bass · RESTAURANT ·

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

Entdecke die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten!

Karte der Bier-Entdeckungen

Störtebeker Brauspezialitäten genießen im Restaurant bass.

In unserer Speise- & Getränkekarte verbinden wir unsere Herkunft, Rügen & Baden. Die Lebensmittel beziehen wir von ausgewählten Anbietern, so bekommen wir zum Beispiel den Fisch fangfrisch den Müritz-Fischern und das Wild aus der Schorfheide. Unser Konzept aus Nord und Süd, spiegelt sich auch bei unserem Getränkeangebot wieder, das Bier aus dem Norden, von der Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund und den Wein aus dem badischen Land, von der Baden-Badener Winzergenossenschaft.

Störtebeker Braumanufaktur.

Tradition und Freiheit

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen verschrieben. Als freie Privatbrauerei sind wir dabei ein regional verwurzeltes Familienunternehmen.

Handwerkliches Brauen

Unsere Brauer widmen sich dem Handwerk seit Generationen mit Stolz und Leidenschaft. Handwerkliches Brauen, das meint eigenständige Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität.

Zuschauen beim Bierbrauen

Die Störtebeker Braumanufaktur geht auf das Jahr 1827 zurück und schon seit 1890 wird am heutigen Standort gebraut. In der Weltkulturerbe- und Hansestadt Stralsund kann jedermann das Brauquartier Tag für Tag besuchen.

Von Meistern gebraut, von Kennern getrunken.

Malze

Unsere Spezialbraumalze kommen aus der Region und auf den alten Seewegen der Hanse: Röst- und Karamellmalze aus Belgien und Dänemark sowie Whiskymalz aus Schottland.

Gärung

Die individuelle Hefe und einzigartige Rezeptur jeder Sorte lassen ihre unverwechselbaren Aromen entstehen. Naturbelassen und unfiltriert erhalten wir den vollen Geschmack.

Hopfen

Ob heimische Sorten aus biologischem Anbau oder fruchtige Aromahopfen aus Übersee: Jede Brauspezialität hat ihre ganz eigene Mischung aus bis zu fünf verschiedenen Hopfensorten.

Lob aus berufenem Munde.

Unsere Brauspezialitäten wurden bereits mehrfach prämiert, sowohl national als auch international. Auszeichnungen gab es unter anderem beim World Beer Cup®, dem European Beer Star und Meiningers International Craft Beer Award.
Im Jahr 2021 holte das Pazifik-Ale den Titel als bestes American Style IPA der Welt bei den World Beer Awards.

WORLD BEER AWARDS
WORLD'S BEST STYLE WINNER

GEWINNER
WORLD BEER CUP
2010 & 2014

EUROPAMEISTER 2010
BESTE BRAUEREI

Störtebeker **Pilsener-Bier**

Alk. 4,9 % VOL	**Pilsener-Bier** ist ein untergäriges, norddeutsches Pils. Genusstemperatur 10°C.
	Schonend gedarrte **Pilsener Braumalze** sorgen für die helle strohgelbe Farbe sowie einen schlanken trockenen Trunk.
	Kalte Gärung mit untergäriger Hefe lässt die feinstperlige Kohlensäure und das geschmeidig erfrischende Mundgefühl entstehen.
	Kräftige Hopfung mit heimischen Aromahopfen lässt einen zarten Duft von Aprikose auf einer kräftig würzigen, lang anhaltenden Hopfenbittere entstehen.

Kulinarischer Tipp:
Kalbsschnitzel, bass-kaus und Blattsalat

weitere Informationen:
www.stoertebeker.com

Aus der Flasche:

0,5l / 5,50€

Störtebeker **Keller-Bier 1402**

Alk. 4.8 % VOL	**Keller-Bier 1402** ist ein naturbelassenes, untergäriges Kellerbier nach Pilsener Brauart. Genusstemperatur 10°C.	**Kulinarischer Tipp:** bass-kaus, Maultaschen und Suppen
	Pilsener und **Münchner Malze** lassen beim Brauen die strohgoldene Farbe und das weiche Mundgefühl entstehen.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Kalte Gärung mit untergäriger Hefe sorgt für die feine Kohlensäure, den trockenen Trunk und den leichten Hefeschleier im Keller-Bier.	**Aus der Flasche:** 0,5l / 5,50€
	Elegante Hopfung mit ausgewählten Aromahopfen verleiht einen zarten Duft nach Kräutern und Blumen, eingebettet in eine würzig-fein ausgeglichene Herbe.	

SIEGER 2010
WORLD BEER CUP
Bestes Kellerbier

Störtebeker **Übersee-Pils**

Alk. 5,2 % VOL	**Übersee-Pils** ist ein untergäriges, kräftig gehopftes Pils. Genusstemperatur 8 °C.	**Kulinarischer Tipp:** Blattsalat, Fischgerichte
	Helle und **Pilsener Braumalze** sorgen bei dem Bier für einen schlanken Körper.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Kalte Gärung mit untergäriger Hefe verleiht die spritzige Kohlensäure und das erfrischende Mundgefühl.	**Aus der Flasche:**
	Die **kräftige Hopfung** lässt eine trockene Bittere entstehen. Eine **zusätzliche Hopfengabe** mit feinem Aromahopfen am Ende des Sudprozesses sorgt für frische Zitrusnoten.	**0,5l / 5,50€**

Störtebeker **Atlantik-Ale**

Alk. 5,1 % VOL	**Atlantik-Ale** ist ein naturbelassenes, obergäriges, helles Ale. Genusstemperatur 10°C.	**Kulinarischer Tipp:** Matjestatar, Salate
	Pilsener-, Weizen- und **helles Spezialmalz** sorgen für die strohgelbe Farbe und den schlanken Körper.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Warme Gärung mit obergäriger Ale-Hefe lässt den voluminösen Schaum und den trockenen Trunk entstehen.	**Aus der Flasche:**
	Kalte Hopfung mit besonderem Aromahopfen bringt ein Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit sowie Melone und die kräftige Herbe hervor.	0,5l / 5,50€

Störtebeker **Nordisch-Hell**

Alk. 4.6 % VOL	**Nordisch-Hell** ist ein untergäriges Lagerbier. Genusstemperatur 8°C.
	Schonend gedarrte **Pilsener Braumalze** lassen die hellgoldene Farbe und den weichen Charakter entstehen.
	Kalte Gärung sorgt für den erfrischenden Trunk und die feinperleige Kohlensäure.
	Die **elegante Hopfung** verleiht eine dezente Bittere sowie eine leiche Zitrusnote.

Kulinarischer Tipp:
Geflügel und Schäufele, Salate

weitere Informationen:
www.stoertebeker.com

Aus der Flasche:

0,5l / 5,50€

Störtebeker **Pazifik-Ale**

Alk. 6.5 % VOL	**Pazifik-Ale** ist ein obergäriges India Pale Ale. Genusstemperatur 8 °C.	**Kulinarischer Tipp:** Fisch, Blattsalat, Schäufele
	Helle Gerstenmalze sorgen für eine leuchtend goldene Farbe und einen schlanken, trockenen Trunk.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Warme Gärung verleiht die spritzige Kohlensäure.	**Aus der Flasche:**
	Hopfensorten von drei Kontinenten lässt ein Duftspiel von Mango, Ananas und Zitrusfrüchten entstehen.	**0,5l / 6,50€**

WORLD BEER AWARDS
WORLD'S BEST STYLE WINNER

Störtebeker **Mittsommer-Wit**

Alk. 4.7 % VOL	**Mittsommer-Wit** ist eine obergärige Brauspezialität nach belgischer Brauart. Genusstemperatur 8°C.	**Kulinarischer Tipp:** Salat, Suppen, Ceviche (saisonal)
	Weizen und **Haferflocken** verleihen dem Bier das leichte, cremige Mundgefühl und den vollen Körper.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Übersee-Gewürze und die **warme Gärung** sorgen für fruchtig-würzige Aromen nach Koriander und Pfeffer sowie die sommerlich spritzige Kohlensäure.	**Aus der Flasche:** 0,5l / 5,50€
	Milde Hopfung unterstreicht die Frucht- und Gewürznoten.	

Störtebeker **Bernstein-Weizen**

Alk. 5.3 % VOL	**Bernstein-Weizen** ist ein naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen. Genusstemperatur 10°C.	**Kulinarischer Tipp:** Käsespätzle, Kalbsschnitzel, Maultaschen weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Weizen- und **Pilsener Braumalze** verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen.	
	Warme Gärung mit obergäriger Hefe sorgt für den satten Duft nach reifen Bananen und roten Früchten sowie die kräftig perlende Kohlensäure.	**Aus der Flasche:** **0,5l / 5,50€**
	Dezente Hopfung lässt den Fruchtaromen die volle Entfaltung.	

Störtebeker **Baltik-Lager**

Alk. 5.5 % VOL	**Baltik-Lager** ist ein naturbelassenes untergäriges Lagerbier. Genusstemperatur 10°C.
	Wiener- und **Karamellmalz** lassen die helle Kupferfarbe, den ausgewogenen Malzkörper sowie den leichten Duft nach Biscuit und Marzipan entstehen.
	Kalte Gärung mit untergäriger Hefe sorgt für die fein eingebundene Kohlensäure und das weiche Mundgefühl.
	Ausgewählte Aromahopfen geben dem Bier die zurückhaltende Herbe und den zarten Duft süßer Früchte.

Kulinarischer Tipp: Wurst-Käse-Salat, Maultaschen, Dessert

weitere Informationen:
www.stoertebeker.com

Aus der Flasche:

0,5l / 5,50€

Störtebeker **Schwarz-Bier**

Alk. 5.0 % VOL	**Schwarz-Bier** ist ein naturbelassenes, untergäriges, deutsches Schwarzbier. Genusstemperatur 16 °C.
	Röst-, Karamell- und **Pilsener Malze** verleihen dem mattschwarzen Bier seinen Röstgeschmack sowie den Duft von Kaffee und Bitterschokolade.
	Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe gibt dem Bier die milde Gärungskohlensäure und das malz-aromatisch samtweiche Mundgefühl.
	Milde Hopfung lässt die weichen Röstaromen in den Vordergrund treten.

Kulinarischer Tipp:
Brathering, Schmorgerichte

weitere Informationen:
www.stoertebeker.com

Aus der Flasche:

0,5l / 5,50€

International Breweries' Competition – The Beer Tasting Award – Beer Star
German Style Schwarzbier
Gold Award 2010

Störtebeker **Stark-Bier**

Alk. 7.5 % VOL	**Stark-Bier** ist ein naturbelassenes, untergäriges, dunkles Starkbier. Genusstemperatur 20°C.
	Karamell- und **Röstmalze** werden reichlich eingebraut und sorgen für die tiefschwarze Farbe, ein cremiges Mundgefühl und lassen ein kräftiges Duftspiel von Bitterschokolade und Kaffee entstehen.
	Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe lässt 7,5% Alkohol entstehen, der den Körper wohlig wärmt.
	Moderate Hopfung unterstützt die kräftigen Malzaromen mit einer feinen Herbe.

Kulinarischer Tipp:
Wildgerichte, Käse

weitere Informationen:
www.stoertebeker.com

Aus der Flasche:

0,5l / 5,50€

Störtebeker **Hanse-Porter**

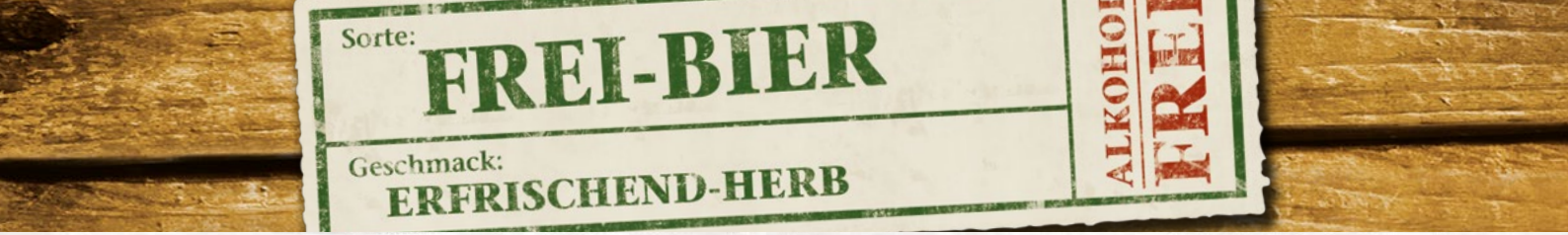
Alk. 4.0 % VOL	**Hanse-Porter** ist eine naturbelassene, hanseatische Brauspezialität. Genusstemperatur 16°C.	**Kulinarischer Tipp:** Wildgerichte, Käse, Dessert
	Karamell-, Röst- und **Pilsener Malze** lassen beim Brauen die Mahagonifarbe, den dunklen Schaum sowie süße Mandel-, Kaffee- und Carameldüfte entstehen.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Kalte Gärung mit untergäriger Hefe gibt dem Porter der Ostsee das spritzige Mundgefühl und den dichten haselnussbraunen Schaum.	**Aus der Flasche:** 0,5l / 5,50€
	Dezente Hopfung lässt den malzig-süßen Charakter voll zur Geltung kommen.	

Störtebeker **Scotch-Ale**

Alk. 9.0 % VOL	**Scotch-Ale** ist ein naturbelassenes Strong-Ale aus britischem Whiskymalz. Genusstemperatur 16°C.	**Kulinarischer Tipp:** Digestif, Grünkohl, Schmorgerichte
	Britisches Whiskymalz gedarrt über schottischem Torf sorgt für rauchige Noten. **Karamellmalz** bildet den starken Körper.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
	Warme Gärung mit obergäriger Ale-Hefe lässt komplexe Aromen und kräftige 9% Alkohol entstehen.	**Aus der Flasche:**
	Die **Leichte Hopfung** bringt eine dezente Herbe ins Bier, die den torfigen Charakter unterstreicht.	0,5l / 6,50€

Störtebeker **Bernstein-Weizen Alkoholfrei**

Bernstein-Weizen Alkoholfrei ist ein naturbelassenes, alkoholfreies Hefeweizen. Genusstemperatur 10°C.	**Kulinarischer Tipp:** Käsespätzle, Kalbsschnitzel, Maultaschen
Weizen-, Pilsener- und **dunkle Braumalze** verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und bringen die leichte malzige Süße in das Aroma und den Geschmack.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
Kurze warme Gärung mit obergäriger Hefe sorgt für die feinen Fruchtaromen, die dieses Bier auszeichnen.	**Aus der Flasche:**
Dezente Hopfung lässt den süßen und sauren Aromen die volle Entfaltung.	0,5l / 5,50€



Störtebeker **Frei-Bier**

ALKOHOL FREI **Frei-Bier** ist ein alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Genusstemperatur 8°C.	**Kulinarischer Tipp:** Kalbsschnitzel, bass-kaus und Blattsalat weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
Pilsener- und **helle Spezialmalze** lassen beim Brauen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen.	
Kalte Gärung mit untergäriger Hefe sorgt für die feine Kohlensäure, den trockenen Trunk sowie den festen weißen Schaum.	**Aus der Flasche:** 0,5l / 5,50€
Kräftige Hopfung mit feinem Aromahopfen verleiht dem Bier den frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.	

Störtebeker **Atlantik-Ale Alkoholfrei**

ALKOHOL FREI **Atlantik-Ale Alkoholfrei** ist ein alkoholfreies, obergäriges, helles Ale. Genusstemperatur 10°C.	**Kulinarischer Tipp:** Matjestatar, Salate
Weizen-, Münchner- und **helles Spezialmalz** verleihen die strohgoldene Farbe und das volle Mundgefühl.	weitere Informationen: **www.stoertebeker.com**
Warme Gärung mit obergäriger Ale-Hefe lässt die kräftig-perlende Kohlensäure und den festen weißen Schaum entstehen.	**Aus der Flasche:**
Kräftige kalte Hopfung mit reichlich Aromahopfen verleiht die trockene Herbe und den frischen Duft nach Zitrusfrüchten.	0,5l / 5,50€

Strandräuber Natur Radler

Natur Radler Zitrone Alk. 2,0% vol.

Der Geschmack und Duft frischer Zitronen, dazu ein Spritzer Limette und feinherb-weiches Störtebeker Keller-Bier 1402: Natur Radler Zitrone erfrischt fruchtig-herb statt süß und das ganz ohne Farbstoffe und künstliche Aromen.

Kulinarischer Tipp: bass-kaus, Maultaschen und Suppen

0,5l / 5,50€

Mehr als eine Brauerei. Ein Erlebnis.

Bereits seit 1827 wird am Standort in Stralsund Bier gebraut. Kommen Sie vorbei und entdecken die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten! Bei den **täglichen Brauereiführungen** vermitteln unsere Guides Wissen rund um die Braumanufaktur. Highlight ist die anschließende Verkostung ausgewählter Biere.

Im **Braugasthaus** trifft Braukunst auf Kochkunst. Serviert werden saisonale Köstlichkeiten regionaler Partner. **Biersommelier-Abende, Genuss-Verkostungen** und Menüs mit Bierbegleitung zeigen die spannende Kombination kulinarischer Köstlichkeiten mit korrespondierenden Brauspezialitäten.

Erleben, entdecken und einkaufen heißt es im **Brauereimarkt**: Hier finden Sie die gesamte Produktpalette der Brauspezialitäten, dazu saisonale Produkte, Gläser, Shirts, Genusspakete und Accessoires. **Weitere Informationen** erhalten Sie im Internet auf **stoertebeker-brauquartier.com**

Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN

Störtebeker Braumanufaktur GmbH | Greifswalder Chaussee 84-85 | 18439 Hansestadt Stralsund

WWW.STOERTEBEKER.COM