11,90 €
<b>Störtebeker Single Malt Whisky, 3 Jahre</b>	0,5l	45,00 €

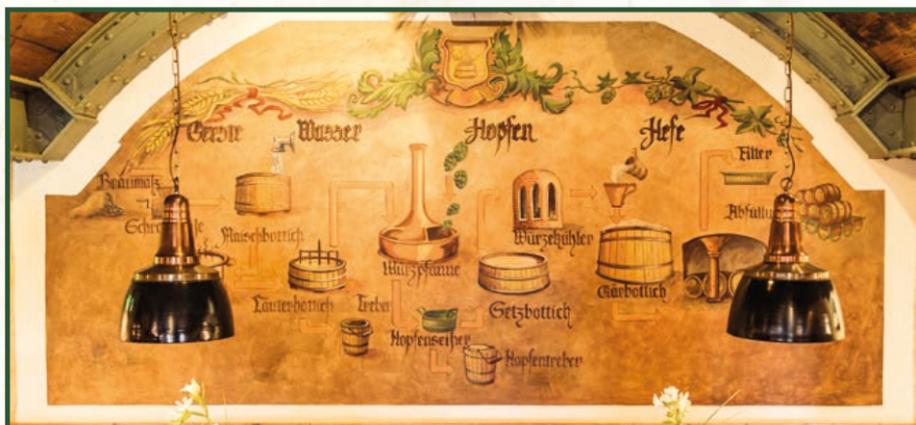


Lieber Gast, es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe und Allergenen nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden.

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>mit Süßungsmittel Saccharin, <sup>5</sup>mit Süßungsmittel Cyclamat, <sup>6</sup>mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, <sup>7</sup>mit Süßungsmittel Acesulfam, <sup>8</sup>mit Phosphat, <sup>9</sup>geschwefelt, <sup>10</sup>chininhaltig, <sup>11</sup>caffeinhaltig, <sup>12</sup>mit Geschmacksverstärker, <sup>13</sup>geschwärzt, <sup>14</sup>gewachst, <sup>15</sup>gentechnisch verändert  
<sup>A</sup>Eier, <sup>B</sup>Fisch, <sup>C</sup>Krebstiere, <sup>D</sup>Milch und Milchprodukte, <sup>E</sup>Schwefeldioxid und Sulfite, <sup>F</sup>Senf, <sup>G</sup>Soja, <sup>H</sup>Erdnüsse, <sup>I</sup>Glutenhaltige Getreidesorten, <sup>K</sup>Schalenfrüchte, <sup>L</sup>Sellerie, <sup>M</sup>Sesamsamen, <sup>N</sup>Weichtiere, <sup>O</sup>Lupinen

# FESTLICH TAFELN IM FRITZ

## KULINARISCHES BRAUSEMINAR



In 9 Gängen wird Ihnen das Einmaleins des Bierbrauens – vom Malzschroten über das Sudsetzen bis zur Nachgärung – durch kulinarische Gaumenfreuden & Getränkespezialitäten der Störtebeker Braumanufaktur näher gebracht.

Auf Wunsch begleitet Sie unser „Bierspezialist“ mit kleinen Anekdoten zur Biergeschichte durch das Bierseminar-Menü. Im abschließenden Wissensquiz können Sie dann Ihr Bierwissen testen & urkundlich bestätigen lassen.

Preis pro Person (nur auf Vorbestellung)

42,00 €

## HAUSGEMACHTES FÜR ZU HAUSE

### SCHAUEN SIE IN UNSEREN KÜHLSCHRANK



Frisches Fritzbrot, ca. 500 g

6,00 €

Apfel-Griebenschmalz im Weckglas, Stück

6,00 €

Unser Sauerfleisch im Weckglas, Stück

10,00 €

Unser Labskaus im Weckglas, Stück

12,00 €

Bei 5°-7° C haltbar bis siehe Etikett

# UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN STELLEN SICH VOR!



stoertebeker-brauquartier.com  
03831-2550



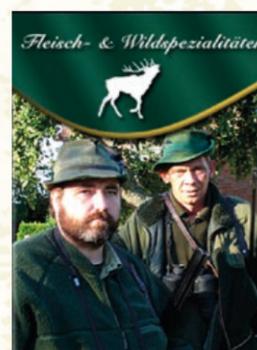
satower-mosterei.de  
038295-78206



lerch-hummer.de  
040-3869082



weine-und-mehr.de  
0381-8008877



wildprofi.de  
0381-4002919



moenchguter-fruchtgrosshandel.de  
038306 2370



fisch-und-feinkost.de  
0381-20268820

**Original Oehlerts**  
Enten und Gänse aus bäuerlicher Freilandhaltung

bauernhof-oehlert.de  
038205 65456



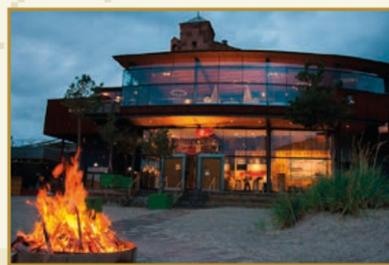
Anjas Wasserbüffel  
0172 - 918 7681



**Braugasthaus**  
**„Zum alten Fritz“**  
Greifswalder Chaussee 84-85  
18439 Hansestadt Stralsund  
Tel.: 03831 - 25 55 00  
info@stoertebeker.com  
www.stoertebeker-brauquartier.com



**Braugasthaus**  
**„Zum alten Fritz“**  
Warnowufer 65  
18057 Hansestadt Rostock  
Tel: 0381 - 20 87 80  
bgh-hro@alter-fritz.de



**Alte Brauerei.**  
**Störtebeker Brauquartier**  
Greifswalder Chaussee 84-85  
18439 Hansestadt Stralsund  
Tel: 03831 - 2550  
info@stoertebeker.com  
www.stoertebeker-brauquartier.com



**Störtebeker Braugasthaus**  
Markt 13  
17489 Greifswald  
Tel: 0383457830  
info-hgw@stoertebeker-  
braugasthaus.de



Unser Hotel in Mecklenburg-Vorpommern:  
**Hotel Villa Knobelsdorff**  
**Alter Pasewalker Bierkeller**  
Ringstraße 121  
17309 Pasewalk  
Tel: 03973 - 20 91 0  
Fax: 03973 - 20 91 10  
info@villa-knobelsdorff.de  
www.villa-knobelsdorff.de

**IHRE FEIER WIRD BEI UNS ZUM ZÜNFTIGEN BRAUGASTHAUSFEST.**



**Unsere „Störtebeker's Stube“ ist ideal  
für Geburtstagsparties,  
Hochzeiten, Jubiläen, etc.  
und bietet Platz für 20 - 50 Personen.**

**Bitte sprechen Sie uns an, wir erstellen  
Ihnen ein individuelles Angebot.**

Braugasthaus „Zum alten Fritz“  
Warnowufer 65 • 18057 Rostock

**www.alter-fritz.de**