




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 Wild aus heimischen Wäldern direkt vom Jäger an.

SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

vegan = 

vegetarisch = 

SUPPEN

Kormoraner Fischeintopf

nach Art der Bouillabaisse mit Ratatouille und Pernod ^[b·d·h·l·r]

7.80 €

Soljanka

nach Großmutter's Art mit Schmand und Kräutern ^[g·l·m·i·o]

6.00 €

Kresseschaumsuppe ♥

mit Kernen, Pesto und Kräutern ^[g·7]

7.20 €

Indische Gemüsesuppe ♥

scharf, mit Croûtons und Sriracha ^[a·g·l·n]

7.20 €

VORSPEISEN & ZWISCHEN-GERICHTE

kleiner Beilagensalat ↗

mit Balsamico-Vinaigrette ^[m·l·7]

4.50 €

großer gemischter Blattsalat ♥

mit gerösteten Kernen und Parmesan, Hausdressing ^[g·m·l·7]

9.50 €

dazu Hähnchenfilet ^[g·o]

+ 4.50 €

dazu gebratenes Fischfilet nach Tagesangebot ^[d·g·o]

+ 4.50 €

Tomate-Mozzarella

vom Büffel ♥

mit Rauke und hausgemachtem Rucolapesto ^[g·m]

12.50 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Parmesan und Pistou, kleines Salatbukett ^[g·m]

13.50 €

Würzfleisch

mit Zitrone und Weißbrot ^[g·l·7]

9.50 €

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Gemüsemaultaschen ♥

mit Blattspinat und Röstkernen in Gemüsesud ^[a]

14.20 €

Vegetarischer Burger ♥

von Kichererbsen mit Pommes und Salat ^[a·g·l·n]

18.50 €

Gestrudeltes Gartengemüse und Falafel ♥

auf Tomatenfondue ^[a·c·l·g]

17.50 €

FISCH

Eingelegte Bratheringe

nach eigenem Rezept
an kleinem Salat und Zwiebel-
röstern ^[a·d·m·7]

16.50 €

Mecklenburger "Pannfisch"

vom Tagesfang, auf Bratkartoffeln und Senfsoße, kleiner Salat ^[a·d·g·l·m·7]

21.60 €

Unter Kräuterkruste gebratenes Filet vom Barsch

auf sautiertem Spitzkohl und Gratinkartoffeln, Limetten-
vinaigrette ^[a·d·g·m·7]

21.80 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

im Mangoldbett und Kartoffel-
stampf, Kressensauce ^[a·b·d·g·7]

22.50 €

Fisch and Chips

an gebackenem Blumenkohl
und Dip ^[a·d·g·m·7]

20.50 €

Im Ganzen gebratene Scholle

an Gurkenkartoffel- und
Beilagensalat ^[a·c·d·l·m·o]

17.50 €

PASTA

Bolognese

von Schwein und Rind ^[a·c·g·l·7]

11.50 €

Pesto ♥

mit Kernen ^[a·c]

10.50 €

Napoli ♥

mit Tomatensauce ^[a·c·g·l·7]

10.50 €

Geflügel

mit Hähnchenbrust, Gemüse
und Rahm ^[a·c·g·l]

12.50 €

Wild

mit Wildfleisch, Rahm und
Gemüse ^[a·c·g·l]

12.50 €

Fisch €

mit Fischfilet, Gemüse und
Tomate, Sahne ^[a·b·c·d·g·l]

12.50 €

... zu jeder Pasta servieren
wir Rucola und Parmesan

FLEISCH

Kotelett vom Durocschwein Sous Vide

auf Röstkohl und Kartoffel-
gratin, Bratenjus ^[a·g·m·i]

22.50 €

Rügener

Wildschwein-Bratwurst

auf Bayrisch Kraut und Kartoffel-
felschnee, Rotweinjus ^[a·g·l·m·o·i]

17.50 €

Schnitzelchen

vom Rügener Rotwild

auf Gartengemüse und Püree-
kartoffeln, Traubenjus ^[a·g·l]

22.50 €

Burger

vom heimischen Wild

mit eingelegtem Paprika,
Tomate und Essiggurke
Preiselbeerdip,
Pommes rot/weiß ^[a·l·m]

18.50 €

Seefahrercurry

á la Ram

mit Maishähnchen, Basmati-
Duftreis und Gemüse ^[a·e·g·l·n]

18.50 €

Kochklopse

nach Tally's Art

mit Kapern, auf Quetsch-
kartoffeln und
Rote-Bete Salat ^[a·l·m·7]

17.50 €



Um Verpackungsmüll zu reduzieren,
bieten wir keinen Einpackservice
für nicht verzehrte Speisen an, es
hindert Sie aber niemand, ein Gefäß
mitzubringen, in das wir Ihre restlichen
Speisen einpacken und mitgeben.
Das betrifft unser á la carte Geschäft
genauso wie für unsere Buffets.

BEILAGEN

Pommes Frites ✂
4.90 €

Kartoffel-Gratin ♥ [g]
4.90 €

Kartoffel-Püree ♥ [g]
4.90 €

Röstkartoffeln ✂
4.90 €

Duft-Reis ✂
4.90 €

PIZZEN

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

Pizza Bufala ♥
mit Tomatensauce, Käse,
Büffel-Mozzarella
und Pesto [a·g]
12.50 €

Prosciutto
Tomatensauce, Käse,
Oregano und gekochter
Landschinken [a·g·o]
11.50 €

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

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

Serrano
Tomatensauce, Käse, Serrano-
schinken, Rucola und Parme-
san [a·g·o]
13.90 €

Spinacci ♥
Tomatensauce, Käse, Blattspi-
nat, halbgetrocknete Tomaten
und Kerne [a·g]
12.00 €

Vegano ✂
Tomatensauce, Blattspinat,
frische Champignons, halbge-
trocknete Cherrytomaten und
Kerne [a]
12.80 €

Spickbrust ♥ (nach Verfügbarkeit)
Tomatensauce, Käse, geräu-
cherte Geflügelbrust, Rucola
und Parmesan [a·g·o]
13.90 €

Nessel ♥ (nach Verfügbarkeit)
Tomatensauce, Käse, Brennes-
seljulienne, gehacktes Kochei
und frische Petersilie [a·g]
12.00 €

Extrabelag + 2.50 €
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

KINDER- GERICHTE

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

**hausgemachte
Geflügel-Nuggets**
mit Erbsgemüse und
Kartoffelstampf [a·c·g]
7.50 €

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

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

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

Teller Pommes frites ♥
mit Ketchup und
Mayonnaise [l·m]
4.90 €

Räuberteller
für unsere kleinen Piraten -
räubert wo ihr könnt!

**... schon trocken hinter
den Ohren?**
Wenn Erwachsene Kinder-
gerichte ordern, nehmen wir
einen Zuschlag von
+ 2.50 €

DESSERTS

**Gebrannte Creme
von Toncabohne ♥**
mit Schokoladensorbet ^[c·g]
7.50 €

Sauerampfereis ♥
auf Erdbeercoulis, Vanille-
schmand ^[g·7]
7.50 €

Käseteller vom Bauernhof ♥
regionale Käseauswahl vom
Bauernhof „Otto“ aus Datzow
mit Trauben, Feigensenf und
Brot ^[g·m]
9.50 €

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

KUCHEN

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

GETRÄNKE

RESTAURANT KORMORAN

KAFFEE PASCUCCI

Espresso^[8]

Espresso . **2.80 €**
doppio . **4.40 €**

Espresso Macchiato^[8]

Macchiato . **3.10 €**
doppio . **4.60 €**

Café Crema^[8]

ein mildes Kaffeegetränk . **2.80 €**
als Pott . **4.40 €**

Cappuccino^[8]

ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem Milchschaum und heißer Milch
3.20 €

Latte Macchiato^[8]

einzelner Espresso mit viel Milch und Milchschaum aufgefüllt .
4.40 €

Café au Lait^[8]

Café Crema mit Milch
4.40 €

HEISSE GETRÄNKE

Pasciok Schokolade **4.20 €**
mit Sahne . **4.70 €**

Heiße Limette . **3.20**

Heißer Bio-

Sanddornnektar . **4.20 €**
mit Schuss 4 cl weißer Rum .
6.70 €

Heiße Milch

(wahlweise mit Honig) . **3.20 €**

Glas Steifer Grog

heißes Wasser mit
4 cl Dark Rum . **4.80 €**

Milchkaffee Baileys^[8]

mit 2 cl Baileys . **6.70 €**

Irish Coffee^[8]

mit 2 cl Whisky und Sahne . **6.70**

RONNEFELDT TEE

Darjeeling-Nurbong heller, leichter Tee mit zartem blumigen Aroma.
Kännchen **5.00 €**

Earl Grey aromatisierter Herbst-Darjeeling mit dezentem Aroma der Bergamotte.
Kännchen **5.00 €**

Morgentau aromatisierter Grüner Tee mit faszinierend fruchtigen Aromen und Blüten.
Kännchen **5.00 €**

Sweet Berries aromatisierter Früchtetee mit Fruchtstückchen und echten Säften.
Kännchen **5.00 €**

Irish Breakfast Assam Bari viele goldene Tips, malzig-würziges und lebendiges Aroma zeichnen diesen Assam-Tee aus.
Kännchen **5.00 €**

Jasmine-Tee aromatisierter grüner Tee mit blumigem Aroma der Jasmine-Blüte.
Kännchen **5.00 €**

Green Leaf sorgfältig gearbeiteter Plantagentee aus Indien mit zartem Darjeeling-Aroma.
Kännchen **5.00 €**

Masala Chai schwarzer Tee mit Gewürzmischung mit Milch.
Kännchen **5.00 €**

Refreshing Mint entspannender Kräutertee mit Pfefferminze und Zitronengras.
Kännchen **5.00 €**

Ayurveda Herbs & Ginger ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische.
Kännchen **5.00 €**

Kamille milder Kräutertee aus ganzen Blüten mit typischem herb-blumigen Charakter.
Kännchen **5.00 €**

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua

Mineralwasser laut oder leise
0.33 | **3.20€** . 0.75 | **6.50€**

Coca Cola ^[1-2-8], **Coca Cola Zero** ^[1-8], **Fanta** ^[1-2], **Sprite** ^[2], **Spezi** ^[1-2-8]
0.2 | **2.90€** . 0.4 | **5.50€**

Bitter Lemon, Tonic Water ^[3-4],
Ginger Ale ^[1-4-6]
0.2 | **3.10€** . 0.4 | **5.60€**

Säfte Apfel, Orange, Kirsche,
Mango-Nektar, Bananen-Nektar,
KiBa
0.2 | **3.10€** . 0.4 | **5.60€**

Sandorn-Nektar
0.2 | **3.50€** . 0.4 | **6.00€**

Saftschorle mit Saft deiner Wahl
0.2 | **3.10€** . 0.4 | **5.60€**

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

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

BIERE

Störtebeker Pilsner

vom Fass .
0.3 | **3.60€** . 0.5 | **5.70€**

Alsterwasser
mit Störtebeker Pilsner und Sprite
0.3 | **3.60€** . 0.5 | **5.70€**

Störtebeker Bio-Kellerbier
«1402» vom Fass .
0.3 | **3.70€** . 0.5 | **5.90€**

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

Störtebeker Weizen
Bernsteinweizen . 0.5 |
Roggenweizen . 0.5 |
Bernsteinweizen alkoholfrei .
0.5 | je **5.90€**

Störtebeker Frei-Bier
Flasche alkoholfrei . 0.33 | **3.60€**

APERITIFS

Lillet

Blanc – fruchtig frischer, typisch
französischer Weinaperitif.
5 cl . **4.50€**

Berry – Weinaperitif mit
Schweppes Russian Wild Berry.
0.2 | **7.00€**

Vive – Weinaperitif mit Tonic
Water, Gurke und Minze.
0.2 | **7.00€**

Buck – Weinaperitif mit GingerAle,
Limette und Limettensaft.
0.2 | **7.00€**

Martini

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

Prosecco Frizzante ^[6]
0.1 | **4.50€**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol
und Mineralwasser ^[1-2-3]
0.2 | **7.00€**

Kir Royal Prosecco
mit Cassis de Dijon ^[1-2-6]
0.1 | **6.00€**

Hugo Prosecco mit
Holunderblütensirup und
Minze, Soda ^[2-4-6]
0.2 | **7.00€**

Limoncello di Capri
mit Thomas Henry
Tonic Water 0.2 | **7.00€**
mit Prosecco 0.2 | **7.00€**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

Chardonnay ^[6]

0.1 | **3.20 €** . 0.2 | **5.50 €**
0.5 | **13.50 €**

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder

QbA trocken ^[6] Tag für Tag
0.1 | **4.00 €** . 0.2 | **7.50 €** .
0.5 | **18.00 €**

Weissburgunder & Chardonnay

„Großartig“ QbA trocken ^[6]
0.1 | **4.00 €** . 0.2 | **7.50 €** .
0.5 | **18.00 €** . 0.75 | **25.00 €**

Grauer Burgunder

trocken, Ihringer Fohrenberg,
Baden ^[6]
0.1 | **4.20 €** . 0.2 | **8.00 €**
0.5 | **19.50 €**

Riesling „Porphyr“ ^[6] QbA

0.1 | **4.80 €** . 0.2 | **8.80 €**
0.5 | **20.00 €** . 0.75 | **28.00 €**

FLASCHENWEINE

Chardonnay Mandrarossa

trocken ^[6]
Laguna Secca Sicilia DOC
0.75 | **26.00 €**

Chardonnay Escudo Rojo ^[6]

0.75 | **31.00 €**

Gelber Muskateller Klassik ^[6]

Weingut Wohlmut
0.75 | **34.00 €**

Mouton Cadet Réserve ^[6]

Graves Blanc AOC
0.75 | **36.00 €**

ROSÉWEIN

Portugieser Weissherbst

halbtrocken ^[6]
Weingut Edenkoben
0.1 | **4.00 €** . 0.2 | **7.50 €**
0.5 | **18.00 €** . 0.75 | **25.00 €**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

Primitivo ^[6]

0.1 | **3.20 €** . 0.2 | **5.50 €**
0.5 | **13.50 €**

OFFENE ROTWEINE

El Circo Tempranillo

„Volatiner“ ^[6]
Carinena do grandes vinos ^[6]
0.1 | **4.20 €** . 0.2 | **8.00 €** .
0.5 | **19.50 €** . 0.75 | **26.00 €**

Amalaya Tinto

Bodega Colomé ^[6]
Valle Calchaquí . Argentinien
0.1 | **5.00 €** . 0.2 | **9.00 €**
0.5 | **21.00 €** . 0.75 | **30.50 €**

FLASCHENWEINE

Blaifränkisch Hochberg

trocken ^[6]
Weingut Wohlmut
0.75 | **25.00 €**

Blauer Spätburgunder

alte Reben trocken ^[6]
0.75 | **30.00 €**

Carmenere Chile

Escudo Rojo ^[6]
0.75 | **31.00 €**

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

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
20% 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** €

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 0,2l **3.50** €

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 Kräuterklarier 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
8.50 €

Gin Tonic ^[1]
mit 4 cl Monkey47 Gin
13.50 €

Campari Orange ^[1]
4 cl Campari. Orangensaft
8.50 €

Cuba Libre ^[1,2]
4 cl Havana Club 3 Jahre, Cola,
Limetten
8.50 €

Moscow Mule
4 cl Vodka, Ginger Ale,
Limettensaft, Gurke
8.50 €

PITÚrinha
5 cl PITÚ, Rohrzucker,
Limette, Crushed Ice
8.50 €

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] Glutenthaltiges 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

