



## **Herzlich Willkommen im Restaurant Wochenmarkt**

Hier bei uns geht es um echte, ehrliche Küche – so, wie sie sein soll: deftig, bodenständig und mit Liebe gemacht. Wir kochen nicht, um Trends hinterherzulaufen, sondern um Erinnerungen auf den Teller zu bringen. Nach alten Rezepten, mit besten Zutaten und einer guten Prise Leidenschaft.

Ein gutes Essen ist wie ein Besuch bei guten Freunden – es braucht keinen Schnickschnack, sondern Herz und Wärme. Wenn der Duft von frisch gebratenen Bratkartoffeln in der Luft liegt, wenn ein dampfender Teller vor Ihnen steht und Sie sich an den ersten Bissen erinnern, warum Hausmannskost einfach glücklich macht – dann wissen wir, dass wir alles richtig gemacht haben.

Nehmen Sie Platz, lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie das, worauf es ankommt: gutes Essen, gute Gesellschaft und eine Atmosphäre, in der man sich zuhause fühlt.

Ihr Wochenmarkt-Team – aus Überzeugung, mit Handwerk und Herz!



## Vorspeisen

### Suppen & Herzhaftes



#### Würzfleischtöpfchen

mit Käse überbacken, Zitrone und Bauernbrot

**8,90 EUR**

#### Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen und dazu Bauernbrot

**8,90 EUR**

#### Fischsuppe

mit Fisch- und Gemüseeinlage und Bauernbrot

**8,90 EUR**

### Salate



#### Gurkensalat

perfekt zu Fischgerichten

**5,50 EUR**

#### Kleiner Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurken und Paprika und Grana Padano

Wahl zwischen: Joghurt- oder Balsamico Dressing

**7,90 EUR**

#### Großer Gemischter Salat

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Grana Padano

Wahl zwischen: Joghurt- oder Balsamico Dressing

**13,90 EUR**

Dazu

Hähnchenstreifen

**+5,90 EUR**

Lachs

**+7,90 EUR**



Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses



## Fleischgerichte



### Wochenmarkt Schnitzel

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu  
Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln

**21,90 EUR**

### Krustenbraten

mit Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Kartoffelstampf

**18,90 EUR**

### Gegrillte Hähnchenbrust

mit Geflügelcremesauce, glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

**17,90 EUR**

### Schnitzel „Wiener Art“

vom Schwein mit Kartoffelstampf und Preiselbeeren

**17,90 EUR**

### Schweinshaxe

mit Schwarzbiersoße, Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln

**20,90 EUR**

## Fischgerichte



### Rotbarschfilet in Eihülle

mit Senf-Safran-Sauce, gedünstetem Gemüse und Kartoffelstampf

**19,90 EUR**

### Kabeljaufilet im Schwarzbiereteig

mit Remoulade dazu Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln

**20,90 EUR**

### Lachsfilet

mit Spinatpasta

**23,90 EUR**



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



## Pasta & vegetarische Gerichte



**Zitronenrisotto** (auch vegan möglich)  
mit Gemüse Brunoise und Schnittlauch

**17,90 EUR**

### **Spinatlinguine**

mit Nüssen und Grana Padano

**16,90 EUR**

## Desserts



**Sanddorn-Creme Brulée**  
mit karamellisiertem Zucker

**9,90 EUR**

### **Warmer Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Kern, einer Kugel Vanilleeis und Sahne

**9,90 EUR**

### **Zimteis**

mit warmen Pflaumen und weißer Schokolade

**9,90 EUR**



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



## **Kinderkarte (für Kinder bis 12 Jahre)**

<b>Makkaroni</b> in Käse-Sahne Sauce mit Kochschinken und Erbsen	<b>8,90 EUR</b>
<b>Hähnchen-Nuggets</b> mit Kartoffelstampf und Buttererbsen	<b>8,90 EUR</b>
<b>Fischstäbchen</b> mit Kartoffelstampf und kleinem Gurkensalat	<b>8,90 EUR</b>
<b>Köttbullar</b> mit Rahmsoße, Kartoffelstampf und Buttererbsen	<b>9,90 EUR</b>
<b>Pommes</b> mit Ketchup oder Mayo	<b>5,90 EUR</b>



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



**0,35l      0,75l**

## **Wasser**

Wochenmarkt Wasser medium	<b>4,00 EUR</b>	<b>7,00 EUR</b>
Wochenmarkt Wasser still	<b>4,00 EUR</b>	<b>7,00 EUR</b>
Güstrower Schlossquell feinperlig		<b>8,00 EUR</b>
Güstrower Schlossquell still		<b>8,00 EUR</b>

**0,2l      0,4l**

## **Säfte**

<b>F.J.Rauch</b>	Apfelsaft	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
	Orangensaft	<b>4,50 EUR</b>	<b>6,20 EUR</b>
	Kirschnektar	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
	Bananennektar	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
	KiBa	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
<b>Elmenhorster</b>	Sanddornnektar	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>

**0,2l      0,4l**

## **Schorlen**

Apfelschorle	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
Orangensaftschorle	<b>4,50 EUR</b>	<b>6,20 EUR</b>
Kirschschorle	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>
Sanddornschorle	<b>3,90 EUR</b>	<b>5,50 EUR</b>



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



## Softdrinks

		0,2l	0,4l
Coca-Cola		3,50 EUR	5,50 EUR
Coca-Cola Zero		3,50 EUR	5,50 EUR
Fanta		3,50 EUR	5,50 EUR
Sprite		3,50 EUR	5,50 EUR
Spezi	(Coca-Cola und Fanta)	3,50 EUR	5,50 EUR

## 0,5l

<b>Hausgemachte Limonade</b>	Apfel-Rhabarber	5,50 EUR
	Limette-Holunder	5,50 EUR

## 0,33l

<b>Bionade</b>	Holunder	4,50 EUR
	Johannisbeere-Rosmarin	4,50 EUR
	Naturtrübe Limette	4,50 EUR
<b>F.J.Rauch Eistee</b>	Pfirsich	4,50 EUR
	Granatapfel	4,50 EUR

## 0,2l

<b>Thomas Henry</b>	Ginger Ale	4,50 EUR
	Tonic Water	4,50 EUR
	Ginger Beer	4,50 EUR
	Bitter Lemon	4,50 EUR



Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses



<b>Bier</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Vom Fass</b>		
<b>Störtebeker Pilsener-Bier</b>	<b>4,50 EUR</b>	<b>6,20 EUR</b>
Ein gehaltvoll-herbes, untergäriges Pils norddeutscher Brauart mit 11,3 % Stammwürze.		
<b>Störtebeker Schwarz-Bier</b>	<b>4,50 EUR</b>	<b>6,20 EUR</b>
Ein naturbelassenes, untergäriges deutsches Bier mit 12,5 % Stammwürze – mild gehopft.		
<b>Alster/ Diesel / Saures</b>	<b>4,50 EUR</b>	<b>6,20 EUR</b>
Unser Störtebeker Pilsener – auf Wunsch erfrischend gemischt mit Sprite, Cola oder Wasser.		
		<b>0,5l</b>
<b>Flaschenbier</b>		
<b>Störtebeker Bernsteinweizen</b>		<b>6,20 EUR</b>
Das beliebteste Weizen Mecklenburg-Vorpommerns – ein naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen mit 12,9 % Stammwürze		
<b>Störtebeker Keller Bier 1402</b>		<b>6,20 EUR</b>
Ein naturbelassenes, schlankes Kellerbier mit 11,1 % Stammwürze, eleganter Hopfung und feiner Kohlensäure. Nach Pilsener Brauart gebraut, überzeugt es mit erfrischender Gradlinigkeit und wurde beim World Beer Cup 2010 als bestes Kellerbier der Welt ausgezeichnet.		
<b>Störtebeker Baltic Lager (Zwickel)</b>		<b>6,20 EUR</b>
Ein naturbelassenes, untergäriges Lagerbier mit 13,2 % Stammwürze. Es entfaltet einen ausgewogenen Malzkörper.		
<b>Störtebeker Nordisch-Hell</b>		<b>6,20 EUR</b>
Ein untergäriges Lagerbier mit 10,7 % Stammwürze. Es überzeugt mit einem ausgewogen-frischen Geschmack.		
<b>Störtebeker Pazifik Ale</b>		<b>7,20 EUR</b>
Ein obergäriges Ale mit 14,9 % Stammwürze. Es entfaltet eine exotisch-fruchtige Hopfenaromatik.		



**0,3l**

**0,5l**

## **Alkoholfrei**

### **Störtebeker Strandräuber Zitrone alkoholfrei**

**4,50 EUR**

Störtebeker Frei-Bier mit Zitrone

### **Störtebeker Bio Bernsteinweizen alkoholfrei**

**6,50 EUR**

Eine erfrischende Variante, die nicht nur Sportlern schmeckt – ideal für den Genuss zwischendurch oder an heißen Tagen. Das Bernstein-Weizen alkoholfrei entfaltet fruchtig-süße Noten.

### **Störtebeker Bio Frei-Bier alkoholfrei**

**6,50 EUR**

Ein naturbelassenes, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Als unfiltriertes Bier im Stil eines Kellerbiers zeichnet es sich durch seine kräftige Hopfung aus.



## **Aperitif**

Martini Bianco	<b>6,90 EUR</b>
Martini Rosso	<b>6,90 EUR</b>
Aperol Spritz	<b>9,20 EUR</b>
Sanddorn-Spritz	<b>9,20 EUR</b>
 Singleton Apple Spritz	<b>9,50 EUR</b>
Lillet Wild Berry	<b>9,20 EUR</b>
Campari Orange	<b>9,20 EUR</b>
Hugo	<b>8,20 EUR</b>
Serena Frizzante (0.1l)	<b>4,70 EUR</b>
Serena Prosecco (0.1l)	<b>5,20 EUR</b>



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



**0,2l                    0,75l**

## **Weißwein**

### **Bio Grauer Burgunder, Hiestand, Rheinhessen, trocken**

Everybody's Darling, trocken angebaut.

**8,50 EUR            31,00 EUR**

### **Chardonnay, Kesselring, Pfalz, trocken**

volle Fruchtaromen von gelbem Apfel, etwas Banane und reifen Aprikosen treffen auf zarte Würznoten von Kokos, Vanille und Karamell.

**7,90 EUR            29,00 EUR**

### **Blanc de Noirs, Diehl, Pfalz, trocken**

Ein Blanc de Noirs vereint das Beste aus Rot- und Weißwein. Die Variante von Diehl fließt mit der sanften Frucht des roten Merlot aus der Flasche. Am Gaumen kommt dann die elegante Frische des Weißweins hinzu. Ein angenehm milder, sehr harmonischer Wein.

**34,00 EUR**

### **Werkstoff, Pfannebecker, Pfalz, halbtrocken**

Dies ist eine Cuvée aus 70% Riesling und 30% Sauvignon Blanc. In der Nase eine klare Rieslingaromatik mit saftig exotischen Früchten. Am Gaumen eine spritzige Säurestruktur mit Mango-Apfelnoten, feine Mineralität, gute Harmonie und frische Leichtigkeit.

**8,50 EUR            31,00 EUR**

### **Riesling, Nik Weis, Mosel, feinherb**

Mit dem Riesling feinherb mit einem ausbalanciertem Säure-Süße-Spiel hält Nik Weis eine gute Tradition aufrecht. Prächtiges Bouquet von Apfel und Mango, harmonisch am Gaumen und angenehm im Nachhall.

**8,50 EUR            31,00 EUR**

### **Weißweinschorle**

**7,90 EUR**



**0,2l      0,75l**

## **Rotwein**

### **Spätburgunder, Kesselring, Pfalz, trocken**

**8,20 EUR      30,00 EUR**

Ein trockener Spätburgunder, der sich durch die Reife im Holzfass auszeichnet. Geschmacklich erinnert er an frisch gepflückte Waldbeeren und enthält leichte Spuren von Weichselkirsche.

### **Primitivo Terre di Montelusa, Apulien, trocken**

**8,50 EUR      31,00 EUR**

Der Terre di Montelusa wird zur Erhaltung des vollen Fruchtaromas besonders schonend ausgebaut und bedankt sich dafür mit einem üppigen Aroma reifer Pflaumen und mit einem verführerischen Hauch von Zimt.

### **Dornfelder, Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken**

**7,90 EUR      29,00 EUR**

Für viele heißt es bei diesem Wein "Liebe auf den ersten Blick", denn beeindruckend ist bereits sein tiefdunkles Purpurrot mit pinkfarbenen Nuancen am Rand. In der Nase dominieren Eindrücke von Schwarzkirsche, Heidelbeeren und Brombeeren.

### **Rotweinschorle**

**7,90 EUR**

**0,2l      0,75l**

## **Roséwein**

### **Pink St. Laurent, Tina Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken**

**8,50 EUR      31,00 EUR**

Ein leichter, fruchtiger Roséwein. Trotzdem besitzt er noch einen - den typischen Rotweincharakter.

### **Roséweinschorle**

**7,90 EUR**



**Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses**



## **Longdrinks (4cl)**

Vodka Lemon	<b>8,90 EUR</b>
Vodka Orange	<b>9,50 EUR</b>
Gin Tonic	<b>8,90 EUR</b>
Monkey 47 Gin Tonic	<b>10,90 EUR</b>
Jim Beam Cola	<b>8,50 EUR</b>
Jack Daniels Cola	<b>8,90 EUR</b>
Captain Morgan Cola	<b>8,50 EUR</b>
Dark n Stormy	<b>8,90 EUR</b>
Cuba Libre	<b>9,50 EUR</b>



## Spirituosen

### Korn & Getreidebrände

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Lehment Rostocker Doppelkümmel (Man & Fru)	3,00 EUR	6,00 EUR
Echter Nordhäuser Doppelkorn	3,00 EUR	6,00 EUR

### Kräuter- und Bitterliköre

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Fischergeist (brennend serviert)	3,00 EUR	
Jägermeister	3,00 EUR	6,00 EUR
Klabautermännchen	3,00 EUR	6,00 EUR
Ramazotti	3,00 EUR	6,00 EUR

### Vodka

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Smirnoff Red Label	4,00 EUR	8,00 EUR

### Aquavit

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Rostocker Lehment Aquavit	3,00 EUR	6,00 EUR
Linie Aquavit	3,00 EUR	6,00 EUR

### Grappa

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Marzadro Le Giare Chardonnay	5,00 EUR	10,00 EUR



## Liköre

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Sanddornlikör	3,00 EUR	6,00 EUR
Eierlikör	3,00 EUR	6,00 EUR
Baileys	3,00 EUR	6,00 EUR
Pfefferminzlikör	3,00 EUR	6,00 EUR
Küstennebel	3,00 EUR	6,00 EUR

## Rum

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Havana Club 3 Jahre	3,00 EUR	6,00 EUR
Havana Club 7 Jahre	4,50 EUR	9,00 EUR
Captain Morgan Spiced Gold	3,00 EUR	6,00 EUR

## Whisky

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Jim Beam	3,50 EUR	7,00 EUR
Jack Daniels	4,00 EUR	8,00 EUR

## Gin

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Tanqueray No.10	3,50 EUR	7,00 EUR
Monkey 47 Dry Gin	4,50 EUR	9,00 EUR



## Heißgetränke

Kaffee Crema	<b>3,50 EUR</b>
Espresso	<b>2,50 EUR</b>
Milchkaffee	<b>4,00 EUR</b>
Latte Macchiato	<b>4,50 EUR</b>
Cappuccino	<b>4,20 EUR</b>
Tasse Tee	<b>3,90 EUR</b>
Heiße Schokolade	<b>3,90 EUR</b>
 Heiße Schokolade mit Marzadro Pistazienlikör	<b>6,90 EUR</b>



Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses