SUPPEN

Komoraner Fischeintopf · 7.80 €
nach Art der Bouillabaisse
mit Ratatouille und Pernod [d·l·r]

Soljanka nach
Mütterchen Russland · 6.00 €
mit Schmand und Kräutern [g·l·m·i]

Rahmsüppchen
von Topinambur ♥ · 6.80 €
mit Kernöl und Kräutern [g·l]

Kresseschaumsuppe · 7.20 €
mit Kernen, Pesto, und Kräutern [g·7]

VORSPEISEN

gemischter Blattsalat · 4.00 €
mit Balsamico-Vinaigrette als
Beilagensalat [m·o]

großer gemischter Blattsalat ♥ · 9.50 €
mit Parmesan, gerösteten Kernen und
Hausdressing
[g·m·o]

- dazu Hähnchenfilet [d·o] **+ 4.50 €**
- dazu Fischfilet aus dem
  Tagesangebot [d·m·o] **+ 4.50 €**

SPEISEN
RESTAURANT
KORMORAN

Tomate – Büffel Mozzarella ♥ · 9.50 €
mit Büffelmozzarella mit Rauke und
hausgemachtem Ruccolapesto [g·m]

Carpaccio vom Rinderfilet · 13.50 €
Parmesan und Pistou, kleines
Salatbukett [g·m]

Gebackener Kloppschinken · 9.50 €
nach Art der Vorpommer
auf Pflaumenröster und Salat [g·l·m·o]

PIZZEN

Margherita ♥ · 8.50 €
mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella
und Pesto [a·g]

Pizza Bufala ♥ · 11.50 €
mit Tomatensauce, Käse, Büffel-
Mozzarella und Pesto [a·g]

Pizza Prosciutto · 11.00 €
mit Tomatensauce, Käse, Oregano und
gekochtem Landschinken [a·g·o]

Pizza Salami · 10.50 €
Tomatensauce, Käse, Oregano, Salami
und halbgetrockneten Tomaten [a·g·o]

Pizza Funghi ♥ · 12.50 €
mit Tomatensauce, Käse, frischen
Champignons, Parmesan und
Trüffelöl [a·g]

Pizza Serrano · 13.90 €
mit Tomatensauce, Käse, Serrano-
schinken, Ruccola und Parmesan [a·g]

Pizza Spinacci ♥ · 12.00 €
mit Tomatensauce, Käse, Blattspinat,
halbgetrockneten Tomaten und Kernen
[a·g]

Pizza Vegano · 12.80 €
mit Tomatensauce, Blattspinat, frischen
Champignons, halbgetrockneten
Cherrytomaten und Kernen [a·g]

Pizza Hecht · 12.00 €
Tomatensauce, Käse, Spinat,
Pflückhecht und Dill [a·g·d]

Pizza Spickbrust · 13.90 €
(Nach Verfügbarkeit)
Tomatensauce, Käse, geräucherte
Geflügelbrust, Ruccola und
Parmesan [a·g·o]

Pizza Nessel ♥ · 12.00 €
(Nach Verfügbarkeit)
mit Tomatensauce, Käse, Brennessel-
julienne, gehacktem Ei und frischer
Petersilie [a·g]

Extra Beilagen + 2,50€

Lactosefrei + 1,50€
(alle außer Margherita und Bufala)

Angelehnt an die Vorgaben für Milch- und Käseerzeugnisse empfiehlt die Lebensmittelchemische Gesellschaft die Kennzeichnung „laktosefrei“ nur für Lebensmittel mit einem maximalen Laktosegehalt von 0,1 Gramm Laktose pro 100 Gramm oder Milliliter

DESSERTS

Gebrannte Creme
von der Toncabohne ♥ · 7.50 €
Schokoladensorbet [g]

Sauerampfereis ♥ · 7.50 €
auf Erdbeercoulis, Vanilleschmand [g]

Gebackene Waffel ♥ · 7.50 €
nach Oma Jaich´s Rezept
Pflaumenkompott und Vanilleeis [a·c·g]

Orangen-Sandornsorbet ♥ · 7.50 €
an warmen Schokokuchen [a·c·g]

Hausgemachtes Eis · 2.50 €
1 Kugel nach Wahl nach Tagesangebot

KUCHEN

in wechselndem Tagesangebot –
werft einen Blick in den Kühler auf
unserem Restaurant-Tresen oder
fragt bei unserem freundlichen
Servicepersonal nach.

vegan = vegetarisch = ♥

Zusatzstoffe [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 [i] Natriumnitrat

FISCH

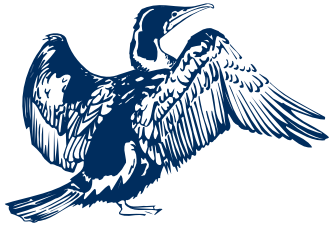
Eingelegte Bratheringe · 14.50€
nach eigenem Rezept an kleinem Salat und Speck-Zwiebelröstern [a·d·m·o·i]

gebratenes Filet vom Fluss-Barsch · 19.80€
unter Kräuterkruste mit sautiertem Spitzkohl, Limonen-Vinaigrette und Kartoffel-Gratin [d·g·m·o]

auf der Haut gebratenes Zanderfilet · 20.50€
im Spinatbett und Kartoffelstampf, Krebssauce [a·d·c·g·o]

Fisch and Chips · 19.50€
an gebackenem Blumenkohl und Dip [d·m·o·a·g]

Gebratenes Hechtkotelett „Pawel" · 17.50€
auf Kartoffelstampf, Meerrettichsauce, Rote Bete [a·l·m·o]



SPEISEN
RESTAURANT KORMORAN

PASTA

... zu jeder Pasta servieren wir Rucola und Parmesan

Bolognese · 10.50€
mit Parmesan [a·c·g·l·o]

Pesto ♥ · 10.50€
mit Kernen und Rauke [a·c·g]

Napoli ♥ · 10.50€
mit Tomatensauce [a·c·g]

Geflügel · 12.50€
mit Hähnchenbrust, Zwiebel und Rahm [a·c·g]

Wild · 12.50€
mit Wildfleisch, Rahm und Gemüse [a·g·c]

Gemüsemaultaschen · 11.20 €
mit Blattspinat und Pinienkernen in Gemüsesud [a·d·c·m]

FLEISCH

Kotelett vom Durocschwein Sous-vide · 22.50€
auf Röstkohl und Kartoffelgratin, Bratenjus [a·g·m·i·o]

Rügener Wildschwein-Bratwurst · 14.50€
an Gartengemüsesalsa, Röstzwiebeln und Kartoffelschnee, Rotweinjus [a·g·m·l·o·i]

Getrüffelte Roulade vom Hofkaninchen · 22.50€
auf Ofengemüse und Püreékartoffeln, Estragonrahm [a·g·l·o]

Burger vom heimischen Wild · 19.50€
mit eingelegtem Paprika und Preiselbeerdip, Steakhousepommes [a·l·m·o]

Seefahrercurry á la „Ram" · 17.50€
mit Basmati-Duftreis und Gemüse [a·e·g·l·n]

Kochklopse nach Tally´s Art · 15.50€
mit Kapern auf Quetschkartoffeln und Rote Bete Salat [a·l·m·o]

BEILAGEN

Pommes Frites · **4.50€**

Kartoffel-Gratin ♥ [g] · **4.50€**

Kartoffel-Püree ♥ [g] · **4.50€**

Röstkartoffeln · **4.50€**

geriebener Parmesan ♥ [g·c] · **3.00€**

Duft-Reis · **3.00€**

KINDER-GERICHTE

paniertes Fischfilet aus dem Tagesfang · 7.50€
auf Kartoffelschnee [a·d·c·g]

hausgemachte Hähnchen-Nuggets · 7.50€
auf Kohlrabi-Kartoffelgemüse [a·c·g]

Pasta ♥ · 5.00€
mit Tomatensauce [a·c·g]

Pasta · 6.00€
mit Bolognese [a·c·g·l·o]

Milchreis ♥ · 4.50€
mit Zimt & Zucker und Apfelkompott [g·7]

Teller Pommes frites ♥ · 4.50€
mit Ketchup und Mayonnaise [l·m]

Räuberteller
für unsere kleinen Piraten – räubert wo ihr könnt!

vegan = 🍃 vegetarisch = ♥

Zusatzstoffe [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 [i] Natriumnitrat

KAFFEE PASCUCCI

Espresso [8]
Espresso . **2.50€** . doppio . **4.00€**

Espresso Macchiato [8]
Macchiato . **2.90€** . doppio . **4.40€**

Café Crema [8]
ein mildes Kaffeegetränk . **2.50€**
als Pott . **4.00€**

Cappuccino [8]
ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem Milchschaum und heißer Milch
3.00€

Latte Macchiato [8]
einzelner Espresso mit viel Milch und Milchschaum aufgefüllt . **4.00€**

Café au Lait [8]
Café Crema mit Milch . **4.00€**

HEISSE GETRÄNKE

Pasciok Schokolade **4.00€**
mit Sahne . **4.50€**

Heiße Limette . **3.00**

Heißer Bio-Sanddornnektar . **4.00€**
mit Schuss 4 cl weißer Rum . **6.50€**

Heiße Milch
(wahlweise mit Honig) . **3.00€**

Glas Steifer Grog
heißes Wasser mit 4 cl
Dark Rum . **4.50€**

Milchkaffee Baileys [8]
mit 2 cl Baileys . **6.50€**

Irish Coffee [8]
mit 2 cl Whisky und Sahne . **6.50**

RONNEFELDT TEE

Darjeeling-Nurbong heller, leichter Tee mit zartem blumigen Aroma. Kännchen . **4.80€**

Earl Grey aromatisierter Herbst-Darjeeling mit dezentem Aroma der Bergamotte. Kännchen . **4.80€**

Morgentau aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten. Kännchen . **4.80€**

Sweet Berries aromatisierter Früchtetee mit Fruchtstückchen und echten Säften. Kännchen . **4.80€**

Irish Breakfast Assam Bari viele goldene Tips, malzig-würziges und lebendiges Aroma zeichnen diesen Assam-Tee aus. Kännchen . **4.80€**

Jasmine-Tee aromatisierter grüner Tee mit blumigem Aroma der Jasmine-Blüte. Kännchen . **4.80€**

Green Leaf sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma. Kännchen . **4.80€**

Masala Chai schwarzer Tee mit Gewürzmischung mit Milch. Kännchen . **4.80€**

Refreshing Mint entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras. Kännchen . **4.80€**

Ayurveda Herbs & Ginger ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische. Kännchen . **4.80€**

Kamille milder Kräutertee aus ganzen Blüten mit typischem herb-blumigen Charakter im Kännchen . **4.80€**

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua
Mineralwasser laut oder leise
0.33 l **3.20€** . 0.75 l **6.50€**

Coca Cola [1·2·8], **Coca Cola Zero** [1·8], **Fanta** [1·2], **Sprite** [2], **Spezi** [1·2·8]
0.2 l **2.80€** . 0.4 l **5.00€**

Bitter Lemon, Tonic Water [3·4], Ginger Ale [1·4·6],
0.2 l **3.00€** . 0.4 l **5.50€**

Säfte Apfel, Orange, Kirsche, Mango-Nektar, Bananen-Nektar, KiBa
0.2 l **3.00€** . 0.4 l **5.50€**

Bio Sandorn-Nektar
0.2 l **3.50€** . 0.4 l **6.00€**

Saftschorle mit Saft deiner Wahl
0.2 l **3.00€** . 0.4 l **5.50€**

Fritz Bio-Rhabarberschorle
0.33 l **3.50€**

Shrub [4]
unsere selbstgemachten Limonaden
0.2 l **2.80€** . 0.4 l **4.80€**

BIERE

Störtebeker Pilsner
vom Fass . 0.3 l **3.50€** . 0.5 l **5.50€**

Alsterwasser
mit Störtebeker Pilsner und Sprite
0.3 l **3.50€** . 0.5 l **5.50€**

Störtebeker Bio-Kellerbier ‹1402›
vom Fass . 0.3 l **3.70€** . 0.5 l **5.90€**

Störtebeker Schwarzbier
vom Fass . 0.3 l **3.70€** . 0.5 l **5.90€**

Störtebeker Weizen
Bernsteinweizen . 0.5 l
Roggenweizen . 0.5 l
Bernsteinweizen Alkoholfrei . 0.5 l
je . **5.90€**

Störtebeker Frei-Bier
Flasche alkoholfrei . 0.33 l **3.50€**

APERITIFS

Lillet
Blanc – fruchtig frischer, typisch französischer Weinaperitif. 5 cl . **4.00€**

Berry – Weinaperitif mit Schweppes Russian Wild Berry. 0.2 l . **6.50€**

Vive – Weinaperitif mit Tonic Water, Gurke und Minze. 0.2 l . **6.50€**

Buck – Weinaperitif mit GingerAle, Limette und Limettensaft. 0.2 l . **6.50€**

Martini
bianco / extra dry / rosso / rosato
5 cl . **4.00€**

Prosecco Frizzante [6] 0.1 l . **4.00€**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol und Mineralwasser [1·2·3] 02 l . **6.50€**

Kir Royal Prosecco
mit Cassis de Dijon [1·2·6] 0.1 l . **6.00€**

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup & Minze, Soda [2·4·6]
0.2 l . **6.50€**

Limoncello di Capri
mit Thomas Henry
Tonic Water 0.2 l . **6.50€**
mit Prosecco 0.2 l . **6.50€**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

Chardonnay [6]
0.1 l **2.80€** . 0.2 l **4.90€**
0.5 l **11.50€**

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder
QbA trocken [6] Tag für Tag
0.1 l **3.80€** . 0.2 l **7.20€** .
0.5 l **16.50€**

Weissburgunder & Chardonnay [6]
„Grohsartig" Qba trocken
0.1 l **3.80€** . 0.2 l **7.20€** .
0.5 l **16.50€** . 0.75 l **23.00€**

Grauer Burgunder
trocken, Ihringer Fohrenberg, Baden
0.1 l **4.00€** . 0.2 l **7.50€**
0.5 l **17.00€**

Riesling „Porphyr" [6] QbA
0.1 l **4.50€** . 0.2 l **8.50€**
0.5 l **19.50€** . 0.75 l **29.50€**

FLASCHENWEINE

Chardonnay Mandrarossa
trocken [6] Laguna Secca Sicilia DOC
0.75 l **24.50€**

Chardonnay Escudo Rojo [6]
0.75 l . **29.50€**

Gelber Muskateller Klassik [6]
Weingut Wohlmut
0.75 l . **32.50€**

Mouton Cadet Resérve [6]
Graves Blanc AOC
0.75 l . **34.50€**

GETRÄNKE
RESTAURANT KORMORAN

Zusatzstoffe [1] mit Farbstoffen. [2] mit Süßungsmitteln. [3] Chininhaltig. [4] Säuerungsmittel. [5] Antioxidationsmittel. [6]Sulfite. [7] Ascorbinsäure. [8] Koffeinhaltig

ROSÉWEIN

Rosado Bestué trocken [6]
Tempranillo Cabernet Sauvignon
Somontano DO Kirschrot
0.1 l **3.80 €** . 0.2 l **7.20 €**
0.5 l **16.50 €** . 0.75 l **23.50 €**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

Primitivo [6]
0.1 l **2.90 €** . 0.2 l **5.00 €**
0.5 l **12.00 €**

OFFENE ROTWEINE

El Circo Tempranillo „Volatinero“ [6]
Carinena do grandes vinos [6]
0.1 l **4.00 €** . 0.2 l **7.50 €** .
0.5 l **17.00 €** 0.75 l **23.00 €**

Amalaya Tinto Bodega Colomém [6]
Valle Calchaqui . Argentinien
0.1 l **4.80 €** . 0.2 l **8.00 €**
0.5 l **19.00 €** . 0.75 l **27.50 €**

FLASCHENWEINE

Blaufränkisch Hochberg trocken [6]
Weingut Wohlmut
0.75 l **23.50 €**

Blauer Spätburgunder alte Reben
trocken [6]
0.75 l **28.50 €**

Carmenere Chile Escudo Rojo [6]
0.75 l **29.50 €**

WEINBRAND & COGNAC

Asbach Uralt 36%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Wilthener Nr. 1 XO 38%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Remy Martin V.S.O.P 40%
2 cl **3.90 €** . 4 cl **6.90 €**

WHISKY

Jameson
Single Malt 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.50 €**

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

1. Edeldestillerie Rügen
Altkamper Kirsche 42%,
Rügener Birne 42%, Obstler 42%
Sanddorngeist 40%,
2 cl **5.00 €** . 4 cl **9.00 €**

Schwechower
Himbeere 40%, Apfel 40%,
Pfirsich 20%
2 cl **5.00 €** . 4 cl **9.00 €**

GRAPPA & CALVADOS

Grappa 43%
di Brunello di Montalcino
2 cl **5.00 €** . 4 cl **9.00 €**

Calvados Pàpidoux 40%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

PORTWEIN / SHERRY

Sandeman Sherry
fino / medium / medium sweet
5 cl **3.90**

Porto Special Tawny
19% Portwein C.DA Silva
5 cl **5.90**

Porto 1985
20% Portwein C.DA Silva
5 cl **13.90**

Porto White
19% Portwein C.DA Silva
5 cl **4.90**

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 **4.00** . 4 cl **7.50**

Malecon 15 Jahre
2 cl **4.50** . 4 cl **8.00**

Malecon 18 Jahre
2 cl **5.00** . 4 cl **9.50**

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 **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Jägermeister 38%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Ramazotti 30%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Baileys 17%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Amaretto di Saronno 28%
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

Limoncello 30%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Sambuca Molinari 32%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Fischergeist brennend 56%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

SPIRITUOSEN

Matjesschluck Kräuterklarer 32%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Original Rostocker
Mann un Fru Doppelkümmel 38%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Nordhäuser Doppelkorn 38%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

ABSOLUT Vodka 40%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Helbing Hamburgs feiner Kümmel 35%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Jubiläums Aquavit 40%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 € €**

Linie Aquavit 41.5%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Malteserkreuz Aquavit 40%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

LONG DRINKS

Gin Tonic [1]
mit 4 cl Bombay Sapphire Gin **7.90 €**

Campari Orange [1]
4 cl Campari. Orangensaft
7.90 €

Cuba Libre [1·2]
4 cl Havana Club 3 Jahre, Cola,
Limetten
7.90 €

Moscow Mule
4 cl Vodka, Ginger Ale,
Limettensaft, Gurke
7.90 €

PITÚrinha
5 cl PITÚ, Rohrzucker,
Limette, Crushed Ice
7.90 €

GIN

Bombay Sapphire Dry Gin 40%
2 cl **3.50 €** 4 cl **6.50 €**

Monkey 47 Dry Gin 47%
Ein Gin aus dem Schwarzwald, der 2011 zum besten Gin der Welt gewählt wurde.
2 cl **5.50 €** 4 cl **10.50 €**

Gunroom Dry Gin 43%
2 cl **5.00 €** 4 cl **9.00 €**

Gunroom Navy Gin 57%
2 cl **6.00 €** 4 cl **11.00 €**

Extra Flasche Tonic Water
Thomas Henry 0,2 l **3.50 €**

GETRÄNKE
RESTAURANT KORMORAN

Zusatzstoffe [1] mit Farbstoffen. [2] mit Süßungsmitteln. [3] Chininhaltig. [4] Säuerungsmittel. [5] Antioxidationsmittel. [6]Sulfite. [7] Ascorbinsäure. [8] Koffeinhaltig