



RESTAURANT KORMORAN

im-jaich.de



SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

SUPPEN

Fischsuppe • 7.80 €

mit Wurzelgemüse,
Muscheln und Fisch ^[d·l·r]

Soljanka nach Großmutter's Art • 6.00 €

mit Sauerrahm und Kräutern ^[g·l·m·i]

kalte Tagessuppe • 6.00 €

unser Tipp an heißen Tagen
nach Angebot

Wildkessel • 6.80 €

nach Jägerart ^[g·l·m·i]

Süppchen von Zuckerschoten ♥ • 6.80 €

mit Kernöl und Kräutern ^[g·l]

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

gemischter Blattsalat · 4.00 €

mit Balsamico-Vinaigrette
als Beilagensalat ✂ ^[m·o]

großer gemischter Blattsalat ♥ · 8.50 €

mit Parmesan und gerösteten Kernen ^[g·m·c·o]

- dazu Hähnchenfilet ^[m·o] + **4.50 €**

- dazu Fischfilet aus dem

Tagesangebot ^[d·m·o] + **4.50 €**

Salat Caprese ♥ · 9.50 €

mit Büffelmozzarella Tomaten mit Rucolapesto
und Rügener Rapsöl

Carpaccio vom Rinderfilet · 13.50

mit Hartkäse und Pesto ^[g·c·m]

kleines Würzfleisch · 9.50

mit Baguette und Limette ^[a·c·n]

Dorschkroketten · 9.50

mit amerikanischem Krautsalat ^[a·d·c·m]

Miesmuscheln · 12.50 €

in Butterfond und Weißwein

mit Baguette ^[g·l·o·r] (nur nach Verfügbarkeit)

Herrengedeck · 7.50 €

Brezel, Wildbeißer, Butter, 0,3 Bier ^[g·l·o·r]

Damengedeck · 7.50 €

Brezel, Wildbeißer, Butter,

0,2 | Chardonnay ^[g·l·o·r]

FISCH

marinierte Bratheringe • 12.50€

mit kleinem Blattsalat, Senfsaat und Röstkartoffeln [a·d·m·o·i]

gebratenes Filet

vom Fluss-Barsch • 17.80 €

unter Kräuterkruste mit sautiertem Spitzkohl, Limonen-Vinaigrette und Kartoffel-Gratin

[d·g·m·o]

auf der Haut gebratenes

Zanderfilet • 18.50 €

mit Krebssauce, Spinat und Kartoffel-Püree [a·d·g·m·o]

Dorsch im Bierteig • 17.50 €

auf Gartengemüse [d·m·o·c·g]

heißgeräucherte Fischauswahl vom Tagesfang • 20.50 €

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

FLEISCH

Kotelett vom Durocschwein

Sous-vide • 20.50 €

auf geröstetem Spitzkohl und
Kartoffel-Gratin [a·g·m·l·o]

Rügener Wildschwein-

Bratwurst • 11.50 €

mit bayrisch Kraut und Kartoffel-Püree [a·g·m·l·o·i]

geschmorte

Ochsenbacke • 20.50 €

auf Kartoffelschnee und
Rübchengemüse [a·g·m·l·o]

Burger vom

Karnitzer Galloway • 17.50 €

dazu Steakhousepommes
[a·l·m·o]

Seefahrercurry • 14.50 €

mit Maishähnchen und
Basmati-Duftreis [a·g·l]

Köttbullar • 10.50 €

mit Kartoffel-Püree
und Gurkensalat [a·g·o]

Rehrücken unter der

Nusskruste (Sous-vide) • 20.90 €

auf Waldpilzen und Kartoffelschnee, Madeira-
sauce
[a·g·m·l·o]

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]

Hecht • 12.50 €

mit Ragout vom Hecht
und Gemüse [a·c·g·l]

gebratene

Steinpilzravioli ♥ • 9.20 €

mit Spinat und Zwiebel [a·c·g·m]

feine

Gemüsebällchen ♥ • 9.70 €

in Tomatensugo [a·c·g·l·m]

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 🍴^[g·c] • **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!

PIZZEN

Margherita ♥ • 8.00 €

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

Pizza Bufala ♥ • 11.50 €

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

Pizza Bianca ♥ • 10.50 €

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

Pizza Marinara ♣ • 7.80 €

mit Tomatensauce, Knoblauch und Kapern, ohne Käse ^[a]

Prosciutto • 10.50 €

mit gekochtem Landschinken, Tomatensauce, Käse ^[a·g·i]

Salami • 10.50 €

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

Funghi ♥ • 12.50 €

mit frischen rosé Champignons, Parmesan und Trüffel-Öl, Tomatensauce, Käse ^[a·g·c]

Serrano • 13.50 €

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

DESSERTS

Panna Cotta ♥ · 6.00 €

mit Erdbeercoulis und Sauerampfereis ^[g]

Crème brûlée ♣ · 6.90 €

von Vanille und hausgemachtem Eis

Zweierlei von Schokolade ♥ · 6.50 €

warmer Kuchen und kaltes Eis ^[c·g]

Ingwereis Cannelloni ♥ · 6.90 €

auf Orangencoulis ^[c·g]

Crème-Eis mit Baileys ♥ · 4.50 €

1 Kugel Crème-Eis nach Wahl

mit 2cl Baileys ^[c·g]

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.



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.

Espresso^[8]

Espresso **2.20**

doppio **3.50**

Espresso

Macchiato^[8]

Macchiato **2.50**

doppio **3.80**

Café Crema^[8]

Espresso mit viel Wasser verlängert. ein mildes Kaffeegetränk

2.20

als Pott mit doppio Espresso

3.50

Café Cortado^[8]

wie ein Espresso Macchiato – nur mit etwas heißer Milch

2.70

Cappuccino^[8]

ein Espresso – aufgefüllt mit cremigem Milchschaum und heißer Milch

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

2.80

Latte Macchiato^[8]

einzelner Espresso mit viel Milch und Milchschaum aufgefüllt

3.50

Milch Kaffee^[8]

verlängerter Espresso mit Milch

3.50

HEISSE GETRÄNKE

Pasciok Schokolade

dickflüssige, heiße Schokolade auf Milchbasis

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^[8]

mit 2 cl Baileys

5.50

Irish Coffee^[8]

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 Aromen 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 Jasmine-Blüte. Kännchen **4.50**

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

Masala Chai schwarzer Tee mit Gewürzmischung mit Milch. Kännchen **4.50**

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

Ayurveda Herbs & Ginger ein hocharomatischer Kräutertee voller Energie und Frische
Kännchen **4.50**

ALKOHOLFREI

Viva con Aqua Mineralwasser laut oder leise

0.33 | **3.00** 0.75 | **6.00**

Coca Cola ^[1·2·8]

Coca Cola Zero ^[1·8]

Fanta^[1·2], **Sprite**^[2], **Spezi**^[1·2·8]

0.2 | **2.50** 0.4 | **4.50**

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water ^[3·4]

Ginger Ale ^[1·4·6].

0.2 | **2.80** 0.4 | **5.00**

Thomas Henry Tonic Water ^[3·4]

0,2 | **3.50**

Bauer-Säfte Apfel, Orange, Kirsche,
Mango-Nektar, Bananen-Nektar, KiBa

0.2 | **2.80** 0.4 | **5.00**

Bauer Bio Sandorn-Nektar

0.2 | **3.00** 0.4 | **6.00**

Saftschorle mit Bauer-Saft deiner Wahl

0.2 | **2.80** 0.4 | **5.00**

mit Bio-Sanddorn-Nektar

0.2 | **3.00**

Fritz Bio-Rhabarberschorle

0.2 | **3.00**

Shrub ^[4]

unsere selbstgemachten Limonaden –
Geschmacksrichtungen nach Saison

0.2 | **2.80** 0.4 | **4.80**

BIERE

Störtebeker Pilsner

vom Fass

0.3 | **2.90**

0.5 | **4.50**

Alsterwasser

mit Störtebeker Pilsner
und Sprite

0.3 | **2.90**

0.5 | **4.50**

Störtebeker Bio-Kellerbier «1402» vom Fass

0.3 | **3.20**

0.5 | **4.80**

Störtebeker Schwarzbier

vom Fass

0.3 | **3.20**

0.5 | **4.80**

Störtebeker Weizen

Bernsteinweizen

0.5 | **4.80**

Roggenweizen,
Bernsteinw. Alkfr

0.5 | **4.50**

Störtebeker Frei-Bier

Flasche alkoholfrei

0.33 | **3.00**

APERITIFS

Lillet

Blanc - fruchtig frischer, typisch französischer 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, Limette und Limettensaft. 0.1 l **6.00**

Martini

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

Prosecco Frizzante ^[6] 0.1 l **3.50**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol und Mineralwasser ^[1·2·3] 0.15 l **6.00**

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 **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 ^[6]

0.1 | **2.50** 0.2 | **4.50** 0.5 | **11.00**

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder QbA trocken ^[6]

Tag für Tag – Spontan ansprechend,
gleichbleibend gut

0.1 | **3.50** 0.2 | **6.50** 0.5 | **15.50**

Riesling „Porphy“ ^[6] QbA

Weingut Harald Hexamer

Fruchtige Note von zarten Mirabellen vereint
mit frischen Aprikosen und spritzigen Zitrus-
früchten

0.1 | **4.50** 0.2 | **8.50** 0.5 | **19.50** 0.75 | **29.50**

Weissburgunder & Chardonnay ^[6]

„Grohsartig“ Qba trocken Weingut Groh 2016

Frisch, leicht und etwas beschwingt,

überzeugt dieses Cuvée aus dem Hause Groh

0.1 | **3.50** 0.2 | **6.50** 0.5 | **15.50** 0.75 | **23.50**

Chardonnay Mandrarossa trocken ^[6]

Laguna Secca Sicilia DOC,

aufregende Aromen von tropischen Früchten

0.1 | **3.50** 0.2 | **6.50** 0.5 | **15.50** 0.75 | **23.50**

FLASCHENWEINE

Grüner Veltliner „Löss“ trocken ^[6]

Kamptal DAC Weingut Sonnhof-Jurtschitsch
Ausdrucksvoller feiner Bergwein, sortentypisch
mit viel Würze und Eleganz, mit schöner Frucht
ausgestattet, pikant und schmackhaft

0.75 | **26.50**

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 | **29.50**

Gelber Muskateller Klassik ^[6]

Weingut Wohlmut

Aromatik von Muskat, feine Grapefruitnoten,
zart Apfelig, etwas Honig mit fein salzigen
Nuancen, vom „Falstaff“ als bester Muskateller
Österreichs ausgezeichnet

0.75 | **32.50**

Mouton Cadet Réserve ^[6]

Graves Blanc AOC

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

0.75 | **34.50**

ROSÉWEIN

Rosado Bestué trocken ^[6]

Tempranillo Cabernet Sauvignon Somontano
DO Kirschrot, Bukett mit kräftigen Aromen von
reifen Kirschen und süßen Beeren.

Note von frischem Holz

0.1 | **3.50**

0.2 | **6.50**

0.5 | **15.50**

0.75 | **23.50**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

Primitivo ^[6]

0.1 | **2.50** 0.2 | **4.50** 0.5 | **11.00**

OFFENE ROTWEINE

El Circo Tempranillo „Volatinero“ ^[6]

Carinena do grandes vinos ^[6]

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

0.1 | **3.20** 0.2 | **5.90** 0.5 | **14.90** 0.75 | **21.50**

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

0.1 | **4.50** 0.2 | **7.50** 0.5 | **19.00** 0.75 | **27.50**

FLASCHENWEINE

Blaifränkisch Hochberg trocken ^[6]

Weingut Wohlmüt

In der Nase nach Kirschen, Heidelbeeren, elegant - kühl - fruchtig, am Gaumen stoffig, schönes Säurespiel, reichlich Würze, mineralisch, gute Länge

0.75 l **23.50**

Blauer Spätburgunder alte Reben trocken ^[6]

Weingut Heinemann

Mit dezent pflanzlicher Note, etwas eingelegten Früchten, klar & feinsaftig

0.75 l **28.50**

Carmenere Chile Escudo Rojo ^[6]

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

0.75 l **29.50**

WEINBRAND & COGNAC

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

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**

Fischargeist 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 ^[1]

4 cl Campari. Orangensaft

6.90

Cuba Libre ^[1-2]

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 gewählt 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

0,2 l **3.50**