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.

im-jaich.de

SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

vegan = 🍃 vegetarisch = ♥

SUPPEN

Kormoraner Fischeintopf
à la Bouillabaisse mit
Ratatouille und Pernod [d·l]
10.80

Soljanka
mit Schmand und
Kräutern [g·l·m·i·o]
9.80

Rahmsüppchen vom Kürbis ♥
mit Croûtons und Chilisauce
(scharf) [g·l]
9.80

Kresseschaumsuppe ♥
mit Kernen, Pesto und
Kräutern [g]
10.50

VORSPEISEN & ZWISCHEN-GERICHTE

kleiner Beilagensalat
mit Balsamico-Vinaigrette
[m·o]
6.10

großer gemischter Blattsalat ♥
mit Parmesan und gerösteten
Kernen [m·c·o]
10.50

Würzfleisch
mit Zitrone und Brot [g, l, 7]
15.00

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Hartkäse, Pesto und
kleinem Salatbukett [g·m·4]
15.00

FISCH

Filet vom Barsch
unter Kräuterkruste gebratenes Filet auf sautiertem Spitzkohl und Gratinkartoffeln, Limettenvinaigrette [a·d·g·m·7]
25.50

Zanderfilet
Filet auf der Haut gebraten, im Spinatbett und Kartoffelstampf, Krebssauce [a·b·d·g·7]
27.50

Dorsch
unter der Kartoffelkruste gebraten an Rahmwirsing und Senfsauce [a·d·g·m·o]
27.50

Eingelegte Bratheringe
nach eigenem Rezept an kleinem Salat und Röstkartoffeln [a·d·m·4]
21.50

Fish ´n Chips
mit paniertem Blumenkohl und Dip [a·d·m·o·4]
24.00

PASTA

Pasta Bolognese
von Schwein und Rind [a·c·g·l·7]
15.50

Pasta Fisch
mit Fischfilet, Tomaten, Gemüse und Sahne [a·b·c·d·g·l]
16.00

Pasta Napoli ♥
mit Tomatensauce [a·c·g·l·7]
14.00

Pasta Pesto ♥
mit Kernen
[a·c]
14.00

Pasta Wild
mit Gemüse und Rahmpilze
[a·c·g·l]
16.00

... zu jeder Pasta servieren wir Rucola und Parmesan.

FLEISCH

Sous-vide gegarter Wildschweinrücken
mit Nusskruste auf Röstkohl und Kartoffelgratin, Bratenjus
[a·g·m·i·o]
28.50

Geschmorte Backe vom irischem Rind
auf Rotkohl und Kartoffelklößen, Rumjus [a·g·l]
26.00

Burger vom heimischen Wild
mit Paprikagemüse, Tomate, Essiggurke und Preiselbeerdip [a·l·m]
24.50

Kochklopse mit Kapern
auf Quetschkartoffeln und Rote Bete Salat [a·l·m·g·7]
21.50

VEGETARISCH

vegetarische Gerichte in der Karte sind mit diesem Herz gekennzeichnet = ♥

Gemüsemaultaschen ♥
mit Spinat-Zwiebelstippe in Gemüsesud, dazu Kerne [a·c]
19.00

Burger von Kichererbsen ♥
mit Paprikagemüse, Essiggurke und Pommes Schranke [a·g·l·m]
24.00

Panierter Blumenkohl ♥
auf Getreide Risotto mit Gemüse [a·c·g]
19.00

VEGAN

Unser Chefkoch empfiehlt Ihnen gerne vegane Gerichte, basierend auf der aktuellen Tagesverfügbarkeit, auf Anfrage

BEILAGEN

Pommes Frites
6.50

Kartoffel-Gratin ♥ [g]
6.50

Kartoffel-Püree ♥ [g]
6.50

Röstkartoffeln
6.50

Duftreis
6.50

PIZZEN

Margherita ♥
Tomatensauce, Käse, Mozzarella und Pesto [a·g]
12.50 €

Pizza Bufala ♥
Tomatensauce, Käse, Büffelmozzarella und Pesto [a·g]
16.00 €

Pizza Prosciutto
Tomatensauce, Käse, Oregano und gekochter Landschinken [a·g·o]
15.00 €

Pizza Salami
Tomatensauce, Käse, Oregano, Salami und halbgetrocknete Tomaten [a·g·o]
14.00 €

Pizza Funghi ♥
Tomatensauce, Käse, frische Champignons, Parmesan und Trüffelöl [a·g]
16.00 €

Pizza Serrano
Tomatensauce, Käse, Serranoschinken, Ruccola und Parmesan [a·g·o]
17.50 €

Pizza Spinacci ♥
Tomatensauce, Käse, Blattspinat, halbgetrocknete Tomaten und Kerne [a·g]
13.50 €

Pizza Vegano
Tomatensauce, Blattspinat, frische Champignons, halbgetrocknete Cherrytomaten und Kerne [a·g]
14.00 €

Beilagen Extra +3,30€
Lactosefrei + 1,50€
[alle Pizzen 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 Vanille ♥
mit hausgemachtem Eis [c·g]
9.50

Topfenknödel ♥
auf Zwetschgenröster
mit warmem Pflaumenlikör [a·g]
10.50

Tiramisu ♥
im Glas mit Orangen-
Sanddornsorbet [a·c·g]
9.50

KUCHEN

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

Um Verpackungsmüll zu reduzieren, bieten wir keinen Einpackservice für nicht verzehrte Speisen an. Es hindert Sie jedoch niemand daran, ein eigenes Gefäß mitzubringen, in das Sie Ihre restlichen Speisen einpacken und mitnehmen können. Dies gilt sowohl für unser à la carte Geschäft als auch für unsere Büffets.

GETRÄNKE

RESTAURANT KORMORAN

KAFFEE PASCUCCI

Espresso[8]
Espresso . **3.30€**
doppio . **4.90€**

Espresso Macchiato[8]
Macchiato . **3.60€**
doppio . **5.10€**

Café Crema[8]
ein mildes Kaffeegetränk . **3.30€**
als Pott . **4.90€**

Cappuccino[8]
ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem Milchschaum und heißer Milch
3.70€

Latte Macchiato[8]
einzelner Espresso mit viel Milch und Milchschaum aufgefüllt .
4.90€

Café au Lait[8]
Café Crema mit Milch
4.90€

HEISSE GETRÄNKE

Pasciok Schokolade **4.70€**
mit Sahne . **5.20€**

Heiße Limette . **3.70**

Heißer Bio-Sanddornnektar . **4.70€**
mit Schuss 4 cl weißer Rum .
7.20€

Heiße Milch
(wahlweise mit Honig) . **3.70€**

Glas Steifer Grog
heißes Wasser mit
4 cl Dark Rum . **5.30€**

Milchkaffee Baileys[8]
mit 2 cl Baileys . **7.20€**

Irish Coffee[8]
mit 2 cl Whisky und Sahne . **7.20**

RONNEFELDT TEE

Darjeeling-Nurbong heller, leichter Tee mit zartem blumigen Aroma.
Kännchen **5.50€**

Earl Grey aromatisierter Herbst-Darjeeling mit dezentem Aroma der Bergamotte.
Kännchen **5.50€**

Morgentau aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten.
Kännchen **5.50€**

Sweet Berries aromatisierter Früchtetee mit Fruchtstückchen und echten Säften.
Kännchen **5.50€**

Irish Breakfast Assam Bari viele goldene Tips, malzig-würziges und lebendiges Aroma zeichnen diesen Assam-Tee aus.
Kännchen **5.50€**

Jasmine-Tee aromatisierter grüner Tee mit blumigem Aroma der Jasmine-Blüte.
Kännchen **5.50€**

Green Leaf sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.
Kännchen **5.50€**

Masala Chai schwarzer Tee mit Gewürzmischung mit Milch.
Kännchen **5.50€**

Refreshing Mint entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras.
Kännchen **5.50€**

Ayurveda Herbs & Ginger ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.
Kännchen **5.50€**

Kamille milder Kräutertee aus ganzen Blüten mit typischem herb-blumigen Charakter.
Kännchen **5.50€**

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua
Mineralwasser laut oder leise
0.33 l **3.70 €** . 0.75 l **7.00 €**

Coca Cola [1·2·8], **Coca Cola Zero** [1·8], **Fanta** [1·2], **Sprite** [2], **Spezi** [1·2·8]
0.2 l **3.40 €** . 0.4 l **6.00 €**

Bitter Lemon, Tonic Water [3·4], **Ginger Ale** [1·4·6],
0.2 l **3.60 €** . 0.4 l **6.10 €**

Säfte Apfel, Orange, Kirsche, Mango-Nektar, Bananen-Nektar, KiBa
0.2 l **3.60 €** . 0.4 l **6.10 €**

Sandorn-Nektar
0.2 l **4.00 €** . 0.4 l **6.50 €**

Saftschorle mit Saft deiner Wahl
0.2 l **3.60 €** . 0.4 l **6.10 €**

Fritz Bio-Rhabarberschorle
0.33 l **4.00 €**

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

BIERE

Störtebeker Pilsner
vom Fass .
0.3 l **4.10 €** . 0.5 l **6.20 €**

Alsterwasser
mit Störtebeker Pilsner und Sprite
0.3 l **4.10 €** . 0.5 l **6.20 €**

Störtebeker Bio-Kellerbier
‹1402› vom Fass .
0.3 l **4.20 €** . 0.5 l **6.40 €**

Störtebeker Schwarzbier
vom Fass . 0.3 l **4.20 €** .
0.5 l **6.40 €**

Störtebeker Weizen
Bernsteinweizen . 0.5 l
Roggenweizen . 0.5 l
Bernsteinweizen alkoholfrei .
0.5 l je **6.40 €**

Störtebeker Frei-Bier
Flasche alkoholfrei . 0.33 l **4.10 €**

APERITIFS

Lillet
Blanc – fruchtig frischer, typisch französischer Weinaperitif.
5 cl . **5.00 €**

Berry – Weinaperitif mit Wild Berry - Rote Beeren
0.2 l . **7.50 €**

Vive – Weinaperitif mit Tonic Water, Gurke und Minze.
0.2 l . **7.50 €**

Buck – Weinaperitif mit GingerAle, Limette und Limettensaft.
0.2 l . **7.50 €**

Martini
bianco / extra dry / rosso / rosato
5 cl . **4.50 €**

Prosecco Frizzante [6]
0.1 l . **5.00 €**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol und Mineralwasser [1·2·3]
02 l . **7.50 €**

Campari Spritz Prosecco, Campari und Mineralwasser [1·2·3]
02 l . **7.50 €**

Kir Royal Prosecco
mit Cassis de Dijon [1·2·6]
0.1 l . **6.50 €**

Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze, Soda [2·4·6]
0.2 l . **7.50 €**

Limoncello di Capri
Tonic Water 0.2 l . **7.50 €**
mit Prosecco 0.2 l . **7.50 €**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

Chardonnay [6]
0.1 l **3.70€** . 0.2 l **6.00€**
0.5 l **14.00€**

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder
QbA trocken [6] Emil Bauer, Pfalz
0.1 l **4.50€** . 0.2 l **8.00€** .
0.5 l **18.50€**

Weissburgunder & Chardonnay
Rheinhessen Weingut Groh
„Grohsartig" Qba trocken [6]
0.1 l **4.50€** . 0.2 l **8.00€** .
0.5 l **18.50€** . 0.75 l **27.00€**

Grauer Burgunder
trocken, Ihringer Fohrenberg,
Baden [6]
0.1 l **4.70€** . 0.2 l **8.50€**
0.5 l **20.00€**

Riesling „Porphyr" [6] QbA
Weingut Hexamer, Nahe
0.1 l **5.30€** . 0.2 l **9.30€**
0.5 l **20.50€** . 0.75 l **30.00€**

FLASCHENWEINE

Chardonnay Mandrarossa
trocken [6]
Laguna Secca Sicilia DOC
0.75 l **28.00€**

Chardonnay Escudo Rojo [6]
Chile, Baron de Rothschild
0.75 l . **35.00€**

Gelber Muskateller Klassik[6]
Weingut Wohlmut
0.75 l . **36.00€**

Mouton Cadet Resérve [6]
trocken,
Baron de Rothschild
Graves Blanc AOC, Frankreich
0.75 l . **38.00€**

ROSÉWEIN

Portugieser Weissherbst
halbtrocken [6]
Weingut Edenkoben
0.1 l **4.50€** . 0.2 l **8.00€**
0.5 l **18.50€** . 0.75 l **27.00€**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

Primitivo [6]
0.1 l **3.70€** . 0.2 l **6.00€**
0.5 l **14.00€**

OFFENE ROTWEINE

El Circo Tempranillo
„Volatinero" [6]
trocken, Carinena do grandes
vinos . Spanien [6]
0.1 l **4.70€** . 0.2 l **8.50€** .
0.5 l **20.00€** 0.75 l **28.00€**

Amalaya Tinto
trocken, Bodega Colomém [6]
Valle Calchaqui . Argentinien
0.1 l **5.50€** . 0.2 l **9.50€**
0.5 l **21.50€** . 0.75 l **32.50€**

FLASCHENWEINE

Blauer Spätburgunder
trocken, Weingut Heinemann,
Baden, alte Reben [6]
0.75 l **32.00€**

Cabernet Sauvignon
trocken
Escudo Rojo, Baron de
Rothschild . Chile [6]
0.75 l **35.00€**

WEINBRAND & COGNAC

Asbach Uralt 36%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Wilthener Nr. 1 XO 38%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Remy Martin V.S.O.P 40%
2 cl **4.40 €** . 4 cl **7.40 €**

WHISKY

Jameson
Single Malt 40%
2 cl **4.00 €** . 4 cl **7.00 €**

Writers Tears
Irish Pot Still Blend 40%
2 cl **4.50 €** . 4 cl **8.00 €**

Big Peat
Islay Blended
Malt Scotch Whisky 46%
2 cl **6.00 €** . 4 cl **11.00 €**

EDELBRÄNDE

1. Edeldestillerie Rügen
Altkamper Kirsche 42%,
Rügener Birne 42%, Obstler 42%
Sanddorngeist 40%,
2 cl **5.50 €** . 4 cl **9.50 €**

Schwechower
Himbeere 40%, Apfel 40%,
Pfirsich 20%
2 cl **5.50 €** . 4 cl **9.50 €**

GRAPPA & CALVADOS

Grappa 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Calvados Pàpidoux 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

PORTWEIN / SHERRY

Sandeman Sherry
fino / medium / medium sweet
5 cl **4.40 €**

Porto Special Tawny
19% Portwein C.DA Silva
5 cl **6.40 €**

Porto White
20% Portwein C.DA Silva
5 cl **5.40 €**

RUM

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 **4.50** . 4 cl **8.00 €**

Malecon 15 Jahre
2 cl **5.00** . 4 cl **8.50 €**

Malecon 18 Jahre
2 cl **5.50** . 4 cl **10.00 €**

Malecon 21 Jahre
2 cl **6.00** . 4 cl **11.00 €**

Malecon 25 Jahre
2 cl **6.50** . 4 cl **12.00 €**

GIN

Meer Gin Dry Gin 45%
2 cl **4.00 €** 4 cl **7.50 €**

Bombay Sapphire Dry Gin 40%
2 cl **4.00 €** 4 cl **7.00 €**

Monkey 47 Dry Gin 47%
Ein Gin aus dem Schwarzwald, der 2011 zum besten Gin der Welt gewählt wurde.
2 cl **6.00 €** 4 cl **11.00 €**

Gunroom Dry Gin 43%
2 cl **5.50 €** 4 cl **9.50 €**

Gunroom Navy Gin 57%
2 cl **6.50 €** 4 cl **11.50 €**

LIKÖRE

Mecklenburger Kräuter 30%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Jägermeister 38%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Ramazotti 30%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Baileys 17%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Amaretto di Saronno 28%
2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.00 €**

Limoncello 30%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Sambuca Molinari 32%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Fischergeist brennend 56%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

SPIRITUOSEN

Matjesschluck Kräuterklarer 32%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Original Rostocker
Mann un Fru Doppelkümmel 38%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Nordhäuser Doppelkorn 38%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

ABSOLUT Vodka 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Helbing Hamburgs feiner Kümmel 35%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Jubiläums Aquavit 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Linie Aquavit 41.5%
2 cl **3.50 €** . 4 cl**6.00 €**

Malteserkreuz Aquavit 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

LONG DRINKS

Gin Tonic [1]
mit 4 cl Bombay Sapphire Gin
9.00 €

Gin Tonic [1]
mit 4 cl Monkey47 Gin
14.00 €

Campari Orange [1]
4 cl Campari. Orangensaft
9.00 €

Cuba Libre [1·2]
4 cl Havana Club 3 Jahre, Cola, Limetten
9.00 €

Moscow Mule
4 cl Vodka, Ginger Ale, Limettensaft, Gurke
9.00 €

PITÚrinha
5 cl PITÚ, Rohrzucker, Limette, Crushed Ice
9.00 €

im-jaich GmbH & Co. KG

RESTAURANT KORMORAN

Am Yachthafen 1
18581 Putbus
+49 (0) 3 83 01 - 8 09 20
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
[i] Natriumnitrat

Unsere Köche variieren hin und wieder Ihre Kreationen –
falls Ihr eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel habt,
informiert uns bitte.

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

Partner

Biosphärenreservat
Südost-Rügen