



## 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>Störtebeker 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 erfrischendem 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 AUS DER FLASCHE

<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 AUS DER FLASCHE

<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> 8,50 €  
mit einem Dip Ihrer Wahl:  
Apfel-Griebenschmalz, Kräuterquark, Bier-Käse-Chili-Dip,  
Knoblauch-Salbei-Dip, Kräuterbutter oder Tomaten-Chili-Pesto

**Unsere Brauhaus Tapas**  
Manchegokäse mit Birnensenf 6,90 €  
Matjestatar mit roten Zwiebelringen und Dill 6,90 €  
Wild-Chiliwurst mit Rotweinzwiebel-Chutney 6,90 €

**Burrata** 11,90 €  
auf einem Tomaten-Rucolasalat mit Petersilienöl,  
dazu frisches Steinofenbaguette

**Herzhafte Aufschnittplatte**<sup>D,I</sup> 18,90 €  
Schinken vom Susländer Schwein, Wildleberwurst vom Wildprofi,  
Rehsalami, Manchegokäse, Gewürzgurkensticks, rote Zwiebelringe  
und Butter, dazu einen gemischten Brotkorb mit Apfeligriebenschmalz

**Hausgemachtes Würzfleisch vom Kalb** 12,90 €  
mit Käse überbacken, dazu frisches Steinofenbaguette

## SUPPEN, FRISCH ZUBEREITET

**Paprika-Tomatensuppe**<sup>vegan</sup> 7,30 €  
mit gerösteten Kürbiskernen

**Gartenkräutersuppe mit Hafermilch**<sup>vegan</sup> 7,30 €

**Feurige Gulaschsuppe**<sup>D,I</sup> 8,50 €  
mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln und Kräuterschmand

**Tomatierter Fischtopf**<sup>B,L,N</sup> 9,50 €  
ein buntes Treiben von Ostseefischen und Gemüsestreifen



## FRISCH VON DER KRÄUTERWIESE

<b>Fenchel-Melonen-Mozzarellasalat</b> <sup>D,N</sup> mit Wildkräutern, Kapern, Minze	14,90 €
<b>Salatvariation mit Grünzeug von Feld und Wiese</b> <sup>D,I</sup> Paprika, Gurke, Tomate und Rucola mit Kräutercroûtons, dazu geröstete Kürbiskerne und Fritzens Hausdressing	12,90 €
<b>Peppen Sie Ihren Salat auf</b>	
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

<b>Kräuterpasta</b> <sup>A</sup> in Knoblauchöl geschwenkt mit frischen Kräutern, italienischem Hartkäse und Rucola	18,90 €
<b>Kartoffel-Gemüseauflauf</b> <sup>D</sup> mit Kürbiskernen, Petersilienöl und italienischem Hartkäse überbacken	20,90 €
<b>Vegiteller</b> <sup>D</sup> gebackener Ziegenkäse auf Pfannengemüse mit Rucola, dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Knoblauch-Salbei-Dip	23,90 €
<b>Gemüse Burger</b> <sup>A,D,I</sup> gebratener Gemüsepatty mit Wildkräutersalat, Cole Slaw Salat, Kürbiskernen, Rotweinzwiebel-Chutney und Tomaten-Chili-Pesto	23,90 €



## UNSERE BRAUERS STEINOFEN SPEZIALITÄTEN

**Unser Flammkuchen-Klassiker** <sup>D,I,1,3</sup> 15,90 €  
traditionell mit Crème fraîche, Schinkenspeck, Zwiebeln und Kräutern

**Vegetarischer Flammkuchen** <sup>D,I</sup> 19,90 €  
mit Crème fraîche, grünem Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi, Möhren, italienischem Hartkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

**Fischers Flammkuchen** <sup>B,D,I</sup> 23,90 €  
mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, mariniertem Lachs, italienischem Hartkäse, Honig-Senf-Dillsauce und Rucola

**Braumeisters Flammkuchen** <sup>13,D,I,G</sup> 22,90 €  
mit Crème fraîche, marinierten Hähnchenbruststreifen, schwarzen Oliven, roten Zwiebeln, italienischem 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 <sup>A,D,F</sup> oder einem knackigen Beilagensalat <sup>D</sup>

**Dazu reichen wir wahlweise:**

Bier-Käse-Chili-Dip, <sup>1,D</sup> Kräuterbutter, <sup>1</sup> Kräuterquark, <sup>D,F</sup> Knoblauch-Salbei-Dip <sup>D,F</sup>

**Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen:** je Beilage 5,80 €

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



## ETWAS BESONDERES ENTDECKEN

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

24,90 €

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



### Hanseaten-Labskaus<sup>A,F,G,B,I</sup> »Das Besondere« 23,90 €

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 Anja's Hof bei Goldberg

25,90 €

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

dazu empfehlen wir unsere Fritzens Brauhaus-Pommes

5,80 €

### Geschmorte Lammhaxe<sup>I</sup>

27,90 €

in einer Tomaten-Sardellen-Olivensauce, dazu gebackene Rosmarinkartoffeln

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

27,90 €

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

### Geschmorte Rinderbacke<sup>I</sup>

27,90 €

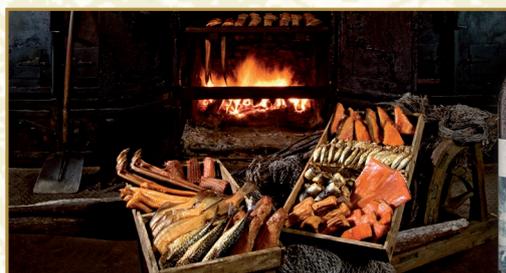
mit kräftiger Thymianjus, auf Spitzkohl und gebackenen Rosmarinkartoffeln



Unser Fritz Genießer-Tipp:  
Zu unseren hausgemachten,  
deftigen Klassikern empfehlen  
wir ein frisch gezapftes  
Störtebeker Schwarz-Bier

## BEWÄHRTE FISCH-SPEZIALITÄTEN

- Brathering süß/sauer**<sup>B,I,F,1,3</sup> » praktisch grätenfrei « 22,90 €  
eingelegt in einer Störtebeker Bier-Marinade mit Zwiebeln,  
Senfkörner und Piment, dazu Krautsalat und Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln
- Störtebeker Matjes**<sup>B,D,F,1,3</sup> » nach hauseigenem Rezept « 22,90 €  
eingelegte Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Sauce  
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Unser »Fritz Pannfisch«**<sup>B,F,1,3</sup> 22,90 €  
gebratenes Zanderfilet mit feiner Senfsauce und  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- dazu empfehlen wir unseren Gurkensalat mit Dill 5,80 €
- Scholle in Kräuteröl gebraten**<sup>B,D,I,1,3</sup> 26,90 €  
mit einem kleinen Salatbouquet  
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Gebackener Seelachs aus dem Ofen**<sup>B,D,I</sup> 26,90 €  
mit Ratatouillegemüse, Paprika-Tomatensauce,  
dazu frisches Steinofenbaguette
- Gebratenes Dorschfilet**<sup>B,D,I,L</sup> 27,90 €  
mit Meerrettichsauce auf einem Sellerie-Möhren-Linsengemüse  
dazu Kartoffelstampf
- Fischteller Likedeeler**<sup>B,C,D,I,L</sup> 29,90 €  
gebratene Filets von Lachs, Zander und Dorsch,  
dazu Zitronen-Basilikumsauce auf knackigem Saisongemüse  
und Wasabi-Kartoffelstampf



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

## UNSERE FLEISCH-KLASSIKER

**Unsere Currywurst<sup>F,I</sup>** 14,90 €  
vom Susländer Schwein mit hausgemachter Currysauce  
und unseren Fritzens Brauhaus Pommes

**Sauerfleisch im Weckglas<sup>F,G,D,1,3</sup> » aus eigener Herstellung «** 22,90 €  
eingewecktes Schweinefleisch mit Möhren und Zwiebeln  
dazu Apfel-Zwiebelsauce und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

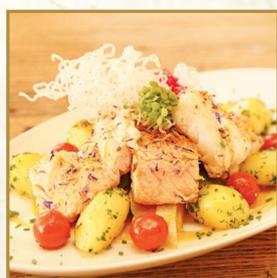
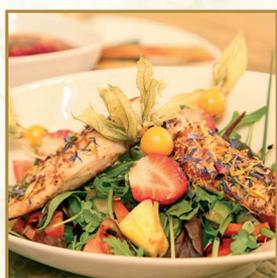
**Bierkutscher Schnitzel<sup>D,I,1,3</sup>** 22,90 €  
vom Schwein, mit Champignons in Rahm und Cheddar-Käse überbacken  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Braumeisters Hähnchengeschnetzeltes<sup>A,I</sup>** 22,90 €  
mit knackigem Gemüse und Champignons in einer kräftigen Sauce  
auf frischen Nudeln

**Gebackenes 1/2 Hähnchen<sup>1,3,I</sup>** 25,90 €  
mit Cole Slaw Salat, dazu unsere Fritzens Brauhaus Pommes  
und einem Tomaten-Chili-Dip

**Unsere Brauhaus-Haxe<sup>I,L</sup>** 25,90 €  
im Störtebeker-Biersud geschmort,  
mit einer kräftigen Sauce und Sauerkraut  
dazu empfehlen wir Ihnen unsere gebratenen Brezel-Serviettenknödel 5,80 €

**Brauers Pfanne<sup>D,I,1,3</sup>** 29,90 €  
gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust, vom Rind und  
vom Hirschrücken 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</b> <sup>D,I</sup> eine große Kugel cremiges Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Schokoraspeln und Sahne	5,90 €
<b>Kaffee und Eis</b> <sup>D,I</sup> eine Kugel cremiges Vanilleeis mit einem Espresso	6,90 €
<b>Eiskaffee</b> <sup>D,I</sup> mit einer Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne	6,90 €
<b>Eisschokolade</b> <sup>D,I</sup> mit einer Kugel zart schmelzendem Schokoladeneis und Sahne	6,90 €
<b>Schwarzbier-Crème Brûlée</b> <sup>D,I</sup> mit karamellisiertem Zucker und Waldbeerenragout	7,90 €
<b>Limetten-Ingwer-Panna cotta</b> <sup>D,I</sup> mit Mango-Chili-Sauce	7,90 €
<b>Warmer Schokoladenkuchen</b> <sup>D,I</sup> mit Waldbeerenragout und einer Kugel cremigem Vanilleeis	7,90 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <sup>D,I</sup> gefüllt mit Quark und Äpfeln, dazu Vanillesauce, eine Kugel cremiges Vanilleeis und Sahne	7,90 €
<b>Alter Fritz Spezial Becher – Im Bierglas angerichtet</b> <sup>D,I</sup> drei Kugeln cremiges Vanilleeis, karamellierte Oliven, frittierter Rosmarin, Fetakäse und Rucola	9,90 €

...oder Lust auf was Eisiges von Langnese? Dann schauen Sie bitte in unsere Eiskarte. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser freundliches Servicepersonal.



## 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

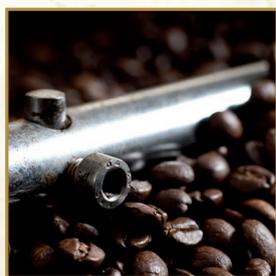
Heiße Zitrone	3,20 €
Tasse Schokolade	4,00 €
Tasse Schokolade mit Sahne	4,50 €

Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

## TEE

„Tea Diamond – die Servier-Revolution“ alle Sorten je Glas 3,30 €  
aus dem Haus Eilles

Vita Orange + 7 Vitamine	Spritzige Fruchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen- und Zitronenschalen, mit sieben Vitaminen und Orangen-Aroma.
Bio Relax Ayurvital®	Harmonische und pikante Wellness-Mischung mit Fenchel, Anis, Zimt, Süßholzwurzel, Gewürznelke, Kardamom, Orangenschale, Pfeffer, abgerundet mit der angenehmen Schärfe von Ingwer
Pfefferminze	Feinschnitt von ausgesuchten Pfefferminzblättern, wohlschmeckend und erfrischend
Assam Special Broken	Schwarzer kräftiger Edeltee aus Nordindien, gehaltvolle, würzig-malzige Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe
Ceylon Hochland Tee	der Insel Sri Lanka, angenehm herb-aromatisch
Sonne Asiens	Grüntee mit fruchtig-frischem Zitrusaroma



## SPRUDELNDE GETRÄNKE

Stralsunder Mineralwasser		0,25 l Flasche	2,90 €
(klassisch, medium oder naturell)		0,75 l Gourmetflasche	5,80 €
Glashäger 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> , Ginger Ale <sup>2</sup>		0,20 l Glas	2,90 €
Tonic Water <sup>7</sup>		0,20 l Glas	2,90 €
Wild Berry		0,20 l Glas	2,90 €
Lift Apfelschorle <sup>1</sup>	<b>APFEL-SCHORLE</b>	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 €

## EISTEE & SAFT

Eistee Zitrone oder Eistee Pfirsich		0,33 l Flasche	4,20 €
Säfte:			
Apfel (naturtrüb), Aloe Vera Pink Grapefruit, Sauerkirsche, Banane, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber oder Tomate		0,2 l Glas	3,30 €
		0,5 l Glas	6,20 €
alternativ auch als Schorle		0,5 l Glas	5,90 €





## WEISSWEINE

**UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken** 0,2 l 7,10 €

**Weingut Vollmer, Pfalz** 0,75 l 24,50 €

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

**Blanc de Noir, Schwarzriesling, trocken** 0,2 l 7,90 €

**Becksteiner Winzer, Baden** 0,75 l 24,50 €

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

**Wegeler Riesling, trocken** 0,2 l 7,40 €

**Weingut Wegeler, Rheingau** 0,75 l 25,80 €

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

**Ein Tag am Meer, Sauvignon Blanc, trocken** 0,2 l 8,10 €

**Hammel & Cie, Pfalz** 0,75 l 28,70 €

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

**Grohsartig Weissburgunder, Chardonnay, trocken** 0,2 l 8,40 €

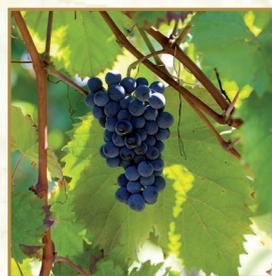
**Weingut Groh, Rheinhessen** 0,75 l 29,50 €

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

**Fräulein Scheu, Scheurebe feinherb** 0,2 l 7,40 €

**Weingut Johanninger, Rheinhessen** 0,75 l 25,80 €

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



## ROSÉWEIN

<b>UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken</b>	0,2 l	7,10 €
Weingut Vollmer, Pfalz	0,75 l	24,50 €
süffig und klar, mit einer saftigen Beerenaromatik im samtig-frischen Geschmack		
<b>Horgelus Merlot, Cabernet Rosé, trocken</b>	0,2 l	7,10 €
Domaine Horgelus, Gascogne	0,75 l	24,50 €
duftet nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren und zeigt sich am Gaumen beeindruckend aromatisch, rund und frisch		
<b>Blaifränkisch Rose, trocken</b>	0,2 l	7,90 €
Weingut Strehn, Burgenland	0,75 l	26,50 €
unheimlich lässig - fruchtig und mineralisch mit Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren		
<b>Schwarzriesling Rose, feinherb</b>	0,2 l	7,60 €
Becksteiner Winzer	0,75 l	26,00 €
Leuchtend hellrot und erfrischend, fruchtig und lebendig. Ein Roséwein für den Alltag. Seine feine Säure setzt ihn elegant in Szene.		

## ROTWEIN

<b>UNSER Rostocker Hafenwein, Cuveé, trocken</b>	0,2 l	7,10 €
Weingut Vollmer, Pfalz	0,75 l	24,50 €
samtig und vollmundig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Kirsche in einer seidigen Struktur, leicht pikant am Gaumen		
<b>Lergemüller Merlot, trocken</b>	0,2 l	7,80 €
Lergemüller, Pfalz, Sankt Anna	0,75 l	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		
<b>Don Cosimo Primitivo, trocken</b>	0,2 l	7,40 €
Cantine Due Palme, Italien, Apulien	0,75 l	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		
<b>Schnick Schnack Schnuck, halbtrocken</b>	0,2 l	6,80 €
Ellermann & Spiegel	0,75 l	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

Schloss Rheinach Sekt, trocken, 11,5 % vol.	0,75 l	23,00 €
Schloss Rheinach Sekt, halbtrocken, 11,5 % vol.	0,75 l	23,00 €
Cantine Maschio Prosecco Treviso, trocken, 11,0 % vol.	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	27,30 €
Wi'zero Wirsching, Secco alkoholfrei, <0,5%vol.	0,1 l	4,10 €
	0,75 l	28,40 €

## SPRITZIGE DURSTLÖSCHER

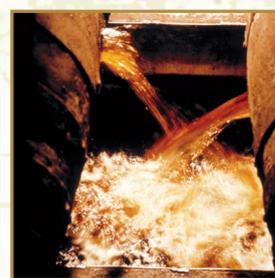
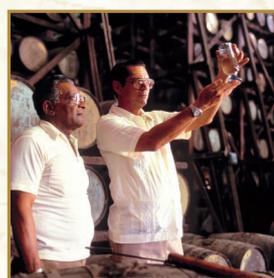
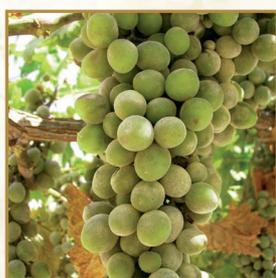
Aperol Spritz 4 cl APEROL, Prosecco Frizzante, Soda Water	0,20 l	8,90 €
Lillet Berry 5cl Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren	0,20 l	8,90 €
Lillet Vive 5cl Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze, Beeren	0,20 l	8,90 €
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco Frizzante, Minze, Limette	0,20 l	8,90 €
Hugo Virgin Holunderblütensirup, Wi'zero, Wasser, Minze, Limette	0,20 l	8,90 €

## LONGDRINKS

Cuba Libre <sup>2,5,6</sup> 4 cl Havana 3 anos, Coca-Cola	0,30 l	7,90 €
Whisky Cola <sup>2</sup> 4 cl Blended Scotch Whisky, Coca-Cola	0,30 l	7,90 €
Gin Berry <sup>7</sup> 4 cl Gin, Schweppes Wild Berry, Rosmarin	0,30 l	7,90 €
Wodka Lemon 4 cl Finlandia Vodka, Bitter Lemon	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 €
Prinz Alte Marille, 41 % vol.	4 cl	6,30 €
Prinz Alte Zwetschke, 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 €

NACH URALTER REZEPTE  
ORIGINAL  
**LEHMENT**  
Rostocker

## 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

<b>Störtebeker 6er-Träger</b> 6 x 0,5l		11,90 €
Sorten nach Wahl für Sie zum Selbst-Kombinieren. Preis pro Gebinde, inkl. Pfand (außer Eisbock-Biere)		
<b>Störtebeker Segelglas</b>	2 x 0,3l oder 0,5l	11,90 €
im Geschenkkarton		
<b>Störtebeker Spezialitätenkisten</b>		11,90 €
2 Probiergläser mit einer Flasche (0,5l) Störtebeker, Scotch-Ale, Nordik-Porter oder Pazifik-Ale		
<b>Apfelgriebenschmalz</b> im Weckglas, Stück		7,00 €
<b>Unser Sauerfleisch</b> im Weckglas, Stück		11,00 €
<b>Unser Labskaus</b> im Weckglas, Stück		12,00 €

Zusatzstoffe und Allergene:

<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



**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



Unsere Brennerei auf Rügen:  
**Störtebeker Brennerei**  
 Alt Reddevitz 36  
 18586 Mönchgut/Rügen  
 Tel: 038308 - 34105  
 info@stoertebeker-brennerei.com  
 www.stoertebeker-whisky.com

**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**