



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



Seit 1992
DEUTSCHLAND

NOORT ZEE

Vogt
Schiedam

Wierkijk Roshorn

Hybride landt

Emfien

Tobit

Tand

Maar

Wierkijk



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



VIZEMEISTER
Deutsche Meisterschaft
der Biersommeliers 2017



3XGOLD



SIEGER 2016
BUNDESEHREN-
PREIS

UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN VOM FASS

Zwickel-Keller-Bier 1402

Stammwürze 11,5 %, Alkohol 4,9 % vol.
naturbelassen, fein-herb-weich

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Pilsener-Bier

Stammwürze 11,3 %, Alkohol 4,9 % vol.
untergäriges, norddeutsches Pils
mit geschmeidig erfrischem Mundgefühl

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Schwarz-Bier

Stammwürze 12,5 %, Alkohol 5,0 % vol.
naturbelassenes, untergäriges Bier
mit malzaromatischem, samtweichem Mundgefühl

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Baltik-Lager

Stammwürze 13,2 %, Alkohol 5,5 % vol.
naturbelassenes untergäriges Lagerbier
mit leichtem Duft nach Biscuit & Marzipan

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Bernstein-Weizen

Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,3 % vol.
naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen
mit sanftem Duft von reifen Bananen

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Roggen-Weizen

Stammwürze 12,9 %, Alkohol 5,4 % vol.
naturtrübes, obergäriges dunkles Hefebier aus Roggen & Weizen

0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Störtebeker Probierset

Störtebeker Brauspezialitäten vom Fass

6 x 0,1 l 8,90 €



UNSERE BRAUSPEZIALITÄTEN AUS DER FLASCHE

Störtebeker Stark-Bier 0,33 l 3,80 €

Stammwürze 16,9 %, Alkohol 7,5 % vol.
naturbelassenes, untergäriges dunkles Starkbier
mit einem kräftigen Duftspiel von Bitterschokolade & Kaffee

Störtebeker Atlantik-Ale 0,33 l 3,80 €

Stammwürze 11,4 %, Alkohol 5,1 % vol.
naturtrübes, obergäriges helles Ale, kräftige Herbe mit
intensivem Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit & Melone

Störtebeker Hanse-Porter 0,5 l 4,70 €

Stammwürze 12,5 %, Alkohol 4,0 % vol.
naturbelassene, untergärige hanseatische Brauspezialität
mit Düften von süßer Mandel, Kaffee & Caramel

Störtebeker Scotch-Ale 0,33 l 3,80 €

Stammwürze 20,5 %, Alkohol 9,0 % vol.
naturbelassenes Strong Ale aus britischem Whiskymalz
mit torfig-rauchigen Aromen

Störtebeker Bernstein-Weizen alkoholfrei 0,5 l 4,70 €

Stammwürze 12,9 %, alkoholfrei
naturbelassenes, isotonisches, alkoholfreies Hefeweizen

Störtebeker Frei-Bier 0,33 l 3,50 €

Stammwürze 13,0 %, alkoholfrei
naturbelassenes, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart

Atlantik-Ale alkoholfrei 0,33 l 3,80 €

Stammwürze 11,7%, alkoholfrei
Obergäriges, helles, alkoholfreies Ale
frischer Duft nach Zitrusfrüchten, kräftige Hopfung



STÖRTEBEKER EISBOCK-BIERE

Störtebeker Arktik-Ale konzentriert aus Störtebeker Atlantik-Ale, Alkohol 8,5 % vol. obergäriger Eisbock, fruchtiger Duft nach Ananas, Zitrusfrüchten & dunklen Beeren	0,33 l	5,50 €
Störtebeker Nordik-Porter konzentriert aus Störtebeker Stark-Bier, Alkohol 9,1 % vol. untergäriger Eisbock, cremige Bitterschokolade- & Espressonoten	0,33 l	5,50 €
Störtebeker Polar-Weizen konzentriert aus Störtebeker Bernstein-Weizen, Alkohol 9,5 % vol. obergäriger Weizen-Eisbock, kräftiger Duft nach Banane und eine leichte Zitrusnote	0,33 l	5,50 €
Störtebeker Eis-Lager konzentriert aus Störtebeker Baltik-Lager, Alkohol 9,8 % vol. untergäriger Eisbock, würzig-fruchtige Noten nach Pfirsich & Zitronenschale	0,33 l	5,50 €

Herstellung der Eisbock-Biere

Zur Herstellung unserer Eisbockbiere werden ausgewählte Brauspezialitäten entsprechend ihrer Rezeptur eingebraut und bis zur Reife gelagert. Anschließend wird das Bier bei tiefsten Temperaturen eingefroren, um Wasser zu entziehen. Die so entstandenen Spezialitäten zeichnen sich durch einen höheren Alkoholgehalt, eine extreme Aromendichte und eine besonders feinperlige Kohlensäure aus.



STRANDRÄUBER BIOBIERMIX

Strandräuber Zitrone Keller-Bier, Alkohol 2,0 % vol. 0,33 l 3,40 €
Störtebeker Keller-Bier 1402 in Kombination mit Bio-Zitronensaft
& einem Schuss Limette.

Strandräuber Sanddorn Weizen-Bier, Alkohol 2,1 % vol. 0,33 l 3,40 €
Störtebeker Bernstein-Weizen-Bio mit der außergewöhnlichen Fruchtnote
des Sanddorns & einem Hauch Orange

Strandräuber Zitrone Frei-Bier, alkoholfrei 0,33 l 3,40 €
Störtebeker Frei-Bier & Bio-Zitronensaft entfalten ihre fruchtig-frische Wirkung

FIX GEMIXT ..., ALSTER, DIESEL UND MEHR ...

Zwickel-Bier oder Pils, mit Sprite oder Coca Cola 0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €

Alster, alkoholfrei, Störtebeker Frei-Bier mit Sprite 0,5 l 4,70 €

FRITZEN'S BIER-COCKTAILS

Schwarzer Pirat 0,2 l 4,60 €
Störtebeker Schwarz-Bier mit 2 cl Havana Club (40 % vol.) & Coca-Cola

Fritz Winter-Cocktail 0,2 l 4,60 €
Zwickelfritz-Keller-Bier 1402 mit 2 cl Aperol (15 % vol.) & Orangenscheibe

Bananen-Weizen und Kirsch-Weizen 0,5 l 4,70 €
0,3 l 3,10 €



UNSERE KALTEN SPEZIALITÄTEN

- „Fritzens Brotkorb“ oder 2 Brezel mit Butter gefüllt^{D,I},
dazu einen Dip Ihrer Wahl:
Apfel-Griebenschmalz, Kräuterquark, Knoblauch-Salbei-Dip,
Kräuterbutter oder Bier-Käse-Dip 5,90 €
- Rote Bete Salat mit geräucherter Entenbrust** 9,80€
mit Orangen und Walnüssen auf Rucola, dazu frisches Steinofenbaguette
- Rindertatar** ^{A,I,B} 11,90 €
mit Butter, Kapern, Sardellen, Eigelb, Zwiebelwürfel & Gewürzgurken ^{1,3},
dazu frisches Brot
- Carpaccio vom Weiderind** 12,80 €
hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mit Rucola, Kirschtomaten,
Balsamico und gehobeltem Parmesan, dazu frisches Steinofenbaguette¹

SUPPEN, FRISCH ZUBEREITET

- Fritzens Biersuppe** ^{I,M} 5,30 €
nach hauseigener Rezeptur mit Störtebeker Schwarzbier und Croûtons
- Feurige Gulaschsuppe** ^{I,M,D} 6,30 €
mit Paprika, Zwiebeln, Kartoffelwürfel und Schmand
- Störtebekers Fischtopf** ^{B,O,L} 7,40 €
ein buntes Treiben von Ostseefischen, Meeresfrüchten und Julienne Gemüse



FRISCH VON DER KRÄUTERWIESE

Kleiner Fritz-Salat^D oder Gurkenrahmsalat mit Dill^D 3,90 €

Salatvariation mit Grünzeug von Feld und Wiese, Paprika, Gurke, Tomate und Rucola mit Kräutercroûtons, dazu geröstete Kürbiskerne und Fritzens Haus-Dressing^D 8,90 €

Peppen Sie Ihren Salat auf

mit gebackenem Ziegenkäse^D 6,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust 6,90 €

mit geräuchertem Lachs^B 9,90 €

... gerne reichen wir Ihnen auch unser hochwertiges Essig- & Öl-Angebot

UNSERE BRAUERS STEINOFEN-SPEZIALITÄTEN

Unser Flammkuchen-Klassiker^{D,I} 11,90 €
traditionell mit Crème fraîche, Schinkenspeck^{1,3}, Zwiebeln und Schnittlauch

Flammkuchen-Vegi^{D,I} 13,90 €
mit Crème fraîche, mariniertem Möhren-Lauchgemüse, gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und Rucola

Braumeister Flammkuchen^{D,I} 14,90 €
mit Crème fraîche, marinierten Hähnchenbruststreifen, roten Zwiebelstreifen, Rucola und Parmesan



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

AUS UNSERER „VEGI“-KÜCHE

Kartoffelgemüse-Auflauf^D mit Ratatouillegemüse, Pesto, Pinienkerne und Feta-Käse überbacken	14,90 €
Kräuter-Pasta^{A,D,I} in Kräuter-Pesto geschwenkt mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola	15,90 €
Vegiteller^{D,I} gebackener Ziegenkäse auf Ratatouillegemüse mit Rucola, mit gefüllten Kartoffeltaschen ^D und Knoblauch-Salbei-Dip ^D	15,90 €

DIE REINE LUST AM FLEISCHGENUSS

Huftsteak 300g das Herzstück der Rinderhüfte	23,50 €
Entrecôte 300g das klassische Stück mit dem Fettague	24,50 €

Wir servieren unser Fleisch mit Krautsalat oder einem Fritz-Salat^D,
dazu reichen wir wahlweise: Bier-Käse-Dip^D, Kräuterbutter^D,
Kräuterquark^D, Knoblauch-Salbei-Dip^D

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen: **je Beilage 3,90 €**
Kräuterchampignon, Marktgemüse^{D,I}, knackiges Pfannengemüse,
Fritzens Brauhaus-Pommes, gebackene Kräuterkartoffeln,
Knoblauchbaguette^{D,I}, Kartoffelgratin^D



BEWÄHRTE FRITZ-SPEZIALITÄTEN

Bierkutscher Schnitzel ^{A,I,D,E} 15,90 €
vom Schwein, mit Champignons in Rahm
und Edamer Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln ^{1,3}

Braumeisters Hähnchengeschnetzeltes ^{A,D,M,I} 15,90 €
mit Pfannengemüse und Champignons
in einer kräftigen Sauce auf frischen Nudeln

Unser „Fritz“ Pannfisch ^{B,I,E,D} 15,90 €
gebratenes Zanderfilet mit körniger Senfsauce
und Bratkartoffeln ^{1,3}

dazu empfehlen wir unseren Gurkenrahmsalat mit Dill ^{D,E} 3,90 €

Scholle in Kräuteröl gebraten 16,90 €
mit Bratkartoffeln und ein Fritz Salat mit Haus-Dressing

Gebratenes Dorschfilet ^{B,D,I} 17,90 €
mit Zitronen-Thymiansauce, auf mariniertem
Möhren-Lauchgemüse, dazu gebackene Kräuterkartoffeln

Fischpfanne Likedeeler ^{B,D,I,M} 19,90 €
gebratene Filets von Lachs und Zander mit Meerrettichsauce,
knackigem Marktgemüse, dazu Kartoffelstampf

Brauers Pfanne ^{I,D} 19,90 €
gebratene Medaillons von der Hähnchenbrust und vom Rind,
gebratene Wildbratwurst mit Kräuterbutter, Sauerkraut,
knackigem Saisongemüse und Bratkartoffeln ^{1,3}



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

FRITZ-KLASSIKER

- Störtebeker Matjes » nach hauseigenem Rezept** «^{A,B,D,EM} **14,90 €**
eingelegte Matjesfilets^{2,3,4} mit Apfel-Zwiebel-Sauce
und Bratkartoffeln^{1,3}
- Sauerfleisch im Weckglas » aus eigener Herstellung** «^E **15,90 €**
eingewecktes Schweinefleisch mit Möhren und Zwiebeln,
dazu Remouladensauce^{2,3,4} und Bratkartoffeln^{1,3}
- Rinderroulade aus eigener Herstellung** **17,90 €**
klassisch gefüllt, in eigenem Sud geschmort, dazu Senf-Biersauce,
Apfel-Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß mit Semmelbrösel
- Unsere Riesen-Brauhaus-Haxe (ca. 1000g)** ^{E,I,M} **17,90 €**
in Störtebeker-Bier und Rauchsatz geschmort,
mit hauseigener Sauce und gebratenen Brezel-Serviettenknödeln
- dazu empfehlen wir unser Störtebeker-Sauerkraut**¹ **3,90 €**
- Geschmorte Hähnchenteile** **18,90**
mit einer kräftigen Rahmsauce auf Pastinakengemüse,
dazu Salzkartoffeln
- Gebratenes Hirschfilet im Speckmantel** **21,90€**
mit Preiselbeersauce auf knackigem Gemüse
und gebratenen Schupfnudeln

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



ETWAS BESONDERES ENTDECKEN

Gebratene Kalbsleber 15,90 €
mit geschmorten Apfel-Zwiebel-Gemüse und Kartoffelstampf

Geschmorter Wildschweinbraten 19,90 €
mit Preiselbeersauce, Rosenkohl mit Semmelbrösel
und gebratenen Brezel-Serviettenknödeln

Fritzens Burger^{A,D,I} 17,90 €
gebratene Lammboulette (ca. 250g) mit roten Zwiebeln, Rucola,
gebackener Ziegenkäse und Knoblauch-Salbei-Dip^D

dazu empfehlen wir unsere Fritzens Brauhaus-Pommes 3,90 €



Hanseaten-Labskaus » Das Besondere ^{A,B,EI,M} 15,90 €
Gepökelte Rinderbrust mit zerstampften Kartoffeln,
in geheimer Gewürzrezeptur gekocht, dazu Spiegelei,
Gewürzgurke, Rote Bete und Original Störtebeker Matjesfilet

Auch zum Mitnehmen im
praktischen Weckglas

Gebackener ¼ Entenbraten von der Mularde^{D,M,I} 23,90 €
gefüllt mit Backpflaumen, Zwiebeln und Äpfeln mit eigener Sauce,
Apfel-Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß mit Semmelbrösel

*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.*



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

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS

- Möwengruß** 4,50€
1 große Kugel Vanilleeis, Kürbiskernöl,
Schokoraspeln und Sahne
- Waldbeeren-Crème Brûlée** ^{A,D} 4,90€
mit karamellisiertem Zucker
- Frische Belgische Waffel** 5,90€
mit Kirschragout und Sahne
oder 1 Kugel Vanilleeis und Sahne
- Warmer Schokoladenkuchen** ^{D,I} 6,40 €
mit Waldbeerenragout und einer Kugel Vanilleeis
- Hausgemachter Apfelstrudel** ^{A,D,I} 6,40 €
gefüllt mit Quark und Äpfeln, dazu warme Vanillesauce,
eine Kugel Karamelleis und Sahne
- Schokoladen „Sünde“** 6,90€
3 Kugeln Schokoladeneis mit warmer Schokoladensauce
Schokoraspeln und Sahne
- Alter Fritz Spezial Becher – Im Bierglas angerichtet** ^D 7,90 €
3 Kugeln Vanilleeis, karamellierte Oliven,
frittierter Rosmarin, Fetakäse, Rucola
- Karamell-Nussbecher** 6,90€
2 Kugel Karamelleis, eine Kugel Vanilleeis mit
karamellisierten Nüssen, Karamellsauce und Sahne



*Statt eines
Desserts:
Probieren Sie
ein fruchtig-
exotisches
Strand-Räuber
Quitte!*

UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	2,40 €
Großer Café Crème	3,30 €
Espresso	2,40 €
Doppelter Espresso	3,30 €
Espresso Macchiato	2,60 €
Milchkaffee	3,30 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,30 €



HEISSE GETRÄNKE

Heiße Zitrone	2,40 €
Tasse Schokolade	2,40 €
Tasse Schokolade mit Sahne	2,80 €

Auf Wunsch bekommen Sie alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei.

TEE

„Tea Diamond – die Servier-Revolution“ alle Sorten je Glas 2,40 €
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
Kräutertee	Kamillenblüten – honigartiger Geschmack, beruhigend
Winterpunsch:	Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Winterpunsch-Aroma und weihnachtlichen Gewürzen



SPRUDELNDES ALKOHOLFREIES

Stralsunder Mineralwasser		0,25 l Flasche	2,20 €
(klassisch, medium oder still)		0,75 l Gourmetflasche	4,90 €
Coca-Cola ^{2,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,6,7,11}		0,20 l Glas	2,20 €
Fanta ^{1,2,3}		0,20 l Glas	2,20 €
Sprite ¹		0,20 l Glas	2,20 €
Bitter Lemon ⁷		0,20 l Glas	2,20 €
Tonic Water ⁷		0,20 l Glas	2,20 €
Ginger Ale ²		0,20 l Glas	2,20 €
Lift Apfelschorle ¹	APFEL-SCHORLE	0,20 l Glas	2,20 €
alle 0,20 l alternativ auch als...		0,50 l Glas	4,30 €
Neumarkter Lammsbräu Aktivmalz		0,33 l Flasche	3,10 €

WAS SONST NOCH DEN DURST LÖSCHT

Apfelsaft, Orangensaft		0,20 l Glas	2,30 €
Maracujasaft, Rhabarbersaft		0,20 l Glas	2,30 €
Tomatensaft		0,20 l Glas	2,30 €
Bananen- oder Sauerkirchnektar		0,20 l Glas	2,30 €
Pina Colada Aloe Vera alkoholfrei		0,20 l Glas	2,30 €
alle 0,20 l alternativ auch als...		0,50 l Glas	4,30 €

Gern bieten wir Ihnen auch saisonale Säfte an.
Bitte fragen Sie unser freundliches Personal.





WEISSWEINE

Weißwein, trocken

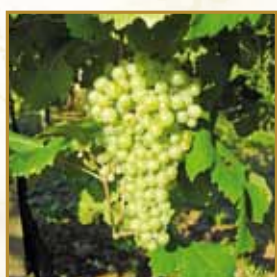
Deutschland Markgräfler Grauburgunder QbA trocken	0,20 l	4,90 €
Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden • Schmelziger Grauburgunder mit edlen Aromen von Äpfeln und Pfirsichen. 13 % vol.	1,00 l	24,00 €
Deutschland „ OSTSEEFISCH “ Weißburgunder Qualitätswein	0,20 l	4,90 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz • Leicht und bekömmlich, kraftvoller harmonischer Abgang. 13 % vol.	0,75 l	17,50 €
Chile De Gras Sauvignon Blanc	0,20 l	5,00 €
Weingut Viñas MontGras • Tropische Früchte und zarte Zitrusnote, lebendige Säure und Struktur. 12 % vol.	0,75 l	17,50 €
Argentinien Hereford Angus Chardonnay	0,20 l	5,20 €
Frisch und fruchtig, viel Limette und Grapefruit sowie ein Hauch von weißer Blüte; trocken und harmonisch. 12,5 % vol.	0,75 l	24,00 €

Weißwein, halbtrocken

Deutschland Gutswein Riesling Qualitätswein	0,20 l	4,80 €
Weingut Lex-Ambré, Mosel • Erfrischender Wein mit rassisger Säure, angenehmer Restsüße. 11,5 % vol.	1,00 l	24,00 €
Deutschland Müller Thurgau Kabinett	0,20 l	5,00 €
Weingut Ernst Bretz, Rheinhessen • Ein Hauch von grünem Apfel und Muskat, säurearm und mit dezenter Süße. 11,5 % vol.	0,75 l	17,50 €

Weißwein, lieblich

Deutschland Bacchus-Kabinett Prädikatswein	0,20 l	4,20 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz • Blumig, fruchtiger Weißwein, mit leichter Würze und saftiger Süße. 10,5 % vol.	1,00 l	21,00 €
Deutschland Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,20 l	5,60 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz • Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen. 10 % vol.	0,75 l	19,60 €



ROT- UND ROSÉWEINE

Rotwein, trocken

Deutschland Spätburgunder Qualitätswein	0,20 l	5,00 €
Markgräfler, Bezirkskellerei Markgräflerland, Baden	1,00 l	25,00 €
aromatisch würziger Wein mit Noten von dunklen Beeren, 12,5 % vol.		
Frankreich Merlot Vin de Pays d'Oc	0,20 l	5,00 €
Cruse, Languedoc • Ausdrucksvolles Bukett mit Aromen	0,75 l	17,50 €
von roten Beeren, schwarzer Johannisbeere und Kirschen.		
Langer Nachhall mit seidigen Tanninen. 13 % vol.		
Spanien Viña Cerrada Tinto	0,20 l	5,00 €
Bodegas Muerza, Rioja • Vollmundig und von klarer Struktur.	0,75 l	17,50 €
Angenehme Aromen von roten Beeren. Leicht würzig. 13,5 % vol.		
Argentinien Hereford Angus Malbec	0,20 l	6,30 €
Bodegas La Rosa, Mendoza • Am Gaumen Noten dunkler Waldfrüchte	0,75 l	22,00 €
und Pflaumen. Die feine Fruchtfülle vermengt sich mit würzigen Noten.		
Ein perfekter Steakwein. 13 % vol.		

Rotwein, halbtrocken

Deutschland Dornfelder Qualitätswein	0,20 l	4,60 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz • Füllig und kräftig im Geschmack,	1,00 l	23,00 €
Aromen von dunklen Beeren. 12 % vol.		

Roséwein, trocken

Deutschland Spätburgunder Rosé Qualitätswein	0,20 l	4,90 €
Weingut Knöll & Vogel, Pfalz • Eleganter Weißherbst	0,75 l	17,00 €
mit dem Geschmack von Himbeeren und Erdbeeren		
mit feiner Säure. 13 % vol.		
Deutschland Cuvèe Rose QbA	0,20 l	4,90 €
Hammel & Cie, Pfalz • Herrlicher Duft nach roten Beerenfrüchten	1,00 l	24,50 €
und einem eleganten Aromaspiel aus Dornfelder & Portugieser. 11 % vol.		



SEKT UND PROSECCO

Scavi&Ray Prosecco Rosato, 10,5 % vol.	0,20 l	6,00 €
Scavi&Ray Prosecco Frizzante, 10,5 % vol.	0,20 l	6,00 €
LORENZ & DAHLBERG Sekt, trocken, 10,5 % vol.	0,75 l	21,00 €
LORENZ & DAHLBERG Sekt, halbtrocken, 10,5 % vol.	0,75 l	21,00 €

LONGDRINKS

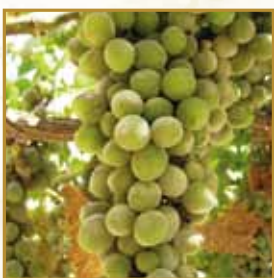
Cuba Libre ^{2,5,6} 4 cl Havana 3 anos, Coca-Cola	0,20 l	4,90 €
Campari Orange ² 4 cl Campari, Orangensaft	0,20 l	4,90 €
Gin Tonic ⁷ 4 cl Greenall's Dry Gin, Tonic Water	0,20 l	4,90 €
Wodka Lemon 4 cl Parliament Vodka, Bitter Lemon	0,20 l	4,90 €
„APEROL“ Splish 4 cl APEROL, Prosecco Frizzante	0,20 l	5,70 €
Malibu Mix 4 cl Malibu, mit Orangen-, Kirsch-, Pina Colada Aloe Vera-Saft oder Coca-Cola	0,20 l	4,90 €

BIERIG-MALZIGE SPEZIALITÄTEN

Malzschnaps, 32 % vol.	2 cl	2,60 €
Bierwhisky, 42 % vol.	2 cl	2,60 €
Bierbrand, 42 % vol.	2 cl	2,60 €
Malz Cream Likör, 35 % vol.	2 cl	2,60 €

BITTERE UND LIKÖRE

Baileys Original Irish Cream, 17 % vol.	2 cl	2,10 €
Küstennebel, 21,8 % vol.	2 cl	2,60 €
Jägermeister, 35 % vol.	2 cl	2,10 €
Fernet Branca, 39 % vol.	2 cl	2,10 €
Ramazzotti, 30 % vol.	2 cl	2,10 €
Fischergeist, 56 % vol.	2 cl	3,10 €



WHISKY UND RUM

Chivas Regal Scotch Whisky, 12 Jahre, 40 % vol.	2 cl	3,10 €
Jameson Irish Whiskey, 40 % vol.	2 cl	2,60 €
Havana Club 3 años , 40 % vol.	2 cl	2,10 €
Havana Club 7 años , 40 % vol.	2 cl	3,10 €

AQUAVIT, KÜMMEL, WODKA

Linie Aquavit , 41,5 % vol.	2 cl	2,70 €
Rostocker Lehment Aquavit , 42 % vol.	2 cl	2,10 €
Rostocker Lehment Kümmel , 38 % vol.	2 cl	2,10 €
Parliament Vodka , 40 % vol.	2 cl	2,30 €
Greenall's Dry Gin , 37,5 % vol.	2 cl	2,30 €
Foerster's Heide Gin , 44,0 % vol. Eine echte Hausspezialität	2 cl	3,00 €
Kaland Kümmel , 40,0 % vol. Echte Handarbeit aus der Region	2 cl	2,70 €



BRÄNDE UND COGNAC

Weizenkorn Hardenberg , 32 % vol.	2 cl	2,30 €
Wilthener Nr. 1 XO , 8 Jahre gelagert, 38 % vol.	2 cl	2,60 €
Schwechower Obstbrand Williams Birne , 40 % vol.	2 cl	3,30 €
Schwechower Obstbrand Mirabelle , 40 % vol.	2 cl	3,30 €

„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

Störtebeker 6er-Träger Sorten nach Wahl für Sie zum Selbst-Kombinieren. Preis pro Gebinde, inkl. Pfand	6 x 0,5l	10,90 €
Störtebeker Schatzkiste Preis pro Gebinde, inkl. Pfand	6 x 0,5l	10,90 €
Störtebeker Segelglas im Geschenkkarton	2 x 0,3l oder 0,5l	11,90 €
Störtebeker Verkostungsglas im Geschenkkarton	2 x 0,2 l	11,90 €
Störtebeker Spezialitätenkisten 1 Störtebeker Segelglas mit einer Flasche (0,5l) Störtebeker Atlantic-Ale, Bernstein-Weizen, Hanse-Porter, Keller-Bier 1402, oder Stark-Bier		8,90 €
OSTSEEFISCH Weißburgunder	Flasche 0,75 l	15,00 €



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.

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

Für alle unsere Gäste, die eine Karte möchten, in denen die ausweisungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene ausführlich aufgeführt sind, fragen Sie einfach unser freundliches Servicepersonal.

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)

35,00 €

HAUSGEMACHTES FÜR ZU HAUSE

SCHAUEN SIE IN UNSEREN KÜHLSCHRANK



Frisches Fritzbrot, ca. 500g

5,00 €

Apfel-Griebenschmalz im Weckglas, Stück

5,00 €

Unser Sauerfleisch im Weckglas, Stück

9,00 €

Unser Labskaus im Weckglas, Stück

10,00 €

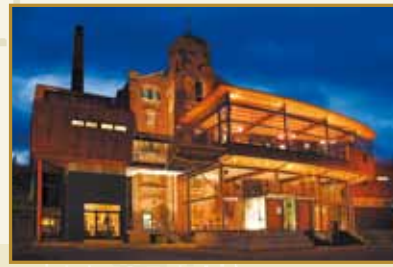
Bei 5°-7°C haltbar bis siehe Etikett



**Braugasthaus „
Zum alten Fritz“**
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Hansestadt Stralsund
Tel.: 03831 - 25 55 00
Fax: 03831 - 25 55 42
bgh-hst@alter-fritz.de



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



**Alte Brauerei.
Störtebeker Braumanufaktur**
Greifswalder Chaussee 84-85
18439 Hansestadt Stralsund
Tel: 03831 - 2550
Fax: 03831 - 25 55 42
info@stoertebeker.com
www.stoertebeker.com



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

Auswahl unserer regionalen Lieferanten

Störtebeker Braumanufaktur • Fisch und Feinkost • BIO-Land Nordost
Spargelhof Meyer • Satower Mosterei • Mönchguter Fruchthandel
FISCH-BODO • Biohof Kransdorf • Bauernhof Oehlert Zarnewan

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