



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



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 so lange 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



UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN VOM FASS

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



UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Störtebeker Atlantik-Ale 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 €
Störtebeker Hanse-Porter Stammwürze 12,5 %, Alkohol 4,0 % vol. naturbelassene, untergärige hanseatische Brauspezialität mit Düften von süßer Mandel, Kaffee & Caramel	0,5 l	5,80 €
Störtebeker Roggen-Weizen Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,4 % vol. naturtrübes, obergäriges dunkles Hefebier aus Roggen & Weizen	0,5 l	5,80 €
Störtebeker Stark-Bier Stammwürze 18 %, Alkohol 7,5 % vol. naturbelassenes, untergäriges dunkles Starkbier mit einem kräftigen Duftspiel von Bitterschokolade & Kaffee	0,5 l	5,80 €
Störtebeker Scotch-Ale Stammwürze 20,5 %, Alkohol 9,0 % vol. naturbelassenes Strong Ale aus britischem Whiskymalz mit torfig-rauchigen Aromen	0,5 l	5,90 €
Störtebeker Mittsommer - Wit 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 €
Pazifik Ale 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

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

STRANDRÄUBER NATUR RADLER

Strandräuber Natur Radler Zitrone	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.	0,33 l	4,30 €
Strandräuber Natur Radler Sanddorn	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.	0,33 l	4,30 €
Strandräuber Natur Radler Zitrone Frei-Bier	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.	0,33 l	4,30 €

FIX GEMIXT ...

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

VORNEWEG

Fritzens Brotkorb oder 2 Brezel mit Butter gefüllt^{D,I} 8,50 €
mit einem Dip Ihrer Wahl:

Apfel-Griebenschmalz, Kräuterquark, Bier-Käse-Chili-Dip,
Knoblauch-Salbei-Dip, Kräuterbutter oder Tomaten-Chili-Pesto

Hausgemachtes Würzfleisch vom Kalb 11,90 €
mit Käse überbacken, dazu frisches Steinofenbaguette

Matjestatar auf Rucola^{1,B,D} 12,90 €
mit roten Zwiebelringen und Butter, dazu frisches Schwarzbrot

Herzhafte Aufschnittplatte^{D,I} 17,90 €
Schinken vom Susländer Schwein, Wildleberwurst vom Wildprofi,
Rehsalami, Manchegokäse, Gewürzgurkensticks, rote Zwiebelringe
und Butter, dazu einen gemischten Brotkorb mit Apfeligriebenschmalz

SUPPEN, FRISCH ZUBEREITET

Fritzens Biersuppe¹ 6,90 €
nach hauseigener Rezeptur mit Störtebeker Schwarzbier

Gelbe Bete-Ingwersuppe (vegan/lactosefrei) 7,50 €
mit Koriander

Feurige Gulaschsuppe^{D,I} 7,90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Kräuterschmand

Tomatierter Fischtopf^{B,L,N} 8,90 €
ein buntes Treiben von Ostseefischen und Gemüsestreifen



FRISCH VON DER KRÄUTERWIESE

Rote Bete-Birnen-Gorgonzola Salat ^{D,N} 14,90 €
auf knackigem Rucola mit gerösteten Walnusskernen

Salatvariation mit Grünzeug von Feld und Wiese ^{D,I} 12,90 €
Paprika, Gurke, Tomate und Rucola mit
Kräutercroûtons, dazu geröstete Kürbiskerne
und Fritzens Hausdressing

Peppen Sie Ihren Salat auf

mit gebackenem Ziegenkäse	10,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust	10,90 €
mit gebratenem Lachsfilet	14,90 €

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

AUS UNSERER „VEGI“- KÜCHE

Kräuterpasta 18,90 €
in Knoblauchöl geschwenkt mit frischen Kräutern,
italienischem Hartkäse und Rucola

Kartoffel-Gemüseauflauf ^{A,I} 20,90 €
mit Kürbiskernen, Petersilienöl
und italienischem Hartkäse überbacken

Vegiteller ^D 23,90 €
gebackener Ziegenkäse auf Pfannengemüse mit Rucola,
dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Knoblauch-Salbei-Dip

Gemüse Burger ^{A,D,EI} 23,90 €
gebratener Gemüsepatty mit Wildkräutersalat, Cole Slaw Salat,
Kürbiskernen, Balsamicozwiebeln und Tomaten-Chili-Pesto



UNSERE BRAUERS STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

Unser Flammkuchen-Klassiker ^{D,I,1,3} 14,90 €
traditionell mit Crème fraîche, Schinkenspeck, Zwiebeln und Kräutern

Vegetarischer Flammkuchen ^{D,I} 18,90 €
mit Crème fraîche, Rote Bete, Hokkaidokürbis, Birne,
italienischem Hartkäse und gerösteten Kürbiskernen

Winterlicher Flammkuchen ^{D,I} 21,90 €
mit Crème fraîche, Wildsalami, roten Zwiebeln, Mozzarella,
gerösteten Walnüssen und Kräutern

Braumeisters Flammkuchen ^{D,I} 21,90 €
mit Crème fraîche, marinierten Hähnchenbruststreifen,
schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, italienischer Hartkäse und Rucola

DIE REINE LUST AM FLEISCHGENUSS

Huftsteak ca. 300g 33,90 €
das Herzstück der Rinderhüfte

Entrecôte ca. 300g 35,90 €
das klassische Stück mit dem Fettauge

Wir servieren unser Fleisch mit Cole Slaw Salat ^{A,D,F} oder einem knackigen Beilagensalat ^D

Dazu reichen wir wahlweise:

Bier-Käse-Chili-Dip, ^{I,D} Kräuterbutter, ^I Kräuterquark, ^{D,F} Knoblauch-Salbei-Dip ^{D,F}

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen: je Beilage 5,40 €
Kräuterchampignons, knackiges Pfannengemüse,
Marktgemüse, Fritzens Brauhaus-Pommes,
gebackene Kräuterkartoffeln,
Knoblauchbaguette, Kroketten



ETWAS BESONDERES ENTDECKEN

Fritzens Burger^{D,I}

24,90 €

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



Hanseaten-Labskaus^{A,F,G,B,I} »Das Besondere« 22,90 €

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 vom Gut Wardow bei Rostock^{D,I}

25,90 €

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

dazu empfehlen wir unsere Fritzens Brauhaus-Pommes

5,40 €

Wildteller vom Wildprofi Peters aus Groß Stove^I

27,90 €

gebratene Wildbratwurst, geschmorter Wildbraten, dazu kräftige Preiselbeersauce auf Apfelrotkohl und gebratenen Brezel-Serviettenknödel

Gebackener ¼ Entenbraten von der Mularde^I

29,90 €

gefüllt mit Backpflaumen, Äpfeln und Zwiebeln mit einer kräftigen Entensauce, dazu Apfelrotkohl und ein gefüllter Kartoffelkloß mit Semmelbröseln

Unsere Enten kommen vom Bauernhof Oehlert aus Zarnewanz bei Rostock. Dort werden sie in bäuerlicher Freilandhaltung gehalten. Die Mularde ist eine Kreuzung zwischen Wildente und Hausente.

Geschmorte Rinderbacke^I

26,90 €

mit kräftiger Thymianjus, auf Spitzkohl und gebackenen Rosmarinkartoffeln



Unser Fritz Genießer-Tipp:

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

BEWÄHRTE FISCH-SPEZIALITÄTEN

Brathering süß/sauer^{B,I,F,1,3} » praktisch grätenfrei « 21,90 €
eingelegt in einer Störtebeker Bier-Marinade mit Zwiebeln,
Senfkörner und Piment, dazu Krautsalat und Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln

Störtebeker Matjes^{B,D,F,1,3} » nach hauseigenem Rezept « 21,90 €
eingelegte Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sauce
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Unser »Fritz Pannfisch«^{B,F,1,3} 21,90 €
gebratenes Zanderfilet mit feiner Senfsauce und
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

dazu empfehlen wir unseren Gurkensalat mit Dill 5,40 €

Scholle in Kräuteröl gebraten^{B,D,I,1,3} 25,90 €
mit einem kleinen Salatbouquet
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gebratener Saibling mit Mandelbutter^{B,D,I} 25,90 €
dazu Tafelmeerrettich und Petersilien-Butterkartoffeln

Gebratenes Dorschfilet^{B,D,I,L} 26,90 €
mit Meerrettichsauce auf einem Sellerie-Möhren-Linsengemüse
dazu Kürbis-Kartoffelstampf

Fischteller Likedeeler^{B,C,D,I,L} 27,90 €
gebratene Filets von Lachs, Zander und Dorsch,
dazu Kürbis-Ingwersauce auf knackigem Wurzelgemüse
und Kartoffelstampf



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

UNSERE FLEISCH-KLASSIKER

Sauerfleisch im Weckglas ^{F,G,D,1,3} » aus eigener Herstellung « 22,90 €

eingewecktes Schweinefleisch mit Möhren und Zwiebeln
dazu Apfel-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Bierkutscher Schnitzel ^{D,I,1,3} 22,90 €

vom Schwein, mit Champignons in Rahm und Cheddar-Käse überbacken
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Braumeisters Hähnchengeschnetzeltes ^{A,I} 22,90 €

mit knackigem Gemüse und Champignons in einer kräftigen Sauce
auf frischen Nudeln

Hausgemachte Rinderroulade ^{F,I} 25,90 €

mit einer kräftigen Senfsauce, dazu Apfelrotkohl
und gefülltem Kartoffelkloß mit Semmelbröseln

Unsere Riesen-Brauhaus-Haxe ^{I,L} (ca.1000g) 24,90 €

in Störtebeker-Biersud geschmort,
mit einer kräftigen Sauce und Sauerkraut

dazu empfehlen wir Ihnen unsere gebratenen Brezel-Serviettenknödel 5,40 €

Brauers Pfanne ^{D,I,1,3} 27,90 €

gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust, vom Rind und
vom Hirschrücken mit Kräuterbutter, dazu Rosenkohl,
knackiges Gemüse und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gebratener Hirschrücken ^I 32,90 €

mit einer kräftigen Thymiansauce,
auf gebratenem Ratatouillegemüse und Schupfnudeln

Grünkohlpfanne mit Bratkartoffeln ^{1,3,I} 23,90 €

geschmortem Kasseler, gebackenem Schweinebauch
und eine Schinkenkohlwurst



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

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

Möwengruß ^{D,I}	5,90 €
eine große Kugel cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Schokoraspeln und Sahne	
Kaffee und Eis ^{D,I}	5,90 €
eine Kugel cremiges Vanilleeis mit einem Espresso	
Bienenstich aus dem Glas	5,90 €
Schwarzbier-Crème Brûlée ^{D,I}	7,90 €
mit karamellisiertem Zucker und Waldbeerenragout	
Kaiserschmarrn ^{D,I}	7,90 €
mit Zwetschgen und Sahne	
Warmer Schokoladenkuchen ^{D,I}	7,90 €
mit Waldbeerenragout und einer Kugel cremigem Vanilleeis	
Hausgemachter Apfelstrudel ^{D,I}	7,90 €
gefüllt mit Quark und Äpfeln, dazu Vanillesauce, eine Kugel cremiges Vanilleeis und Sahne	
Birne Helene ^{D,I}	7,90 €
pochierte Birne mit Zimteis, Schokoladensauce und Sahne	
Alter Fritz Spezial Becher – Im Bierglas angerichtet ^{D,I}	9,90 €
drei Kugeln cremiges Vanilleeis, karamellierte Oliven, frittierter Rosmarin, Fetakäse und Rucola	
Nussbecher ^{D,I,K}	8,90 €
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Zimteis mit karamellisierten Nüssen, Schokoladensauce und Sahne	



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 3,30 €
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 erfrischendem 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 ^{2,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,6,7,11}	0,20 l Glas	2,90 €
Fanta ^{1,2,3}	0,20 l Glas	2,90 €
Sprite ¹	0,20 l Glas	2,90 €
Bitter Lemon ⁷	0,20 l Glas	2,90 €
Tonic Water ⁷	0,20 l Glas	2,90 €
Ginger Ale ²	0,20 l Glas	2,90 €
Lift Apfelschorle ¹	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

UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken

Weingut Vollmer, Pfalz

klar, kraftvoll, süffig und saftig mit vielschichtigen Aromen
gelber Früchte, vollmundiger Geschmack

0,2 l 7,10 €

0,75 l 24,50 €

Blanc de Noir, Schwarzes Riesling, trocken

Becksteiner Winzer, Baden

ein spritziger, geschmacksintensiver weißer Wein aus roten Trauben
mit Charakter, fruchtig und leicht nussige Aromen

0,2 l 7,90 €

0,75 l 24,50 €

Wegeler Riesling, trocken

Weingut Wegeler, Rheingau

Dieser Riesling vom Weingut Wegeler besticht durch seine
feinen Pfirsichnoten sowie die mineralische Säurestruktur

0,2 l 7,40 €

0,75 l 25,80 €

Ein Tag am Meer, Sauvignon Blanc, trocken

Hammel & Cie, Pfalz

ein Bouquet von weißer Stachelbeere und frisch gemähter Sommerwiese,
fruchtig und erfrischend, Aromen von Grapefruit
und eine dezente Note grüner Nuancen von frischen Kräutern

0,2 l 8,10 €

0,75 l 28,70 €

Grohsartig Weissburgunder, Chardonnay, trocken

Weingut Groh, Rheinhessen

zarte Mineralität, am Gaumen zeigen sich die bekannten
Burgunderaromen wie Pfirsich, Zitrus und gelbe Früchte

0,2 l 8,40 €

0,75 l 29,50 €

Fräulein Scheu, Scheurebe feinherb

Weingut Johanninger, Rheinhessen

Im Geruch aufregend nach Pomelo,
auf der Zunge verführen Stachelbeere und Johannisbeere.

0,2 l 7,40 €

0,75 l 25,80 €



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		
Blaufränkisch 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	7,10 €
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		
Lergenmüller Merlot, trocken	0,2l	7,80 €
Lergenmüller, 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

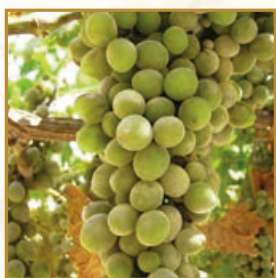
Aperol Spritz 4 cl APEROL, Prosecco Frizzante, Soda Water	0,20 l	7,90€
Pampelle Spritz 4 cl Pampelle, Prosecco Frizzante, Soda Water	0,20 l	7,90€
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco Frizzante, Minze, Limette	0,20 l	7,90€
gerne auch alkoholfrei		
Hugo Holunderblütensirup, Sprite, Wasser, Minze, Limette	0,20 l	6,40€

LONGDRINKS

Cuba Libre ^{2,5,6} 4 cl Havana 3 anos, Coca-Cola	0,30 l	7,90€
Whisky Cola ² 4 cl Blended Scotch Whisky, Coca-Cola	0,30 l	7,90€
Gin Tonic ⁷ 4 cl Greenall's Dry Gin, Tonic Water	0,30 l	7,90€
Wodka Lemon 4 cl Finlandia Vodka, Bitter Lemon	0,30 l	7,90€
Malibu Mix 4 cl Malibu, mit Orangen-, Kirsch-, Pina Colada, Aloe Vera-Saft oder Coca-Cola	0,30 l	7,90€

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€



Havana Club 3 años, 40 % vol.	4 cl	4,60 €
Havana Club 7 años, 40 % vol.	4 cl	6,60 €
Ballentines Blended Scotch Whiskey, 40% vol.	4 cl	5,40 €
Rostocker Lehment Likör mit Sternanis, 21 % vol.	4 cl	4,60 €
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	6,30 €
Prinz Alte Zweschke, 41 % vol.	4 cl	6,30 €
Prinz Alte Williams Christ Birne, 41% vol.	4 cl	6,30 €
Prinz Alte Haselnuss, 41% vol.	4 cl	6,30 €



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	5,90 €

FRITZ ZUM MITNEHMEN

Störtebeker 6er-Träger 6 x 0,5l		11,90 €
Sorten nach Wahl für Sie zum Selbst-Kombinieren. Preis pro Gebinde, inkl. Pfand (außer Eisbock-Biere)		
Störtebeker Segelglas	2 x 0,3l oder 0,5l	11,90 €
im Geschenkkarton		
Störtebeker Spezialitätenkisten		11,90 €
2 Probiergläser mit einer Flasche (0,5l) Störtebeker, Scotch-Ale, Nordik-Porter oder Pazifik-Ale		
Unser Sauerfleisch im Weckglas, Stück		10,00 €
Unser Labskaus im Weckglas, Stück		12,00 €

Zusatzstoffe und Allergene:

¹mit Konservierungsmitteln, ²mit Farbstoffen, ³mit Antioxidationsmitteln, ⁴mit Süßungsmitteln Saccharin, ⁵mit Süßungsmitteln Cyclamat, ⁶mit Süßungsmitteln Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, ⁷mit Süßungsmitteln Acesulfam, ⁸mit Phosphat, ⁹geschwefelt, ¹⁰chininhaltig, ¹¹caffeinhaltig, ¹²mit Geschmacksverstärkern, ¹³geschwärzt, ¹⁴gewachst, ¹⁵gentechnisch verändert, ^AEier, ^BFisch, ^CKrebstiere, ^DMilch und Milchprodukte, ^ESchwefeldioxid und Sulfite, ^FSenf, ^GSoja, ^HErdnüsse, ^IGlutenhaltige Getreidesorten, ^KSchalenfrüchte, ^LSellerie, ^MSesamsamen, ^NWeichtiere, ^OLupinen



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