



**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 !

## WEIHNACHTS DRINKS



### SPEKULATIUS LATTE

(Hafer)-Milch, Lotuscreme, (vegane) Sahne, Spekulatiuskeks  
(Espresso Shot +1,00€)

5,90

### HASELNUSS KÜSST SCHOKI

heiße Schokolade, Haselnusssirup und Sahne

5,90

### ZIMT - APFEL

heißer Apfelsaft und eine Prise Zimt

4,90

### CHRISTMAS MULE

Kräuterlikör, Limettensaft, Spicy Ginger Beer, Limette, Minze

9,90

### GLÜHWEIN

mit Schuss Rum/Amaretto

3,90

4,90

# 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	2,30/3,30
Espresso Macchiato	3,10
Cortado	3,40
Americano	3,20
Café Crema	3,30
Cappuccino	3,4/4,80
Latte Macchiato	4,50
Milchcafé	4,90
Flat White	3,70
Weißer Schoko Latte	4,90
Karamell/ Vanille/ Zimt Macchiato	4,90
Chai Latte (Dirty Chai +1,00)	3,90
Heiße Schokolade (Dunkel/Weiß)	3,90
Moccachino (heiße Schoko & Espresso)	4,90
Koffein-Freies Getreide Kaffee Getränk	4,00
Matcha Latte	4,80

## 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, Boswella Serata/Weihrauch

## TEESPEZIALITÄTEN

Tasse Tee/Kännchen Tee	2,80/5,00
Heißer Ingwer-Zitronen Tee	3,80
Frischer Pfefferminz Tee	3,80

# ALKOHOLFREI

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

## KLASSIKER

Stilles / Medium Wasser 0,2L	2,90
Flasche Wasser still / medium 0,75L	5,50

## SÄFTE & SCHORLEN

Apfel	
Orange	
Rhabarber	
Kirsch	
Banane	
KiBa	
Birne	
Maracuja	
0,2 L	
0,4 L	3,70
	4,90

## Hausgemachte Limonade

wechselnde Sorten 0,4L	5,50
------------------------	------

## SOFTDRINKS

Fritz Cola 0,2 L	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 L	2,90

## BioZisch 0,33L

saisonal verschiedene Sorten	3,80
------------------------------	------

## Club Mate 0,33L

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

# 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

## 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!

## WEIß / OFFEN

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

2021 <b>Ellermann&amp;Spiegel</b> Grauburgunder Deutschland/Pfalz Glas 0,2 L	7,90
---	------



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

## ROT / OFFEN

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

2019 <b>Cuvée URSPRUNG, Markus Schneider</b> 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)

<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
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

<b>SUPPE DER SAISON</b> dazu leckeres geröstetes Landbrot (A)	8.90
<b>MAREAS BROT MIT DIPS</b> geröstetes Sauerteigbrot dazu unsere hausgemachten Dips (A, F, H, J)	5.90
<b>SOUL FOOD CHAMPIS</b> Cremige Knoblauch-Champignons in Rahmensauce mit zwei Scheiben Brot zum dippen (vegan) (A, F, G)	9.50
<b>WEIHNACHTS SANDWICH</b> geröstetes Sauerteigbrot, hausgemachter Rotkohl, Camembert/veganer Feta, Räuchertofu-Streifen, hausgemachter Dip & Pesto, mariniertes Salat & kandierte Walnüsse + Spiegelei 2,00 € +Veganer Camembert statt veganer Feta 3,90€ (A), F, (G), H, J, K)	13.90
<b>OFEN CAMEMBERT</b> gebackener cremiger Camembert dazu geröstetes Sauerteigbrot und einen hausgemachten Dip oder Preiselbeeren +3.90€ Veganer Camembert (A, (G), H, J, K)	9.90

# KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr

sonntags nur Kuchen & Waffeln

<b>PASTA DES TAGES</b> Fragt gern nach der Pasta des Tages dazu gibts marinierten Salat & kandierte Walnüsse (A,G)	ab 16.90
<b>GERICHT DES TAGES</b> Fragt gern nach dem Gericht des Tages!	xx.xx
<b>FLAMMKUCHEN KLASSIK</b> mit hausgemachtem krossem Tofuspeck, roten Zwiebeln & Lauchzwiebeln (A, (G), F)	11.90
<b>FLAMMKUCHEN MEDITERRAN</b> mit Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln & Fetakäse (A, J, (G), L)	13.90
<b>FLAMMKUCHEN WEIHNACHTSZEIT</b> mit Birnenspalten, Ziegenkäse/ veganer Feta, kandierten Nüssen, Honig/Agavendicksaft, mariniertem Salat +Veganer Camembert statt veganer Feta 3,90€  (A, (G), F)	14.90

Flammkuchen alle vegan möglich (+1€)

# KÖSTLICHKEITEN

Mo-Sa 14-20 Uhr  
sonntags nur Kuchen & Waffeln

## MAREA COOKIE

geschmackvoller Cookie-Keks

3.00

(A)

## 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

4.30 - 6.90

# 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