



## **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

**Räucherlachstatar** **14.50**  
mit Dill und Salat

**Fischsuppe** **9.90**  
mit Fisch, Meeresfrüchten und Gemüseeinlage



**Rindertatar (70g)** **16.90**  
mit Römersalat, Schalotten, Creme fraîche, Ei und Brot

**Zum teilen (140g)** **25.90**

### Salate

**Gurkensalat** **5.90**  
perfekt zu Fischgerichten

**Kleiner Römersalat** **8.50**  
mit Croutons, Kirschtomaten und Grana Padano, Caesardressing

**Caesars Salad** **15.90**  
mit Croutons, Kirschtomaten und Grana Padano, Caesardressing

**Dazu:** Maishähnchen **+7.50**



## Fleischgerichte



### Wochenmarkt Schnitzel

**24.50**

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

### Schnitzel „Wiener Art“

**19.90**

vom Schwein mit Kartoffelstampf und Preiselbeeren

### Gegrillte Maishähnchenbrust

**21.50**

dazu Geflügelrahmsauce, gedünstetes Wurzelgemüse und Drillinge

## Highlights vom Rind

### Rinder Burger (150g)

**21.90**

mit Brioche Bun, Cheddar, Salat, Tomate, Gewürzgurke dazu Pommes

### Rib-Eye Steak (300g)

**35.90**

mit Kräuterbutter an geröstetem Römersalat

### Beilage nach Wahl

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Kartoffelstampf

Drillinge



Unser Wochenmarkt Symbol steht für unsere Empfehlung des Hauses



## Fischgerichte

### Fisch des Tages

regionaler Fang, je nach Verfügbarkeit



#### **Rotbarschfilet in Eihülle**

**21.90**

mit Senf-Sauce, gedünstetem Wurzelgemüse und Kartoffelstampf

#### **Seelachsfilet im Schwarzbierteig**

**21.90**

mit Remoulade dazu Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingszwiebeln

#### **Gebratenes Lachsfilet**

**25.90**

mit Spinatlinguine

## Pasta & vegetarische Gerichte



#### **Trüffel-Tagliarini**

**19.90**

mit Austern-Seitlingen und Grana Padano

#### **Spinat Linguine**

**17.50**

mit gerösteten Pinienkernen und Grana Padano

#### **Chili sin Carne**

**17.90**

mit Bauernbrot



## Desserts



**Sanddorn-Creme Brulée**  
mit karamellisiertem Zucker

**9.90**

**Warmer Schokoladenkuchen**  
mit flüssigem Kern, Sorbet und Sahne

**9.90**

**Warmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis und Sahne

**10.90**

## Kinderkarte (für Kinder bis 12 Jahre)

**Nudeln**  
mit Tomatensauce

**8.90**

**Hähnchen-Nuggets**  
mit Kartoffelstampf und Buttererbsen

**9.90**

**Fischstäbchen**  
mit Kartoffelstampf und kleinem Gurkensalat

**9.90**

**Köttbullar**  
mit Rahmsoße, Kartoffelstampf und Buttererbsen

**10.90**

**Pommes**  
mit Ketchup oder Mayo

**6.90**



## Aperitif

<b>Martini Bianco</b>	<b>6.90</b>
5cl Martini Bianco, mit einem Eiswürfel und Zitrone	
<b>Martini Rosso</b>	<b>6.90</b>
5cl Martini Bianco, mit einem Eiswürfel und Zitrone	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>9.20</b>
Aperol, Sekt, Sprudelwasser und eine Scheibe Orange	
<b>Sanddorn-Spritz</b>	<b>9.20</b>
Andalö Sanddornlikör, Sanddornpüree, Sekt, Sprudelwasser und eine Scheibe Orange	
 <b>Singleton Apple Spritz</b>	<b>9.50</b>
Singleton 12 Jahre, Apfelsaft, Sprudelwasser und Rohrzuckersirup	
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>9.20</b>
Lillet Blanc, Margon Wild Berry und Beeren	
<b>Campari Orange</b>	<b>9.20</b>
Campari, Orangensaft und eine Scheibe Orange	
<b>Hugo</b>	<b>8.20</b>
Sekt mit Holundersirup und Minze	
<b>Sekt halbtrocken (0.1l)</b>	<b>4.70</b>



**0.35l      0.75l**

## **Wasser**

Wochenmarkt Wasser medium	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>
Wochenmarkt Wasser still	<b>4.50</b>	<b>7.50</b>
Güstrower Schlossquell feinperlig		<b>8.00</b>
Güstrower Schlossquell still		<b>8.00</b>

**0.2l      0.4l**

## **Säfte**

<b>F.J.Rauch</b>	Apfelsaft (naturtrüb)	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
	Orangensaft	<b>4.50</b>	<b>6.90</b>
	Kirschnektar	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
	Bananennektar	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
	KiBa	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
<b>Elmenhorster</b>	Sanddornnektar	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>

**0.2l      0.4l**

## **Schorlen**

Apfelschorle	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
Orangensaftschorle	<b>4.50</b>	<b>6.90</b>
Kirschschorle	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>
Sanddornschorle	<b>4.20</b>	<b>6.50</b>



		<b>0.2l</b>	<b>0.4l</b>
<b>Softdrinks</b>			
Coca-Cola		<b>3.90</b>	<b>5.90</b>
Coca-Cola Zero		<b>3.90</b>	<b>5.90</b>
Fanta		<b>3.90</b>	<b>5.90</b>
Sprite		<b>3.90</b>	<b>5.90</b>
Spezi (Coca-Cola und Fanta)		<b>3.90</b>	<b>5.90</b>
			<b>0.5l</b>
<b>Hausgemachte Limonade</b>	Apfel-Rhabarber		<b>6.90</b>
	Limette-Holunder		<b>6.90</b>
	Mango Minze		<b>6.90</b>
			<b>0.33l</b>
<b>Bionade</b>	Holunder		<b>4.50</b>
	Johannisbeere-Rosmarin		<b>4.50</b>
	Naturtrübe Limette		<b>4.50</b>
<b>F.J.Rauch Eistee</b>	Pfirsich		<b>4.50</b>
	Granatapfel		<b>4.50</b>
			<b>0.2l</b>
<b>Thomas Henry</b>	Ginger Ale		<b>4.50</b>
	Tonic Water		<b>4.50</b>
	Ginger Beer		<b>4.50</b>
	Bitter Lemon		<b>4.50</b>



**0.3l      0.5l**

## **Bier**

### **Vom Fass**

#### **Wochenmarkt Pils**

**4.50      6.50**

Unser Hausbier von der Privatbrauerei Wittingen.

#### **Störtebeker Schwarz-Bier**

**4.70      6.70**

Ein naturbelassenes, untergäriges deutsches Bier.

#### **Störtebeker Keller-Bier 1402**

**4.80      6.80**

Nach Pilsener Brauart gebraut. Ein naturbelassenes, schlankes Kellerbier, eleganter Hopfung und feiner Kohlensäure.

#### **Alster/ Diesel / Saures**

**4.50      6.50**

Pils erfrischend gemischt mit Sprite, Cola oder Wasser.



**0.5l**

## **Flaschenbier**

### **Störtebeker Bernsteinweizen**

**6.50**

Das beliebteste Weizen Mecklenburg-Vorpommerns – ein naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen.

### **Störtebeker Baltic Lager (Zwickel)**

**6.70**

Ein naturbelassenes, untergäriges Lagerbier.  
Es entfaltet einen ausgewogenen Malzkörper.

### **Störtebeker Nordisch-Hell**

**6.70**

Ein untergäriges Lagerbier.  
Es überzeugt mit einem ausgewogen-frischen Geschmack.

### **Störtebeker Pazifik Ale**

**6.90**

Ein obergäriges Ale.  
Es entfaltet eine exotisch-fruchtige Hopfenaromatik.

**0.3l**

**0.5l**

## **Alkoholfreies Bier**

### **Störtebeker Strandräuber Zitrone alkoholfrei**

**4.50**

Störtebeker Frei-Bier mit Zitrone.

### **Störtebeker Bio Bernsteinweizen alkoholfrei**

**6.70**

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**

**6.70**

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



**0.2l      0.75l**

## **Weißwein**

**Grauburgunder, Schneider Pfaffmann, Pfalz, trocken      8.90      32.00**

Er duftet nach saftigen Äpfeln und exotischen Früchten wie Ananas und Mango. Am Gaumen frisch mit angenehmen Burgunderschmelz.

**Bio Grauer Burgunder, Hiestand, Rheinhessen, trocken      35.00**

Everybody's Darling, trocken ausgebaut.

**Chardonnay, Kesselring, Pfalz, trocken      9.20      34.00**

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

**Blanc de Noir, Diehl, Pfalz, trocken      34.00**

Ein Blanc de Noir vereint das Beste aus Rot- und Weißwein. Die Variante von Diehl fließt mit der sanften Frucht des roten Merlot aus der Flasche.

**Werkstoff, Pfannebecker, Pfalz, halbtrocken      9.20      34.00**

Cuvée aus 70% Riesling und 30% Sauvignon Blanc. In der Nase eine klare Rieslingaromatik mit saftig exotischen Früchten.

**Riesling, Nik Weis, Mosel, feinherb      9.50      35.00**

Prächtiges Bouquet von Apfel und Mango, harmonisch am Gaumen und angenehm im Nachhall.

**Weißweinschorle      9.20**

trocken oder halbtrocken



**0.2l      0.75l**

## **Rotwein**

**Rotweincuvee, Schneider Pfaffmann, Pfalz, trocken      8.90      32.00**

In der Nase dominieren Brombeere, Kirsche und Heidelbeere. Im Geschmack kräftig, aber nicht zu dominant. Ein Wein der mit seinen Rundungen einen unbeschwerten Rotweingenuss verspricht.

**Primitivo Terre di Montelusa, Apulien, trocken      9.50      35.00**

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      9.20      34.00**

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      8.90**



**0.2l      0.75l**

### **Roséwein**

**Merlot Rose, Schneider Pfaffmann, Pfalz, trocken      8.90      32.00**

In der Nase rote Johannisbeeren, Himbeeren und junge Pflaumen. Am Gaumen gesellen sich frischer Apfel und Zitrusnoten hinzu. Der Rosé ist vor allem von saftigen Fruchtaromen und einer sommerlichen Frische geprägt.

**Pink St. Laurent, Tina Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken      37.00**

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

**Roséweinschorle      8.90**

**0.2l      0.75l**

### **Alkoholfreier Wein**

**Karl Pfaffmann Rose, Pfalz, trocken      8.90      33.00**

Eine dezente Süße macht ihn zu einem perfekten Aperitif und vielseitigen Speisenbegleiter – ideal für alle, die unbeschwerten Genuss ohne Alkohol suchen.



## **Longdrinks (4cl)**

Vodka Lemon	<b>8.90</b>
Vodka Orange	<b>9.50</b>
Gin Tonic	<b>8.90</b>
Monkey 47 Gin Tonic	<b>10.90</b>
Jim Beam Cola	<b>8.50</b>
Jack Daniels Cola	<b>8.90</b>
Captain Morgan Cola	<b>8.50</b>
Dark n Stormy	<b>8.90</b>
Cuba Libre	<b>9.50</b>



## **Spirituosen**

### **Korn & Getreidebrände**

**2cl**

**4cl**

Lehment Rostocker Doppelkümmel (Man & Fru)

**3.00**

**6.00**

Echter Nordhäuser Doppelkorn

**3.00**

**6.00**

### **Kräuter- und Bitterliköre**

**2cl**

**4cl**

Fischergeist (brennend serviert)

**3.00**

Jägermeister

**3.00**

**6.00**

Klabautermännchen

**3.00**

**6.00**

Ramazotti

**3.00**

**6.00**

### **Vodka**

**2cl**

**4cl**

Smirnoff Red Label

**3.00**

**6.00**

### **Aquavit**

**2cl**

**4cl**

Rostocker Lehment Aquavit

**3.00**

**6.00**

Linie Aquavit

**3.00**

**6.00**



## **Grappa & Obstbrände**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Derers Sanddorngeist	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Scavi & Ray Grappa Oro	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Prinz Obstler	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Prinz „Alte Haus Zwetschke“	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
Prinz „Alte Kirsche“	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
Prinz „Alte Wald-Himbeere“	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
Prinz „Alte Marille“	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
Marzadro Le Giare Chardonnay	<b>5.50</b>	<b>11.00</b>

## **Liköre**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Sanddornlikör	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Eierlikör	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Baileys	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Pfefferminzlikör	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Küstennebel	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Pistazienlikör	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>



## **Rum**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Havana Club 3 Jahre	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Havana Club 7 Jahre	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>
Captain Morgan Spiced Gold	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>

## **Whisky**


	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Jim Beam	<b>3.50</b>	<b>7.00</b>
Jack Daniels	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>

## **Gin**

	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
Gordons Dry Gin	<b>3.00</b>	<b>6.00</b>
Monkey 47 Dry Gin	<b>4.50</b>	<b>9.00</b>



## Kaffeespezialitäten

Kaffee Crema	<b>4.50</b>
Espresso	<b>3.00</b>
Doppelter Espresso	<b>5.50</b>
Milchkaffee	<b>5.00</b>
Latte Macchiato	<b>5.50</b>
Cappuccino	<b>4.90</b>
Heiße Schokolade	<b>4.90</b>
 Heiße Schokolade mit Marzadro Pistazienlikör	<b>6.90</b>

## Teespezialitäten vom Hause Ronnefeldt

Tasse Tee	<b>5.50</b>
-----------	-------------

Schwarzer Tee: Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling Summer Gold

Kräuter: Kamille, Ayurveda Herbs & Ginger, Pfefferminze, Bergkräuter

Grüner Tee: Morgentau, Green Dragon Lung Ching

Früchte: Sweet Berries