

## SUPPEN

### Fischsuppe · 7.80 €

mit Wurzelgemüse,  
Muscheln und Fisch <sup>[d·l·r]</sup>

### Soljanka nach

#### Großmutter's Art · 6.00 €

mit Sauerrahm und Kräutern <sup>[g·l·m·i]</sup>

### kalte Tagessuppe · 6.00 €

unser Tipp an heißen Tagen nach  
Angebot

### Wildkessel · 6.80 €

nach Jägerart <sup>[g·l·m·i]</sup>

### Süppchen von Zuckerschoten ♥ · 6.80 €

mit Kernöl und Kräutern <sup>[g·l]</sup>

## VORSPEISEN

### gemischter Blattsalat · 4.00 €

mit Balsamico-Vinaigrette als  
Beilagensalat <sup>[m·o]</sup>

### großer gemischter Blattsalat ♥ · 8.50 €

mit Parmesan und gerösteten Kernen  
<sup>[g·m·c·o]</sup>

- dazu Hähnchenfilet <sup>[m·o]</sup> + 4.50 €

- dazu Fischfilet aus dem  
Tagesangebot <sup>[d·m·o]</sup> + 4.50 €

### Salat Caprese ♥ · 9.50 €

mit Büffelmozzarella Tomaten mit  
Rucolapesto und Rügener Rapsöl

### Carpaccio vom Rinderfilet · 13.50 €

mit Hartkäse und Pesto <sup>[g·c·m]</sup>

### kleines Würzfleisch · 9.50 €

mit Baguette und Limette <sup>[a·c·n]</sup>

### Dorschkroketten · 9.50 €

mit amerikanischem Krautsalat <sup>[a·d·c·m]</sup>

### Miesmuscheln · 12.50 € €

in Butterfond und Weißwein  
mit Baguette <sup>[g·l·o·r]</sup> (nur nach Verfügbarkeit)

### Herrengedeck · 7.50 €

Brezel, Wildbeißer, Butter, 0,3 l Bier  
<sup>[g·l·o·r]</sup>

### Damengedeck · 7.50 €

Brezel, Wildbeißer, Butter,  
0,2 l Chardonnay <sup>[g·l·o·r]</sup>

## PIZZEN

### Margherita ♥ · 8.00 €

mit Tomatensauce, Käse, Mozzarella  
und Basilikum <sup>[a·g]</sup>

### Pizza Bufala ♥ · 11.50 €

mit Tomatensauce, Oregano, Käse,  
Büffel-Mozzarella und Basilikum <sup>[a·g]</sup>

### Pizza Bianca ♥ · 10.50 €

mit Gorgonzola, Rauke, Kirschtomaten,  
Sauerrahm, Oregano <sup>[a·g]</sup>

### Pizza Marinara ♣ · 7.80 €

mit Tomatensauce, Knoblauch und  
Kapern, ohne Käse <sup>[a]</sup>

### Prosciutto · 10.50 €

mit gekochtem Landschinken,  
Tomatensauce, Käse <sup>[a·g·i]</sup>

### Salami · 10.50 €

mit Salami und getrockneten  
Kirschtomaten, Tomatensauce, Käse  
<sup>[a·g·i]</sup>

### Funghi ♥ · 12.50 €

mit frischen rosé Champignons,  
Parmesan und Trüffel-Öl,  
Tomatensauce, Käse <sup>[a·g·c]</sup>

### Serrano · 13.50 €

mit Rucola, Serrano-Schinken und  
Parmesan, Tomatensauce, Oregano,  
Käse <sup>[a·g·c]</sup>

## DESSERTS

### Panna Cotta ♥ · 6.00 €

mit Erdbeercoulis und Sauerampfereis  
<sup>[g]</sup>

### Crème brûlée ♣ · 6.90 €

von Vanille und hausgemachtem Eis

### Zweierlei von Schokolade ♥ · 6.50 €

warmer Kuchen und kaltes Eis <sup>[c·g]</sup>

### Ingwereis Cannelloni ♥ · 6.90 €

auf Orangencoulis <sup>[c·g]</sup>

### Crème-Eis mit Baileys ♥ · 4.50 €

1 Kugel Crème-Eis nach Wahl mit 2cl  
Baileys <sup>[c·g]</sup>

### Frucht-Sorbet mit Prosecco ♣ · 4.50 €

1 Kugel Sorbet nach Wahl  
mit 8 cl Il Mionetto Prosecco

### 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.



## SPEISEN RESTAURANT KORMORAN

## FISCH

**marinierte Bratheringe** ·  
**12.50€**

mit kleinem Blattsalat, Senfsaat  
und Röstkartoffeln <sup>[a·d·m·o·i]</sup>

**gebratenes Filet  
vom Fluss-Barsch** · **17.80€**

unter Kräuterkruste mit sau-  
tiertem Spitzkohl, Limonen-Vi-  
naigrette und Kartoffel-Gratin  
<sup>[d·g·m·o]</sup>

**auf der Haut gebratenes  
Zanderfilet** · **18.50€**

mit Kressensauce, Spinat und  
Kartoffel-Püree <sup>[a·d·g·m·o]</sup>

**Dorsch im Bierteig** · **17.50€**  
auf Gartengemüse <sup>[d·m·o·c·g]</sup>

**heißgeräucherte Fischaus-  
wahl vom Tagesfang** · **20.50€**

auf Karamell-Kraut  
und Schneekartoffeln,  
rote Specksauce <sup>[a·d·i·m·o]</sup>



## SPEISEN RESTAURANT KORMORAN

## PASTA

... zu jeder Pasta servieren  
wir Rucola und Parmesan

**Bolognese** · **10.50€**  
mit Parmesan <sup>[a·c·g·l·o]</sup>

**Pesto** ♥ · **10.50€**  
mit Kernen  
und Rauke <sup>[a·c·g]</sup>

**Napoli** ♥ · **10.50€**  
mit Tomatensauce <sup>[a·c·g]</sup>

**Geflügel** · **12.50€**  
mit Hähnchenbrust, Zwiebel  
und Rahm <sup>[a·c·g]</sup>

**Wild** · **12.50€**  
mit Wildfleisch, Rahm und  
Gemüse <sup>[a·g·c]</sup>

**Hecht** · **12.50€**  
mit Ragout vom Hecht  
und Gemüse <sup>[a·c·g·l]</sup>

**gebratene  
Steinpilzravioli** ♥ · **9.20€**  
mit Spinat und Zwiebel <sup>[a·c·g·m]</sup>

**feine  
Gemüsebällchen** ♥ · **9.70€**  
in Tomatensugo <sup>[a·c·g·l·m]</sup>

## FLEISCH

**Kotelett vom Durocschwein  
Sous-vide** · **20.50€**  
auf geröstetem Spitzkohl und  
Kartoffel-Gratin <sup>[a·g·m·l·o]</sup>

**Rügener Wildschwein-  
Bratwurst** · **11.50€**  
mit bayrisch Kraut und  
Kartoffel-Püree <sup>[a·g·m·l·o·i]</sup>

**geschmorte  
Ochsenbacke** · **20.50€**  
auf Kartoffelschnee und  
Rübchengemüse <sup>[a·g·m·l·o]</sup>

**Burger vom  
Karnitzer Galloway** · **17.50€**  
dazu Steakhousepommes  
<sup>[a·l·m·o]</sup>

**Seefahrercurry** · **14.50€**  
mit Maishähnchen und  
Basmati-Duftreis <sup>[a·g·l]</sup>

**Köttbullar** · **10.50€**  
mit Kartoffel-Püree  
und Gurkensalat <sup>[a·g·o]</sup>

**Rehrücken unter der  
Nusskruste** (Sous-vide) · **20.90€**  
auf Waldpilzen und Kartoffel-  
schnee, Madeirasauce  
<sup>[a·g·m·l·o]</sup>

## BEILAGEN

Pommes Frites ♣ · **4.50€**

Kartoffel-Gratin ♥ <sup>[g]</sup> · **4.50€**

Kartoffel-Püree ♥ <sup>[g]</sup> · **4.50€**

Röstkartoffeln ♣ · **4.50€**

geriebener  
Parmesan ♥ <sup>[g·c]</sup> · **3.00€**

Duft-Reis ♣ <sup>[g·c]</sup> · **3.00€**

## KINDER- GERICHTE

**paniertes Fischfilet aus dem  
Tagesfang** · **7.50€**  
auf Kartoffelschnee <sup>[a·d·c·g]</sup>

**hausgemachte  
Hähnchen-Nuggets** · **7.50€**  
auf Kohlrabi-Kartoffelgemüse  
<sup>[a·c·g]</sup>

**Pasta** ♥ · **5.00€**  
mit Tomatensauce <sup>[a·c·g]</sup>

**Pasta** · **6.00€**  
mit Bolognese <sup>[a·c·g·l·o]</sup>

**Milchreis** ♥ · **4.50€**  
mit Zimt & Zucker und  
Apfelkompott <sup>[g·7]</sup>

**Teller  
Pommes frites** ♥ · **4.50€**  
mit Ketchup und  
Mayonnaise <sup>[l·m]</sup>

**Räuberteller**  
für unsere kleinen Piraten –  
räubert wo ihr könnt!

## KAFFEE PASCUCCI

**Espresso** <sup>[8]</sup>  
Espresso . **2.20€** . doppio . **3.50€**

**Espresso Macchiato** <sup>[8]</sup>  
Macchiato . **2.50€** . doppio . **3.80€**

**Café Crema** <sup>[8]</sup>  
Espresso mit viel Wasser verlängert.  
ein mildes Kaffeegetränk . **2.20€**  
als Pott mit doppio Espresso . **3.50€**

**Café Cortado** <sup>[8]</sup>  
wie ein Espresso Macchiato –  
nur mit etwas heißer Milch . **2.70€**

**Cappuccino** <sup>[8]</sup>  
ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem  
Milchschaum und heißer Milch  
**2.80€**

**Latte Macchiato** <sup>[8]</sup>  
einzelner Espresso mit viel Milch und  
Milchschaum aufgefüllt . **3.50€**

**Milch Kaffee** <sup>[8]</sup>  
verlängerter Espr. mit Milch . **3.50€**

## HEISSE GETRÄNKE

**Pasciok** Schokolade **3.50€**  
mit Sahne . **4.00€**

**Heiße Limette** . **2.60**

**Heißer Bio-Sanddornnektar** . **4.00€**  
mit Schuss 2 cl . **5.50€**

**Heiße Milch**  
(wahlweise mit Honig) . **2.00€**

**Glas Steifer Grog**  
heißes Wasser mit 4 cl  
Havana Club 3 Jahre . **4.00€**

**Milchkaffee Baileys** <sup>[8]</sup>  
mit 2 cl Baileys . **5.50€**

**Irish Coffee** <sup>[8]</sup> mit 2 cl Jameson  
Whisky und Sahne . **6.00**

## RONNEFELDT TEE

**Darjeeling-Nurbong** heller, leichter  
Tee mit zartem blumigen Aroma.  
Kännchen . **4.50€**

**Earl Grey** aromatisierter Herbst-  
Darjeeling mit dezentem Aroma der  
Bergamotte. Kännchen . **4.50€**

**Morgentau** aromatisierter Grüner  
Tee mit faszinierend fruchtigen Aro-  
men und Blüten. Kännchen . **4.50€**

**Sweet Berries** aromatisierter  
Früchtetee mit Fruchtstückchen und  
echten Säften. Kännchen . **4.50€**

**Irish Breakfast Assam Bari** viele  
goldene Tips, malzig-würziges und  
lebendiges Aroma zeichnen diesen  
Assam-Tee aus. Kännchen . **4.50€**

**Jasmine-Tee** aromatisierter grüner  
Tee mit blumigem Aroma der Jasmi-  
ne-Blüte. Kännchen . **4.50€**

**Green Leaf** sorgfältig gearbeiteter  
Plantagentee aus Indien mit zartem  
Darjeeling-Aroma. Kännchen . **4.50€**

**Masala Chai** schwarzer Tee mit Ge-  
würzmischung mit Milch. Kännchen .  
**4.50€**

**Refreshing Mint** entspannender  
Kräutertee mit Pfefferminze und  
Zitronengras. Kännchen . **4.50€**

**Ayurveda Herbs & Ginger** ein hoch-  
aromatischer Kräutertee voller Ener-  
gie und Frische. Kännchen . **4.50€**

## ALKOHOLFREI

**Viva con Aqua**  
Mineralwasser laut oder leise  
0.33 l **3.00€** . 0.75 l **6.00€**

**Coca Cola** <sup>[1-2-8]</sup> . **Coca Cola Zero** <sup>[1-8]</sup> .  
**Fanta** <sup>[1-2]</sup> , **Sprite** <sup>[2]</sup> , **Spezi** <sup>[1-2-8]</sup>  
0.2 l **2.50€** . 0.4 l **4.50€**

**Schweppes** Bitter Lemon,  
Tonic Water <sup>[3-4]</sup> . **Ginger Ale** <sup>[1-4-6]</sup> .  
0.2 l **2.80€** . 0.4 l **5.00€**

**Thomas Henry** Tonic Water <sup>[3-4]</sup>  
0,2 l **3.50€**

**Bauer-Säfte** Apfel, Orange, Kirsche,  
Mango-Nektar, Bananen-Nektar, KiBa  
0.2 l **2.80€** . 0.4 l **5.00€**

**Bauer Bio Sandorn-Nektar**  
0.2 l **3.00€** . 0.4 l **6.00€**

**Saftschorle** mit Bauer-Saft deiner  
Wahl . 0.2 l **2.80€** . 0.4 l **5.00€**  
mit Bio-Sanddorn-Nektar . 0.2 l  
**3.00€**

**Fritz** Bio-Rhabarberschorle 0.2 l  
**3.00€**

**Shrub** <sup>[4]</sup>  
unsere selbstgemachten Limonaden  
0.2 l **2.80€** . 0.4 l **4.80€**

## BIERE

**Störtebeker Pilsner**  
vom Fass . 0.3 l **2.90€** . 0.5 l **4.50€**

**Alsterwasser**  
mit Störtebeker Pilsner und Sprite  
0.3 l **2.90€** . 0.5 l **4.50€**

**Störtebeker Bio-Kellerbier (1402)**  
vom Fass . 0.3 l **3.20€** . 0.5 l **4.80€**

**Störtebeker Schwarzbier**  
vom Fass . 0.3 l **3.20€** . 0.5 l **4.80€**

**Störtebeker Weizen**  
Bernsteinweizen . 0.5 l **4.80€**  
Roggenw., Bernsteinw. Alkfr. . 0.5 l  
**4.50€**

**Störtebeker Frei-Bier**  
Flasche alkoholfrei . 0.33 l **3.00€**

## APERITIFS

**Lillet**  
Blanc – fruchtig frischer, typisch fran-  
zösischer Weinaperitif. 5 cl . **3.50€**

Berry – Weinaperitif mit Schweppes  
Russian Wild Berry. 0.1 l . **6.00€**

Vive – Weinaperitif mit Tonic Water,  
Gurke und Minze. 0.1 l . **6.00€**

Buck – Weinaperitif mit GingerAle, Li-  
mette und Limettensaft. 0.1 l . **6.00€**

**Martini**  
bianco / extra dry / rosso.  
5 cl . **3.50€**

**Prosecco Frizzante** <sup>[6]</sup> 0.1 l . **3.50€**

**Aperol Spritz** Prosecco, Aperol und  
Mineralwasser <sup>[1-2-3]</sup> 0.15 l . **6.00€**

**Kir Royal Prosecco**  
mit Cassis de Dijon <sup>[1-2-6]</sup> 0.1 l . **6.00€**

**Hugo Prosecco** mit Holunderblü-  
tensirup & Minze, Soda <sup>[2-4-6]</sup> 0.2 l .  
**5.50€**

**Limoncello di Capri**  
mit Thomas Henry Tonic Water 0.1 l .  
**4.20€** mit Prosecco 0.1 l . **4.20€**

## WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

**Chardonnay** <sup>[6]</sup>  
0.1 l **2.50€** . 0.2 l **4.50€**  
0.5 l **11.00€**

OFFENE WEISSWEINE

**Weißburgunder**  
QbA trocken <sup>[6]</sup> Tag für Tag  
0.1 l **3.50€** . 0.2 l **6.50€** .  
0.5 l **15.50€**

**Riesling „Porphy“** <sup>[6]</sup> QbA  
0.1 l **4.50€** . 0.2 l **8.50€**  
0.5 l **19.50€** . 0.75 l **29.50€**

**Weissburgunder & Chardonnay** <sup>[6]</sup>  
„Grohsartig“ Qba trocken  
0.1 l **3.50€** . 0.2 l **6.50€**  
0.5 l **15.50€** . 0.75 l **23.50€**

**Chardonnay Mandrarossa**  
trocken <sup>[6]</sup> Laguna Secca Sicilia DOC  
0.1 l **3.50€** . 0.2 l **6.50€**  
0.5 l **15.50€** . 0.75 l **23.50€**

FLASCHENWEINE

**Grüner Veltliner „Löss“**  
trocken <sup>[6]</sup> Kamptal DAC  
0.75 l . **26.50€**

**Chardonnay Escudo Rojo** <sup>[6]</sup>  
0.75 l . **29.50€**

**Gelber Muskateller Klassik** <sup>[6]</sup>  
Weingut Wohlmut  
0.75 l . **32.50€**

**Mouton Cadet Réserve** <sup>[6]</sup>  
Graves Blanc AOC  
0.75 l . **34.50€**

*GETRÄNKE*  
**RESTAURANT**  
**KORMORAN**

## ROSÉWEIN

**Rosado Bestué trocken** <sup>[6]</sup>  
Tempranillo Cabernet Sauvignon  
Somontano DO Kirschrot  
0,1l **3.50 €** . 0,2l **6.50 €**  
0,5l **15.50 €** . 0,75l **23.50 €**

## ROTWEINE

### UNSER HAUSWEIN

**Primitivo** <sup>[6]</sup>  
0,1l **2.50 €** . 0,2l **4.50 €**  
0,5l **11.00 €**

### OFFENE ROTWEINE

**El Circo Tempranillo „Volatinero“** <sup>[6]</sup>  
Carinena do grandes vinos <sup>[6]</sup>  
0,1l **3.20 €** . 0,2l **5.90 €** .  
0,5l **14.90 €** . 0,75l **21.50 €**

**Amalaya Tinto** Bodega Colomé <sup>[6]</sup>  
Valle Calchaqui . Argentinien  
0,1l **4.50 €** . 0,2l **7.50 €**  
0,5l **19.00 €** . 0,75l **27.50 €**

### FLASCHENWEINE

**Blaufränkisch Hochberg trocken** <sup>[6]</sup>  
Weingut Wohlmut  
0,75l **23.50 €**

**Blauer Spätburgunder alte Reben trocken** <sup>[6]</sup>  
0,75l **28.50 €**

**Carmenere Chile Escudo Rojo** <sup>[6]</sup>  
0,75l **29.50 €**

## WEINBRAND & COGNAC

**Wiltener 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

**Edeldestillerie Rügen**  
Edelobstbrand 42%  
Rügener Pflaume  
Altkamper Kirsche  
Rügener Birne  
Sanddorngeist  
Obstler  
2 cl **5.00 €**

## GRAPPA & CALVADOS

**Grappa** 43%  
di Brunello di Montalcino  
2 cl **5.00 €**

**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 **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**Jägermeister** 38%  
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**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 **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**Original Rostocker**  
Mann un Fru Doppelkümmel 38%  
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**Nordhäuser Doppelkorn** 38%  
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**ABSOLUT Vodka** 40%  
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**Helbing** Hamburgs feiner Kümmel 35%  
2 cl **2.50 €** . 4 cl **4.50 €**

**Jubiläums Aquavit** 40% 2 cl **3.00 €**

**Linie Aquavit** 41.5% 2 cl **3.00 €**

**Malteserkreuz Aquavit** 40%  
2 cl **3.00 €**

## LONG DRINKS

**Campari Orange** <sup>[1]</sup>  
4 cl Campari. Orangensaft  
**6.90 €**

**Cuba Libre** <sup>[1-2]</sup>  
4 cl Havana Club 3 Jahre, Cola,  
Limetten  
**6.90 €**

**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 ge-  
wählt wurde.  
2 cl **5.50 €** . 4 cl **10.50 €**

**Gunroom** Dry Gin 43%  
2 cl **4.50 €** . 4 cl **8.00 €**

**Gunroom** Navy Gin 57%  
2 cl **5.50 €** . 4 cl **10.50 €**

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

*GETRÄNKE*  
**RESTAURANT**  
**KORMORAN**