



MAREA

CAFÉ, BAR & KÖSTLICHKEITEN

HOLA LIEBE GÄSTE,

wie schön, dass Ihr den Weg zu uns gefunden habt!
Wir möchten zu Beginn unserer kleinen Karte noch darauf hinweisen, dass alle unsere Gerichte und Köstlichkeiten zu 100% mit Herz und Seele hausgemacht sind. Wir verwenden saisonale Zutaten, die stets mit Liebe in neue aufregende Gerichte verwandelt werden.

Unsere Küche ist ausschließlich vegetarisch und auf Wunsch können wir den Großteil unserer Speisen auch vegan servieren. Wir als Marea-Team sind immer bemüht, Eure Auszeit so schön und lecker wie möglich zu gestalten. Darum lasst uns doch gern eine nette Google Bewertung da, verlinkt uns auf Instagram ([cafe.marea](#)) oder sagt´s euren Freunden weiter!

Wir danken euch für Euer Vertrauen und Eure Treue und wünschen Euch eine tolle Zeit bei uns !



FRÜHLINGS DRINKS

ICED MATCHA LATTE

(Hafer)-Milch, Matcha, Eis 5,20
+Vanille Sirup (+0,50€)
+hausgemachtes Himbeerpüree (+1,50€)

GREENIE

(Hafer)-Milch, Pistazien-Creme, 5,90
Pistazien Topping
(Espresso/Matcha Shot +1,00€)

BLÜTEN SPRITZ

Holunderblütensirup, Sprudelwasser, 6,90
Minze, Eis

KRÄUTER SPRITZ

Kräuterlikör, Ginger Ale, Limette, Minze, 9,90
Eis

CAFÉ UND HEIßES

Tagesfrisch gerösteter Café aus Rostock.
Geschmackvoll, intensiv und unvergesslich gut.
(Kaffeeshop Especial, Lange Str.)

CAFÉ & CAFÉSPEZIALITÄTEN

HAFER- & SOJA MILCH OHNE AUFPREIS
€

Espresso/Espresso Doppio	2,50/3,50
Espresso Macchiato	3,70
Cortado	3,90
Americano	3,70
Café Crema	3,70
Cappuccino	3,9/5,20
Latte Macchiato	4,70
Milchcafé	4,90
Flat White	4,10
Weißer Schoko Latte	4,90
Karamell/ Vanille/ Zimt Macchiato	4,90
Chai Latte (Dirty Chai +1,00)	4,70
Heiße Schokolade (Dunkel/Weiß)	4,50
Moccachino (heiße Schoko & Espresso)	4,90
Koffein-Freies Getreide Kaffee Getränk	4,50
Matcha Latte	4,90

VERSCHIEDENE HEIßGETRÄNKE

WUNDERBLUME BERLIN (KRÄUTERMISCHUNG IN HAFERMILCH)

Golden Guard Kurkuma, Ingwer, Zimt, Ashwagandha Extrakt, Muskatnuss, Kardamom, Schwarzer Pfeffer 4,90

Pink Power Rote Beete, Kokos, Orangenschale, Chili, Schwarzer Pfeffer, Curcumin

Blue Balance Cashews, Schmetterlingserbsen-BLütenpulver, Lavendel, Boswellia Serata/Weihrauch

TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Tee/Kännchen Tee	3,90/6,10
Heißer Ingwer-Zitronen Tee	4,20
Frischer Pfefferminz Tee	4,20

ALKOHOLFREI

Hier ist alles ohne Alkohol, zum Durstlöschen,
Sich'schmeckenlassen und für Fahrer.

KLASSIKER

Stilles / Medium Wasser 0,2L	3,20
Flasche Wasser still / medium 0,75L	5,90

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel	
Orange	
Rhabarber	
Kirsch	
Banane	
KiBa	
Birne	
Maracuja	
0,2 L	
0,4 L	3,90
	5,50

Hausgemachte Limonade

wechselnde Sorten 0,4L	5,90
------------------------	------

SOFTDRINKS

Fritz Cola 0,2 L	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 L	3,50

BioZisch 0,33L

saisonal verschiedene Sorten	4,50
------------------------------	------

Club Mate 0,33L

Spicy Ginger Bier 0,2 L (0,0%)	4,20
	3,50

BIER & SPRUDELIGES

Köstlich-nordisches Bier aus der Region von der stralsunder Brauerei "Störtebeker" und Bio-Spezialitäten von der Lammsbräu Brauerei aus Neumarkt.

STÖRTEBEKER

Pils 0,5 L	4,90
Bernstein Weizen 0,5 L	5,10
Bernstein Weizen alkoholfrei 0,5 L	5,10
Schwarzbier 0,5 L	5,10
Strandräuber Radler 0,5 L (<i>bio</i>)	4,80

BIO-LAMMSBRÄU

Edelpils 0,33 L	4,20
alkoholfreies 0,33 L	4,20

BENEDIKTINER

helles Lager	5,20
Bitburger Alkoholfrei 0,0%	4,90

PROSECCO

0,2 L	6,90
Flasche 0,75 L	30,00
auf Eis 0,2	7,10
Prosecco Mate	8,50
Champagner	25,00
Mini Moët & Chandon Brut Imperial 0,2L	

APERITIV

Aperol/Limoncello Spritz	8,50
Hugo	8,20
Lillet Wild Berry	8,30
Lillet Buck (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette)	8,30

WEIN

Ausgewählter Wein. Vom Klassiker zum Außenseiter. Wir freuen uns Dich beraten zu dürfen, ganz nach Deinem Geschmack!

WEIß / OFFEN

2021 Domaine Horgelus Blanc Colombard/Sauvignon Südwest Frankreich/Côtes de Gascogne IGP Glas 0,2 L	6,90
---	------

2021 Ellermann&Spiegel Grauburgunder Deutschland/Pfalz Glas 0,2 L	7,90
---	------



2020 Sympathy for the Devil (vegan) Cuvée Verdejo, Sauvignon Blanc Spanien/Wines N' Roses/Castilla y León Glas 0,2 L	7,90
--	------

ROT / OFFEN

2021 Candidato Plata Tinto Tempranillo Spanien/Cosecheros y Criadoeres/ La Mancha Glas 0,2L	6,90
--	------

2019 Cuvée URSPRUNG, Markus Schneider Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser Deutschland/Pfalz Glas 0,2 L	8,10
--	------

WEIN

ROSÉ

2020 **Domaine Horgelus Rosé**
Merlot, Tannat, Carbanet Sauvignon
Südwest Frankreich/Côtes de Gascogne IGP
Glas 0,2 L 6,70
Flasche 0,75 L 24,00

2022 **Diehl Rosé** *Favorite*
Spätburgunder
Pfalz
Glas 0,2L 7,90
Flasche 0,75L 30,00

FLASCHENWEIN / WEIß

2021 **Domaine Horgelus Blanc** 24,00
Colombard/Sauvignon
Südwest Frankreich/Côtes de Gascogne IGP

2021 **Der Weiße Bender** 25,00
Cuvée Riesling, Weißburgunder, Sauvignon
Blanc / Mosel

2021 **Ellermann&Spiegel** 30,00
Grauburgunder
Deutschland/Pfalz

2020 **Sympathy for the Devil** 30,00
Cuvée Verdejo, Sauvignon Blanc
Spanien/Wines N' Roses/Castilla y León

WEIN

FLASCHENWEIN / ROT

2020 **Candidato Plata Tinto** 19,00
Tempranillo
Spanien/Cosecheros y Criadoeres/
La Mancha

2019 **Cuvée URSPRUNG, Markus Schneider** 32,00
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot,
Portugieser
Deutschland/Pfalz

2019 **Light My Fire** 28,00
Garancha Tintorera
Spanien/Wines N' Roses/Castilla y León

LONGDRINKS COCKTAILS

GIN

Gin Tonic (mit Thomas Henry Tonic)

Gordons (jetzt auch alkoholfrei)	6,90
Bombay	8,90
Tanquera	8,90
Fabelhaft	9,90
Illusionist	12,90

RUM

Cuba Libre

Havana 3 / 7 anos	6,90/9,90
Don Papa	12,90

VODKA

Vodka Cola

Vodka Lemon

Vodka Soda (Skinny Bitch)

Turbo Mate (Vodka & ClubMate) 7,50

ABSOLUT Vodka

WHISKY COLA

Jack Daniels	6,50
Jameson Irish Whisky	9,50

COCKTAILS

Moscow Mule	8,90
Munich Mule	8,90
Mojito	8,50
Caipirinha	8,50

SPIRITUOSEN

2CL / 4CL

Ramazzotti	2,50 / 3,90
Baileys Irish Cream	
Grappa Noino Voisenar Riserva	3,00 / 5,90
Otard Cognac	
Rostocker Doppel Kümmel	1,90 / 2,70
Sierra Silva Tequila	2,00 / 3,90
Sierra Gold Tequila	
Jägermeister	2,00 / 3,90
Averna	
Jack Daniels Tennessee Whiskey	2,50 / 4,00
Jameson Irish Whisky	3,50 / 4,90
Don Papa Rum	4,50 / 5,90
ABSOLUT Vodka	3,50 / 4,90
Martini Bianco auf Eis & Zitrone	6,70

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

SUPPE DER SAISON

dazu leckeres geröstetes Landbrot 8.90

A

MAREAS BROT MIT DIPS

geröstetes Sauerteigbrot dazu unsere hausgemachten Dips 5.90

A, F

SOUL FOOD PATATAS

marinierte Drillinge aus dem Ofen mit hausgemachter Aioli 8.90

F

OFEN CAMEMBERT

gebackener cremiger Camembert dazu geröstetes Sauerteigbrot und Preiselbeeren 9.90

A, G, H

HUMMUS TELLER

hausgemachter Hummus, Sauerteigbrot, mediterraner Salat, Walnüsse, Pesto, Petersilie 12,90€

+Tofu Speck 2,50€

+ Feta 2,00€

A, (F, G), H, J, K

 Vegan/Vegan möglich

Mit glutenfreiem Brot möglich, Achtung- kann Spuren enthalten

+2,50€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

FRÜHLINGS SANDWICH

geröstetes Sauerteigbrot, mariniertes Karottensalat, Hummus, Feta (veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch-Pesto, Zitronen-Thymian-Mayo dazu marinierter Salat & kandierte Walnüsse 13,90

+ Spiegelei 2.00 €

+Tofu-Speck 2.50€

A, (C, F, G) H, K

SÜBKARTOFFEL - CAMEMBERT SANDWICH

geröstetes Sauerteigbrot, im Ofen geröstete Süßkartoffel, eingelegte Zwiebeln, Camembert (oder veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch Pesto & Zitronen-Thymian-Mayo, marinierter Salat & kandierte Walnüsse 14.90

+ Spiegelei 2.00 €

+Tofu-Speck 2.50€

A, (C, F, G), H

MAREA SALAT

gemischter Salat, Gurke, Tomate, Oliven, Zwiebel, Frühlauch, Feta (auch vegan) mariniert mit hausgemachtem Dressing, kandierten Walnüssen, geröstetes Sauerteigbrot 13.90

A, (G), H

 Vegan/Vegan möglich

Mit glutenfreiem Brot möglich, Achtung- kann Spuren enthalten

+2,50€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

LINGUINE A LA CARBONARA

Linguine in einer cremigen Cashew-Carbonara-Soße mit Tofu-Speck, mariniertem Salat & kandierten Walnüssen
A, F

17.90

GERICHT DES TAGES

Fragt gern nach dem Gericht des Tages!

xx.xx

FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit hausgemachtem krossen Tofu-Speck, roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln
A, (G), F

11.90

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln & Fetakäse
A, J, (G)

13.90

FLAMMKUCHEN FRÜHLINGSERWACHEN

mit Apfelspalten, Lauch, Ziegenkäse/veganer Feta, kandierten Nüssen, Honig/Agavendicksaft, mariniertem Salat
A, (G), F

15.50

Flammkuchen alle vegan möglich (+1€)

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

MAREA COOKIE

geschmackvoller Cookie-Keks
A

3.00

SAISONALE KUCHEN SPEZIALITÄTEN

Täglich frische Kuchen und Gebäcke

MAREA WAFFELN

immer frisch & vegan
A

mit Puderzucker
mit Apfelmus
mit Schoko Soße
mit Kekscreme
mit Sahne
mit Eis

5.20 - 7.20

ALLERGENE

**Fast alle Gerichte können veganisiert werden.
Gerne können wir bei den Gerichten auch die
hausgemachten kandierten Nüsse weglassen.**

- **A** Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **B** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- **C** Eier und Eierzeugnisse
- **D** Fisch und Fischerzeugnisse
- **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- **F** Soja und Sojaerzeugnisse
- **G** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- **H** Schalenfrüchte, d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pecannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- **J** Senf und Senferzeugnisse
- **K** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- **L** Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben
- **M** Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- **N** Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus



M A R E A

W-Lan: Cafe Marea Gast

Passwort:

CafeMareaGast2021!



cafe.marea



Habt ihr Fragen oder
Extrawünsche?

Fragt uns!

Euer Marea-Team Rostock