



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

APEROL LEMON

Aperol, Bitter Lemon, Limette, Minze, Eis 7,90

CAFÉ UND HEIßES

Tagesfrisch gerösteter Kaffee aus Rostock.
Geschmackvoll, intensiv und unvergesslich gut.
(Cafeshop 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

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

SÄFTE & SCHORLEN

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

Hausgemachte Limonade

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

SOFTDRINKS

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

BioZisch 0,33L

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

Club Mate 0,33L

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

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

Mini Moët & Chandon Brut Imperial 0,2L	25,00
--	-------

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 - 8,10€ 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 - 6,90€ 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 - 6,90€ 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€

LONGDRINKS COCKTAILS

GIN

Gin Tonic (mit Thomas Henry Tonic)

Gordons (jetzt auch alkoholfrei)	6,90
Bombay	8,90
Tanqueray	8,90
Fabelhaft	9,90

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
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 13-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

SUPPE DER SAISON

dazu leckeres geröstetes Sauerteigbrot

(A)
8,90 €

MAREAS BROT MIT DIPS

geröstetes Sauerteigbrot dazu unsere
hausgemachten Dips

(A, F)
5,90€

SOUL FOOD PATATAS

marinierte Drillinge aus dem Ofen mit
hausgemachter Aioli

(F)
8,90€

OFEN CAMEMBERT

gebackener cremiger Camembert
dazu geröstetes
Sauerteigbrot und Preiselbeeren

(A, G, H)
9,90€

 **Vegan**

Mit glutenfreiem Brot möglich, Achtung- kann Spuren enthalten

+2,50€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 Uhr

sonntags nur Kuchen, Waffeln & Suppe

MEDITERRANE BROTZEIT

(vegan möglich)

geröstetes Sauerteigbrot, Oliven, eingelegte
Zwiebeln, Tomaten, Gurke, Feta (auch vegan),
hausgemachte Mayo,

marinierter Salat & kandierte Walnüsse

+ Spiegelei 2.00 €

+Tofu-Speck 2.50€

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

12,50€

SÜBKARTOFFEL - CAMEMBERT SANDWICH

(vegan möglich)

geröstetes Sauerteigbrot, im Ofen geröstete
Süßkartoffel, eingelegte Zwiebeln, Camembert
(oder veganer Feta), hausgemachtes Bärlauch

Pesto & hausgemachte Mayo,

marinierter Salat & kandierte Walnüsse

+ Spiegelei 2.00 €

+Tofu-Speck 2.50€

A, C, F, G, H)

14,90€

MAREA SALAT

(vegan möglich)

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

+Tofu-Speck 2.50€

(A, G)

13,90€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 13-20 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€

BEST
SELLER

QUICHE DES TAGES

Fragt gern nach der Quiche des Tages.

Dazu servieren wir einen leckeren

Beilagensalat.

+ 1.00 € haugemachter Dip

(A, G)

12,90€

FLAMMKUCHEN SPAGELZEIT

mit grünem Spagel, Zwiebeln, kandierten

Nüssen, Sauce Hollandaise,

mariniertem Salat

+ 2,50€ Tofuspeck

A, (G), F

15,90€

Neu! Alle
Flammkuchen auch in
vegan ohne Aufpreis

FLAMMKUCHEN KLASSIK

mit hausgemachtem krossen Tofu-Speck,

roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln

A, (G), F

12,90€

FLAMMKUCHEN MEDITERRAN

mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln,

Lauchzwiebeln & Fetakäse

A, J, (G)

13,90€

KÖSTLICHKEITEN

Mo-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€

+Eis (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