



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 !

Letzte Küchenbestellung 20:00 Uhr
Letzte Getränkebestellung 21:00 Uhr

SOMMER DRINKS



MATCHA LATTE

- Klassik (Iced) Matcha Latte (mit Vanillesirup oder Kokosmilch +0,50€) 5,20
 - Iced Strawberry Matcha Latte 6,90
 - Iced Matcha Mango Cloud 6,90
- Alle Matcha Getränke können auch mit dem 100% ceremonial first grade bio Matcha von "Health Bar" verfeinert werden (+2€)!*

ICED LATTE

- Klassik Iced Latte 4,90
- Pink Latte: (Hafer)-Milch, Erdbeersirup, Espresso, getrocknete Erdbeeren 6,90
- Eiskaffee: Vanilleeis, Milch, Kaffee, Sahne 6,90

BLÜTENSPRITZ

Holunderblüte, Soda, Eis, Blüten 6,50

HAUSGEMACHTER EISTEE

(ohne raff. Zuckerzusatz) 5,90

LEMON BLOSSOM WODKA

Wodka, frische Zitrone, Holunderblüte, Eis 8,90

CAFÉ UND HEIßES

Tagesfrisch gerösteter Kaffee aus MV.
Geschmackvoll, intensiv und unvergesslich gut.
(Müritzer Kaffee Rösterei)

CAFÉ & CAFÉSPEZIALITÄTEN

HAFER- & SOJA MILCH OHNE AUFPREIS

	€
Espresso/Espresso Doppio	2,70/3,70
Espresso Macchiato	3,80
Cortado	3,90
Americano	3,70
Café Crema	3,70
Cappuccino	3,9/5,20
Latte Macchiato/Iced Latte	4,90
Milchcafé	4,90
Flat White	4,10
Lotus Latte	5,90
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	5,20
Eiskaffee/Eisschoko (mit Speiseeis)	6,90

VERSCHIEDENE HEIßGETRÄNKE

WUNDERBLUME BERLIN (KRÄUTERMISCHUNG IN HAFERMILCH)

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

Pink Power Rote Beete, Kokos, Orangenschale, Chili, Schwarzer
Pfeffer, Curcumin 4,90

Blue Balance Cashews, Schmetterlingserbsen-BLütenpulver,
Lavendel, Boswella 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´s schmecken lassen und für
Fahrer*innen

KLASSIKER

Stilles / Medium Wasser 0,2L	3,30
Flasche Wasser still / medium 0,75L	5,90

SÄFTE & SCHORLEN

Apfel	
Orange	
Rhabarber	
Kirsch	
Banane	
KiBa	
Birne	
Maracuja	
0,2 L	
0,4 L	4,20
	5,70

Hausgemachte Limonade

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

SOFTDRINKS

Fritz Kola 0,2 L	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 L	3,50
Spicy Ginger Beer 0,2L	

BioZisch 0,33L

verschiedene Sorten	4,70
---------------------	------

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>)	4,90

BIO-LAMMSBRÄU

Edelpils 0,33 L	4,50
alkoholfreies 0,33 L	4,50
Peroni Nastro Azzurro 0,0%	4,20

PROSECCO

0,2 L (auch alkoholfrei)	6,90
Flasche 0,75 L	30,00
auf Eis 0,2	7,10
Prosecco Mate	8,50

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!

WEIßWEIN

2023 Sympathy for the Devil (vegan)

Cuvée Verdejo, Sauvignon Blanc

Spanien/Wines N' Roses/Castilla y León

trocken/vegan&bio/temperamentvoll/tropisch-fruchtig

Glas 0,2 L - 7,90€ Flasche 0,75L - 30,00€

2023 Ellermann&Spiegel

Grauburgunder

Deutschland/Pfalz

trocken/frisch/markant/trinkanimierend/Zitrusaromen

Glas 0,2 L - 9,50€ Flasche 0,75L - 30,00€

2023 Domaine Horgelus Blanc

Colombard/Sauvignon

Südwest Frankreich/Côtes de Gascogne IGP

trocken/aromatisch/sommerlich/fruchtig/leicht

Glas 0,2 L - 7,30€ Flasche 0,75L - 24,00€

WEIN

ROSÉWEIN

2023 Domaine Horgelus Rosé

Merlot, Tannat, Carbanet Sauvignon
Südwest Frankreich/Côtes de Gascogne IGP
trocken/sommerlich/unbeschwerlich/leicht
Glas 0,2 L - 7,30€ Flasche 0,75 L - 24.00€

2023 Diehl Rosé

Spätburgunder
Pfalz

Favorite ♥

trocken/feinherb/beerig/leicht

Glas 0,2L - 7.90€ Flasche 0,75L - 30.00€

ROTWEIN

2020 Candidato Plata Tinto

Tempranillo
Spanien/Cosecheros y Criadoeres/
La Mancha

trocken/intensiver

Allrounder/samtig/dunkle Beeren

Glas 0,2L - 6,90€ Flasche 0,75L - 19,00€

2021 Cuvée URSPRUNG, Markus Schneider

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot,
Portugieser
Deutschland/Pfalz

trocken/weich&samt/roter

Beerenkern/kraftvolle Struktur

Glas 0,2 L- 8,10€ Flasche 0,75L - 32,00€



!NEU!

Jetzt auch per QR
Code auf dem Tisch
bestellen und
bezahlen!

Wer's nicht mag bestellt
normal beim Service !

LONGDRINKS COCKTAILS

GIN

Gin Tonic (mit Thomas Henry Tonic)

Gordons (jetzt auch alkoholfrei)	6,90
Bombay	8,90
Tanqueray	8,90

RUM

Cuba Libre

Havana	6,90
Don Papa	12,90

VODKA

Vodka Cola

Vodka Soda (Skinny Bitch)

ABSOLUT Vodka	7,50
---------------	------

WHISKY COLA

Jameson Irish Whisky	9,50
----------------------	------

COCKTAILS

Moscow Mule	8,90
Munich Mule (mit Gin statt Wodka)	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
-------------------------------	-------------

Rostocker Doppel Kümmel	1,90 / 2,70
-------------------------	-------------

Jameson Irish Whisky	3,50 / 4,90
----------------------	-------------

Don Papa Rum	4,50 / 5,90
--------------	-------------

ABSOLUT Vodka	3,50 / 4,90
---------------	-------------

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Fr 12-20 Uhr Sa 13-20 Uhr
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

SUPPE DES TAGES

dazu leckeres geröstetes Sauerteigbrot

(A, F, I)
8,90 €

MAREAS BROT MIT DIPS

geröstetes Sauerteigbrot dazu unsere
hausgemachten Dips

(A, F, J)
5,90€

OFEN CAMEMBERT

gebackener cremiger Camembert
dazu geröstetes
Sauerteigbrot und Preiselbeeren

(A, G)
9,90€

PFIRSICH BURRATA SALAT

(vegan möglich)
marinierter gemischter Salat, dazu
frische Pfirsich Spalten, Burrata oder
(veganer) Feta, und kandierte Walnüsse

(G, H, J)
13,90€
+Tofu-Speck 2.50€

 =VEGAN, GF BROT +2,50€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Fr 12-20 Uhr Sa 13-20 Uhr
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

SPANISCHE TORTILLA

Fragt gern nach der Tortilla des Tages.
Dazu servieren wir einen marinierten
Beilagensalat.

+ 1.00 € hausgemachter Dip
(C, G, J)
12,90€

MAREAS PATATAS

marinierte Kartoffeln aus dem Ofen mit
hausgemachtem frischem Joghurt-Dip

(F, J)
8,90€

SÜBKARTOFFEL-CAMEMBERT SANDWICH

(vegan möglich)

geröstetes Sauerteigbrot, im Ofen geröstete
Süßkartoffeln, eingelegte Zwiebeln, Camembert
(oder veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch
Pesto & hausgemachte Mayo,
marinierter Salat & kandierte Walnüsse

(A, C, F, G, H, J)
14,90€

+ Spiegelei 2.00 €
+Tofu-Speck 2.50€

BEST
SELLER

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Fr 12-20 Uhr Sa 13-20 Uhr
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

ZITRONEN PASTA

Linguine in einer hausgemachten, cremigen
Zitrone - Sauce mit Tofuspeck, kandierten
Walnüssen, mariniertem Salat und
eingelegten Zwiebeln
(A, F, H, J)
17,90

FLAMMKUCHEN PEACHY

frischer Pfirsich, hausgemachtes Pesto,
Feta/Veganer Feta, kandierte Walnüsse,
marinierter Salat
+ 2,50€ Tofuspeck
(A, F, G, H, J)
15,90€

FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit hausgemachtem krossen Tofu-Speck,
roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln
(A, F, G)
12,90€

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln & Fetakäse
(A, F, G)
13,90€

Flammkuchen alle vegan möglich


KÖSTLICHKEITEN

Mo-Fr 12-20 Uhr Sa 13-20 Uhr
sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

MAREA COOKIES

(A)
3,00€

SAISONALE KUCHEN SPEZIALITÄTEN

Täglich frische Kuchen 
ab 4,20€

MAREA WAFFELN

immer frisch & vegan
mit Puderzucker
(A)
5,50€

+Apfelmus 1,50€

+Schoko Soße 1,00€

+Caramellsoße 1,00€

+Kekscreme 2,00€

+Sahne (vegan möglich) 1,00€

+hausgemachte Erdbeersoße 2,00€

+Vanilleeis (vegan möglich) 2,40€

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

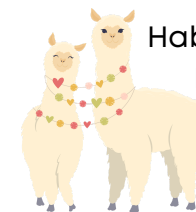
W-Lan: Cafe Marea Gast

Passwort:

CafeMareaGast2021!



cafe.marea



Habt ihr Fragen oder
Extrawünsche?

Fragt uns!

Euer Marea-Team Rostock