



**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](https://www.instagram.com/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**

## FRÜHLINGS DRINKS



### MATCHA LATTE

- Klassik (Iced) Matcha Latte 5,20  
(mit Vanillesirup oder Kokosmilch +0,50€)
  - Iced Strawberry Matcha Latte 6,90
  - Iced Matcha Mango Cloud 6,90
  - Iced Kokoswasser 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 6,50
- Eiskaffee: Vanilleeis, Milch, Kaffee, Sahne 6,90

### BLÜTENSPRITZ

- Holunderblüte, Soda, Eis, Blüten 6,50

### HAUSGEMACHTER EISTEE

- Zitrone 5,90

### APEROL LEMON

- Aperol, Bitter Lemon, Zitrone, Eis 8,90

### FRÜHLINGS LILLET

- Lillet, Rhababersaft, Erdbeersirup, Minze, Eis 9,90

# 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

<b>Aperol/Limoncello Spritz</b>	8,50
<b>Hugo</b>	8,20
<b>Lillet Wild Berry</b>	8,30
<b>Lillet Buck</b> (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!

# Montag-Freitag

## FRÜHSTÜCK IM MAREA

10-12 Uhr

Kommt vorbei  
Wir freuen uns !



# LONGDRINKS COCKTAILS

## GIN

### Gin Tonic (mit Thomas Henry Tonic)

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

<b>Turbo Mate (Vodka &amp; ClubMate)</b>	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-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 €

## SPARGEL RADIESCHEN SALAT

(vegan möglich)

marinierter gemischter Salat, dazu  
frische Radieschen, (veganer) Feta,  
grüner Ofen Spargel und kandierte  
Walnüsse

(A, G, H, J)  
12,90 €  
+Tofu-Speck 2.50 €

 =VEGAN, GF BROT +2,50 €

# KÖSTLICHKEITEN

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

## KICHERERBSEN OMELETT

geröstetes Sauerteigbrot, Kichererbsen Omelett  
mit Spinat-Tomaten Füllung, kandierte  
Walnüsse, mariniertes Beilagensalat

(A, F, H, J)  
13,90 €

## 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

## PASTA CARBONARA

Linguine in einer hausgemachten, cremigen  
Cashew-Carbonara Sauce mit Tofuspeck,  
kandierte Walnüssen, mariniertem Salat  
und eingelegten Zwiebeln

(A, F, )  
17,90

## FLAMMKUCHEN FRÜHLINGSERWACHEN

grüner Ofenspargel, hausgemachtes Pesto,  
Sauce Hollandaise, kandierte Walnüsse,  
marinierter Salat und frische Radieschen

+2,00 Feta  
+ 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€

+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 SO<sub>2</sub> angegeben
- **M** Lupine sowie Erzeugnisse daraus
- **N** Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus



M A R E A

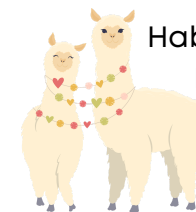
W-Lan: Cafe Marea Gast

Passwort:

CafeMareaGast2021!



cafe.marea



Habt ihr Fragen oder  
Extrawünsche?

Fragt uns!

Euer Marea-Team Rostock