




RESTAURANT KORMORAN

Auf unserer Speisekarte findet Ihr Gerichte, die sich der Beliebtheit unserer Gäste erfreuen und viele Empfehlungen unserer Köche.

Werft auch einen Blick auf die Tageskarte und auf die Tafeln – hier bieten wir Euch tagesfangfrischen Fisch und frisch erlegtes Wild aus unserem nahe gelegenen Naturschutzgebiet an.

SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

vegan = 

vegetarisch = 

VEGETARISCH

**gebratene
Gemüse-Maultaschen ♥**
mit geschmolzenen Zwiebeln
Mangold ^[a·c·g·l]
8.50

drei gebackene Falafel ♥
mit Minz-Joghurt und
Tabouleh ^[a·g·h·n]
6.50

SUPPEN

vegane Gemüsesuppe ↗
mit Curry und Kokos
(second cut) ^[1]
4.50

Kresseschaumsuppe ♥
mit Thymian-Honig-Croûtons
und Blütensalz ^[g·l]
5.50

**Lauterbacher
Rauchfischsuppe**
mit Wurzelgemüse und
Räucherfisch ^[b·d·l]
6.80

VORSPEISEN & ZWISCHEN- GERICHTE

gemischte Blattsalate
mit Balsamico-Vinaigrette

als Beilagensalat ↗ ^[m·o]
4.00

großer gemischter Blattsalat ♥
mit Parmesan und gerösteten
Kernen ^[m·c·o]
8.50

Poseritzer Frischkäse ♥
mit Salz-Zitrone und Rügener
Rapsöl, dazu hausgebackenes
Sauerteigbrot ^[g·m·o]
7.00

panierter Blumenkohl ♥
mit Chili-Mayonaise und
Limette ^[a·c·n·o]
5.00

„Plokkfisk“
isländisches Fisch-Gratin ^[a·d·g·c]
7.00

**Rippchen vom
Iberico-Schwein**
mit Tomaten-Gurken-Ragout
^[a·f·n·o]
12.00

FISCH

pochierter

Hecht oder Dorsch

mit Mangold und Röstkartoffeln ^[d·g·m·o]

14.00

marinierte Bratheringe

mit kleinem Blattsalat, Senfsaat und

Röstkartoffeln ^[a·d·g·m·o]

11.50

gebratenes Filet vom Fluss-Barsch

mit sautiertem Spitzkohl, Limonen-Vinaigrette und Kartoffelgratin ^[d·g·m·o]

17.00

PASTA

Tagliatelle Bolognese

mit Parmesan ^[a·l·g·c]

10.50

Tagliatelle ♥

mit Bärlauch-Pesto und Parmesan ^[a·g·c]

8.50

FLEISCH

Kotelett vom Durocschwein

mit Pak-Choi und Kartoffelgratin ^[g·n·o]

18.50

Rügener

Wildschwein-Bratwurst

mit Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree ^[a·g·m·o]

10.50

geschmorte Ochsenbacke

Laschori, dry-aged, mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Klößchen ^[a·l·o]

20.50

Entrecôte vom Rind

mit Rauke und Kartoffelgratin ^[g·l·o]

21.00

Chicken-Tikka-Masala

das indische Original mit Paprika und Basmati-Duftreis, scharf ^[e·f·h·l·n]

14.50

AUS RÜGENS GÄRTEN

Unser Gärtner-Teller ♥

mit saisonalen Gemüsesorten (ständig variierend), kleinen Kartoffeln, Kräuterbutter, frisch von befreundeten Bauern aus der Umgebung ^[g·l·m·n·o]

13.00

mit gebratenem

Zander-Filet ^[d]

22.00

mit

Entrecôte vom Rind

25.00

BEILAGEN

Pommes Frites ✂

3.50

Kartoffel-Gratin ♥ ^[g]

4.00

Kartoffel-Püree ♥ ^[g]

3.50

Röstkartoffel ✂

4.00

Kartoffel-Klößchen ✂ ^[g]

4.00

Rotweinzwiebeln ✂ ^[o]

3.00

Kräuterbutter ✂ ^[g]

2.00

geriebener Parmesan ♥ ^[g·c]

2.00

PIZZEN

Margherita ♥

mit Tomatensauce,
Oregano, Käse, Mozzarella
und Basilikum ^[a·g·o]

7.00 €

Pizza Bufala ♥

mit Tomatensauce, Oregano,
Käse, Büffel-Mozzarella
und Basilikum ^[a·g·l·o]

10.50 €

Pizza Bianca ♥

mit Gorgonzola, Rauke,
Kirschtomaten, Sauerrahm,
Oregano ^[a·g]

9.50 €

Pizza Marinara ✂

mit Tomatensauce, Oregano,
Knoblauch und Kapern,
ohne Käse ^[a·o·l]

6.50 €

Prosciutto

mit gekochtem Land-
schinken, Tomatensauce,
Oregano, Käse ^[a·g·l]

9.50 €

Salami

mit Salami und getrockneten
Kirschtomaten, Tomatensauce,
Oregano, Käse ^[a·g·l]

9.50 €

Funghi ♥

mit frischen rosé Champig-
nons, Parmesan und Trüffel-Öl,
Tomatensauce, Oregano,
Käse ^[a·g·c·l]

11.50 €

Serrano

mit Rucola, Serrano-Schinken
und Parmesan, Tomatensauce,
Oregano, Käse ^[a·g·o·c·l]

12.50 €

KINDER- GERICHTE

kleiner Wildschwein-Burger

mit hausgemachtem Brioche,
Tomate und Salat ^[a·g·l·m·o]

6.00

kleines gebratenes Barschfilet

mit Mischgemüse und
Butterkartoffeln ^[a·d·g·l]

7.50

Tagliatelle ♥

mit Tomatensauce ^[a·l·m·o]

4.50

Tagliatelle

mit Bolognese ^[a·g·l·m·c]

6.00

Milchreis ♥

mit Zimt & Zucker und
Apfelkompott ^[g]

4.30

Räuberteller

für unsere kleinen Piraten –
räubert wo ihr könnt!

DESSERTS

Topfenknödel ♥

mit Vanille-Sauce ^[a·c·g·o]

5.00

Valrhona-

Schokoladenparfait ♥

mit Schokoladensauce
und Baiser ^[a·g·c]

6.50

Bayrisch-Creme

mit Sommer-Beeren ^[g·c]

6.00

HAUSGE- BACKENER KUCHEN

in wechselndem
Tagesangebot - werft einen
Blick in den Kühler auf unse-
rem Restaurant-Tresen.

HAUS- GEMACHTES EIS & SORBET

Frucht-Sorbets ✎

Erdbeere, Birne, Mango ^[a]

je Kugel **2.50**

Crème-Eis ♥

Vanille, Schoko ^[c·g]

je Kugel **2.50**

Unsere Schoko Eis-Creme und
das Parfait bereiten wir aus
64% Manjari-Zartbitterschoko-
lade aus dem Hause Valrhona
zu, einer der berühmtesten
Chocolaterien der Welt

Crème-Eis mit Baileys ♥

1 Kugel Crème-Eis nach Wahl
mit 2cl Baileys ^[c·g]

4.50

Frucht-Sorbet mit Prosecco ✎

1 Kugel Sorbet nach Wahl ^[a]
mit 8 cl Il Mionetto Prosecco

4.50

GETRÄNKE

RESTAURANT KORMORAN

KAFFEE PASCUCCI

Pascucci ist eine Familienrösterei mit Sitz in Monte-Cerignone (bei Rimini), die schon in der vierten Generation den Rohkaffee selbst importiert und röstet. Direkter Kontakt zu den Kaffeebauern, sorgfältige Kontrolle und die umfassenden Erfahrungen bringen einen Kaffee von ungeahnter Qualität hervor. Geröstet wird nach wie vor mit viel Zeit und Hingabe nach dem traditionellen Trommelröst-Verfahren.

Espresso

Espresso **2.10**

doppio **2.80**

Espresso Macchiato

Macchiato **2.30**

doppio **2.80**

Café Crema

Espresso mit viel Wasser verlängert. ein mildes Kaffeegetränk

2.20

als Pott mit doppio Espresso

2.80

Café Cortado

wie ein Espresso Macchiato – nur mit etwas heißer Milch

2.30

Cappuccino

ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem Milchschaum und heißer Milch

1/3 Espresso, 2/3 heiße Milch und Milchschaum

2.70

Latte Macchiato

einzelner Espresso mit viel Milch und Milchschaum aufgefüllt

2.90

Milch Kaffee

verlängerter Espresso mit Milch

2.90

Filterkaffee

Tasse **1.80**

Pott **2.40**

HEISSE GETRÄNKE

Pasciok heiße Schokolade dickflüssige, heiße Schokolade auf Milchbasis **2.70**
mit Sahne **3.20**

Heiße Limette

2.60

Heißer Bio-Sanddornnektar

4.00

mit Schuss 2 cl **5.00**

Glas Steifer Grog

heißes Wasser mit 4 cl Havana Club 3 Jahre

4.00

Milchkaffee Baileys

mit 2 cl Baileys

4.50

Irish Coffee

mit 2 cl Jameson Whisky und Sahne

4.80

RONNEFELDT TEE

Hier legt man besonderen Wert auf die erlesene Qualität. Kreative Kompositionen neuer Teesorten garantieren den unverwechselbaren Teegenuss.

Darjeeling-Nurbong

heller, leichter Tee
mit zartem blumigen Aroma
Kännchen **3.80**

Earl Grey

aromatisierter Herbst-Darjeeling mit dezentem Aroma der Bergamotte
Kännchen **3.80**

Morgentau

Aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten.
Kännchen **3.80**

Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Fruchtstückchen und echten Säften.
Kännchen **3.80**

Natural Herbs Kräutertee

9 leckere Zutaten ergeben einen wertvollen Bio-Kräutertee mit Frischnote
Kännchen **3.80**

English Breakfast Ceylontee

Ein leicht herber schwarzer Ceylontee mit prickelndem Flavour
Kännchen **3.80**

Lemon Fresh

Ein herrlich fruchtiger und erfrischender Früchtetee mit Zitrusgeschmack.
Kännchen **4.20**

Jasmine-Tee

aromatisierter grüner Tee mit blumigem Aroma der Jasmine-Blüte
Kännchen **3.80**

Green Leaf

Sorgfältig gearbeiteter Plantage-tee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.
Kännchen **3.80**

Masala Chai

schwarzer Tee mit Gewürzmischung mit Milch
Kännchen **3.80**

Refreshing Mint

Entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras.
Kännchen **3.80**

Ayurveda Herbs & Ginger

ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische
Kännchen **3.80**

Fruity Camomile

Ein wohltuender Kräutertee mit der leichten Süße von Orangenblüten.
Kännchen **3.80**

Rosy Rose Hip

Der Klassiker Hagebutte-Hibiskus veredelt mit den zarten und feinen Nuancen der Rose.
Kännchen **3.80**

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua

Mineralwasser laut oder leise

0.33 | **2.50**

0.75 | **5.00**

Coca Cola ^[1-2-8]

Coca Cola Zero ^[1-8]

Fanta ^[1-2]

Sprite ^[2]

Spezi ^[1-2-8]

0.2 | **2.50**

Thomas Henry

Bitter Lemon ^[3-4]

Tonic Water ^[3-4]

Ginger Ale ^[1-4-6]

Ginger Beer ^[1-4-6]

0.25 | **2.80**

Bauer-Säfte

Apfel, Orange, Rote Traube,

Kirsche, Mango-Nektar,

Bananen-Nektar,

KiBa, Bio Sanddorn-Nektar

0.2 | **2.80**

0.2 | **4.00**

Saftschorle

mit Bauer-Saft deiner Wahl

0.2 | **2.40**

0.4 | **4.00**

mit Bio-Sanddorn-Nektar

0.2 | **3.00**

Fritz

Bio-Rhabarberschorle

0.2 | **2.80**

hausgemachter Eistee

0.2 | **2.80**

0.4 | **3.80**

Shrub

unsere selbstgemachten

Limonaden - Geschmacks-

richtungen nach Saison

0.2 | **2.80**

0.4 | **3.80**

BIERE

Störtebeker Pilsner

vom Fass

0.3 | **2.80**

0.5 | **3.90**

Alsterwasser

mit Störtebeker Pilsner

und Sprite

0.3 | **2.80**

0.5 | **3.90**

Störtebeker Bio-Kellerbier

«1402» vom Fass

0.3 | **2.90**

0.5 | **4.40**

Störtebeker Schwarzbier

vom Fass

0.3 | **2.90**

0.5 | **4.40**

Störtebeker Weizen

Bio-Roggen / Bernstein /

Bio-alkoholfrei

Flasche

0.5 | **3.90**

Störtebeker Frei-Bier

Flasche alkoholfrei

0.33 | **3.00**

Jever

Flasche

0.33 | **3.00**

APERITIFS

Lillet

Blanc - fruchtig frischer,
typisch französischer Wein-
aperitif

5 cl **3.50**

Berry - Weinaperitif mit
Schweppes Russian Wild Berry

0.1 | **4.20**

Vive - Weinaperitif mit Tonic
Water, Gurke und Minze

0.1 | **4.20**

Buck - Weinaperitif mit Ginger-
Ale, Limette und Limettensaft

0.1 | **4.20**

Martini

bianco / extra dry / rosso

5 cl **3.50**

Il Mionetto Prosecco ^[6]

0.1 | **3.50**

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol und Mineral-
wasser ^[1-2-3]

0.15 | **5.50**

Kir Royal Prosecco

mit Cassis de Dijon ^[1-2-6]

0.1 | **4.20**

Hugo Prosecco

mit Holunderblütensirup &
Minze, Soda ^[2-4-6]

0.2 | **5.50**

Limoncello di Capri

mit Thomas Henry

Tonic Water

0.1 | **4.20**

mit Prosecco

0.1 | **4.20**

Gelderman Sekt

0.1 | **3.50**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

2016. **Weißburgunder** QbA trocken ^[6]

Tag für Tag – Spontan ansprechend,
gleichbleibend gut

0.2 l **4.90**

0.5 l **11.90**

OFFENE WEISSWEINE

2013. **Riesling** QbA fein herb ^[6]

Weingut Nahe

aromatisches Bukett nach frischen Äpfeln
und etwas Ananas, mit zarter Fruchtsüße

0.2 l **6.50**

0.5 l **14.90**

2016. **Vinho Verde** AOC Portugal Portal de

Calcada Reserva Quinta de Calcada ^[a-o-c-6]

Sehr appetitlicher Weisswein aus dem Vinho
Verde, leicht und unkompliziert, feinwürzig,
guter Trinkfluss

0.2 l **5.50**

0.5 l **12.90**

FLASCHENWEINE

2014. **Chardonnay** Escudo Rojo ^[6]

Baron de Rothschild

Gold gelb blumig Aromen von Ananas,
Pfirsich Vanille. Am Gaumen mit Frucht
von Mango Papaya Haselnuss

0.75 l **27.50**

2013. **Mouton Cadet Réserve**

Graves Blanc AOC

Ein Klassiker vom linken Ufer der Garonne
als Cuvée aus Semmilion, Sauvignon blanc,
und etwas Muscadelle, langsam gereift 2014

0.75 l **23.50**

2013. **Hexamer Weissburgunder** QbA trocken

Weingut Hexamer . Nahe ^[6]

floral-feinwürzig, gepaart mit nussigen Noten

0.75 l **23.50**

2014. **Weissburgunder & Chardonnay** ^[6]

„Grohsartig“ Qba trocken Weingut Groh 2016

Frisch leicht und etwas beschwingt,

überzeugt dieses Cuvée aus dem Hause Groh

0.75 l **22.50**

ROSÉWEIN

2014. **Rosado Tempranillo** Cabernet Sauvignon
Prado Rey . Spanien ^[d-o-6]

feine Rosé – Cuvée, etwas Erdbeere-,
Pfirsich- und Nuss-Bukett, erfrischend und
leicht

0.2 | **5.50**

0.5 | **12.50**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

2014. **Primitivo Villa Albinoni** QbA trocken
Die Weinserie vereint Rebsortenklassiker und
typische Weine Italiens ^[6]

0.2 | **4.90**

0.5 | **11.50**

OFFENE ROTWEINE

2016. **Monte Velho Tinto** Alentejo Regional,
Portugal Herdado do Esporao ^[6]

Delikater frischer Rotwein aus gebietstypischen
Rebsorten gekeltert mit einem kleinen Anteil
Syrah, duftig nach Waldbeeren mit dezenten
Gewürznoten verbunden

0.2 | **5.50**

0.5 | **12.50**

2016. **El Circo Tempranillo „Volatinero“**

Carinena do grandes vinos ^[6]

Feinfruchtiger sehr ansprechender rebsorten-
reiner Tempranillo. Sauber und geschmackvoll
mit Noten roter Früchte und etwas Pflaume

0.2 | **5.50**

0.5 | **12.50**

FLASCHENWEINE

2014. **Esporao Reseva Tinto** Alentejo DOC
Herdade do Esporao ^[6]

Satter Tropfen mit unverkennbar portugiesi-
schem Profil farbintensiv fruchtig mit Tiefgang,
mit viel Herz und Tiefgang

0.75 | **35.00**

2013. **Carthago Rosso Sicilia** DOC Mandarossa ^[6]

Rebsortenreiner Nero d'Avola aus drei Spitzen-
lagen des Hauses, sorgfältigst verarbeitet im
Barrique. Für alle Freunde des fruchtbetonten,
edlen Rotweins von Sizilien, mit komplexer
Waldfrucht, zart minzig, etwas erdig – toll!

0.75 | **39.00**

2013. **Amalaya Tinto** Bodega Colomé ^[6]

Valle Calchaqui . Argentinien

«vom Himmel hoch, da komm' ich her ...»

in 1700 Metern Höhe gewachsene Trauben

Malbec, Carbernet, Tannat & etwas Syrah

bilden das Gerüst für diesen kräftigen Rotwein
vom «Weindach» der Welt

0.75 | **25.00**

2015. **Carmenere Chile** Escudo Rojo ^[6]

Verführerischer Rotwein aus dem Maipo Valley
von handverlesenen Trauben für 8 Monate im
Barrique gereift

0.75 | **27.00**

WEINBRAND & COGNAC

Wilthener Nr. 1 XO 38%

2 cl 2.20

4 cl 3.80

Remy Martin V.S.O.P 40%

2 cl 3.50

4 cl 6.80

WHISKY

Jameson

Single Malt 40%

2 cl 3.00

4 cl 5.50

Writers Tears

Irish Pot Still Blend 40%

2 cl 4.00

4 cl 7.50

Big Peat

Islay Blended

Malt Scotch Whisky 46%

2 cl 5.50

4 cl 10.50

EDELBRÄNDE

Edeldestillerie Rügen

Edelobstbrand 42%

Rügener Pflaume

Rügener Mirabelle

Altkamper Kirsche

Rügener Birne

2 cl 5.00

GRAPPA & CALVADOS

Grappa 43%

di Brunello di Montalcino

2 cl 5.00

Vintage Grappa 2003 43%

2 cl 5.00

Calvados 40%

Christian Drouin Selection

2 cl 2.90

4 cl 5.50

PORTWEIN / SHERRY

Sandeman Sherry

fino / medium / medium sweet

5 cl 3.50

Porto Special Tawny

19% Portwein C.DA Silva

5 cl 3.90

Porto 1985

20% Portwein C.DA Silva

5 cl 6.90

Porto White

19% Portwein C.DA Silva

5 cl 3.50

RUM

Gunroom Navy Rum 65 %

2 cl 5.50

4 cl 10.50

Malecon 40%

der 40%-ige Panama Rum wird nach alter traditioneller kubanischer Methode produziert und bietet ein außergewöhnliches Spektrum an Aromen (je nach Sorte)

Malecon 12 Jahre

2 cl 3.00

4 cl 5.50

Malecon 15 Jahre

2 cl 3.50

4 cl 6.50

Malecon 18 Jahre

2 cl 4.00

4 cl 7.50

Malecon 21 Jahre

2 cl 5.50

4 cl 10.50

Malecon 25 Jahre

2 cl 6.00

4 cl 11.50

LIKÖRE

Mecklenburger Kräuter 30%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Ramazotti 30%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Jägermeister 38%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Unicum Zwack

ungarischer Magenbitter 40%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Baileys 17%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Amaretto di Saronno 28%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Limoncello 30%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Sambuca Molinari 32%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

SPIRITUOSEN

Matjesschluck

Kräuterklarer 32%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Original Rostocker

Mann un Fru

Doppelkümmel 38%

2 cl **2.20**

4 cl **3.80**

Helbing

Hamburgs feiner Kümmel 35%

2 cl **2.50**

4 cl **4.20**

Jubiläums Aquavit 40%

2 cl **2.50**

Linie Aquavit 41.5%

2 cl **2.50**

Malteserkreuz 40%

2 cl **2.50**

LONG DRINKS

Campari Orange ^[1]

4 cl Campari, Orangensaft

6.00

Cuba Libre ^[1-2]

4 cl Havana Club 7 Jahre.

Cola, Limetten.

6.00

Jameson Whisky Cola ^[1-2]

4 cl Jameson, Cola.

6.50

Moscow Mule

Ginger Beer, Vodka,

Limettensaft, Gurke

6.50

Moscow Mule

Ginger Beer, Vodka,

Limettensaft, Gurke

6.50

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin 40%

2 cl **2.80**

4 cl **5.50**

Gin 27 43%

2 cl **3.50**

4 cl **6.80**

Monkey 47 Dry Gin

Ein Gin aus dem Schwarzwald, der 2011 zum besten Gin der Welt gewählt wurde.

2 cl **4.50**

4 cl **8.00**

Gunroom Dry Gin 43%

2 cl **4.50**

4 cl **8.00**

Gunroom Navy Gin 57%

2 cl **5.00**

4 cl **9.00**

im-jaich oHG

**RESTAURANT
KORMORAN**

Am Yachthafen 1
18581 Putbus
+49(0)38301 - 80920
kormoran@im-jaich.de

Alle Preise in Euro &
inkl. Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe

- [1] mit Farbstoffen
 - [2] mit Süßungsmitteln
 - [3] Chininhaltig
 - [4] Säuerungsmittel
 - [5] Antioxidationsmittel
 - [6] Sulfite
 - [7] Ascorbinsäure
 - [8] Koffeinhaltig
-
- [a] Glutenhaltiges Getreide
 - [b] Krebstiere
 - [c] Eier
 - [d] Fisch
 - [e] Erdnüsse
 - [f] Soja
 - [g] Milch oder Laktose
 - [h] Schalenfrüchte
 - [l] Sellerie
 - [m] Senf
 - [n] Sesam
 - [o] Sulfite
 - [p] Lupine
 - [r] Weichtiere



Wir freuen uns über Euren Besuch
und würden Euch gern auch ein weiteres Mal
in unserem Restaurant Kormoran begrüßen.

— *Partner* —

Biosphärenreservat
Südost-Rügen

