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

HERBST DRINKS



MATCHA LATTE

- Pumpkin Spice Matcha Latte
- Vanilla Matcha Latte Cinnamon Cloud
- (Iced) Mango Matcha Latte — 6,90

CAFÉ LATTE

- Pumpkin Spice Latte — 6,50
- Maple Cinnamon Cloud Latte — 6,90

HOT APPLE/PEAR

- Hot Apple Cinnamon Cloud — 6,20
- Klassisch: heißer Apfel- oder Birnensaft — 5,20

APPLE GINGER LIMONADE

Apfelsaft naturtrüb, GingerBeer, Zitronensaft, Zimtsirup, Eis — 6,90

SPICY APEROL

Aperol, Spicy GingerBeer, Limette, 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	5,90
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	4,20
0,4 L	5,70

Apple Ginger Limonade

Apfelsaft naturtrüb, GingerBeer,
Zitronensaft, Zimtsirup, Eis — 6,90

Softdrinks

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

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 *(bio)*	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 Léon
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 *Favorite♡*
Spätburgunder
Pfalz
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€

Longdrinks
Cocktails

Gin

Gin Tonic (mit Thomas Henry Tonic)	6,90
Gordons (jetzt auch alkoholfrei)	8,90
Bombay	8,90
Tanqueray	

Rum

Cuba Libre	6,90
Havana	12,90
Don Papa	

Vodka

Vodka Cola	7,50
Vodka Soda (Skinny Bitch)	
ABSOLUT Vodka	

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 Baileys Irish Cream	2,50 / 3,90
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)
9,90 €

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€

LINSEN KÜRBIS SALAT

(vegan möglich)
Linsen mit kleinem marinierten Salat,
dazu gebackener Kürbis, Ziegenkäse
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 € haugemachter Dip
(C, G, J)
12,90€

MAREAS PATATAS

marinierte Kartoffeln aus dem Ofen mit
hausgemachtem frischem Joghurt-Tahin-Dip
(F, J)
9,90€

KÜRBIS-CAMEMBERT SANDWICH

BEST SELLER

(vegan möglich)
geröstetes Sauerteigbrot, im Ofen gerösteter
Kürbis , eingelegte Zwiebeln, Camembert (oder
veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch Pesto
& hausgemachte Mayo,
marinierter Salat & kandierte Walnüsse
(A, C, F, G, H, J)
15,90€
+ Spiegelei 2.00 €
+Tofu-Speck 2.50€

KÖSTLICHKEITEN

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

ROTE BETE GNOCCHI

Gnocci in einer hausgemachten, cremigen
rote Bete - Sauce, kandierten Walnüssen,
mariniertem Salat und eingelegten Zwiebeln
(A, F, H,J)
18,90€

FLAMMKUCHEN HERBSTGOLD

frische Birne, hausgemachtes Pesto,
Ziegenkäse /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 4,50€

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€
+Vanilleeis (vegan möglich) 2,40€

APFEL ZIMT CHEESECAKE IM GLAS

Hausgemachter Apfelkompott,
Kekscrunch & Cheesecakecreme
(A, F, H)
7,90€

Allergene und Zusatzstoffe

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 illinoiesis (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

1 mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel(n)
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Marea

W-Lan: Cafe Marea Gast
Passwort:
CafeMareaGast2021!

cafe.marea



Habt ihr Fragen oder Extrawünsche?

Fragt uns!

Euer Marea-Team Rostock