



RESTAURANT KORMORAN


Auf unserer Speisekarte findet Ihr Gerichte, die sich der Beliebtheit unserer Gäste erfreuen und persönliche 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.

im-jaich.de

SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

vegan = 

vegetarisch = 

SUPPEN

Lauterbacher

Fischeintopf

mit Ratatouille und
Pernod ^[d·l·l·4]

10.80 €

Soljanka

nach Großmutter's Art
mit Schmand und
Kräutern ^[g·l·4]

9.80 €

Kresseschaumsuppe ♥

mit Kernen und
Kräutern ^[a·c·g·m]

10.50 €

Kürbissuppe ♥

mit Kernen und Öl ^[l·g]

9.80 €

VORSPEISEN & ZWISCHEN- GERICHTE

kleiner Beilagensalat ↗

mit Gemüse ^[m·o·4]

6.10 €

großer gemischter Blattsalat ♥

mit Gemüse, Hartkäse
und gerösteten Kernen
^[m·o·c·4]

10.50 €

Würzfleisch

mit Zitrone und
Weißbrot ^[a·g·o·f·l·m·4]

15.00 €

Carpaccio

vom Rinderfilet

mit Salat und italieni-
schem Hartkäse

^[m·o·c·4]

15,00€

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Getreide-Risotto ♥

mit Gemüse, gebackenem
Blumenkohl, Rucola und
Hartkäse ^[a·c·l]

19.00 €

Burger mit

Kichererbsen-

Gemüse-Patty ♥

Preiselbeersauce, Sand-
wichgurke, Ratatouille und
Pommes ^[a·g]

24.00 €

Kokos-Gemüsecurry ↗

mit Basmatireis ^[l·m]

19.50 €

Kürbisragout ↗

mit Kichererbsen und
Champignon-Fenchel-
gemüse ^[l]

18.50 €

Kokos-Gemüsecurry ↗

mit Basmatireis ^[l·m]

19.50 €

Austernpilzragout ↗

mit Tomaten-Zwiebel-
gemüse und Wildreis ^[l]

21.70 €

FISCH

Eingelegte Bratheringe

mit Kartoffelpüree und kleinem Salat

[a · d · g · m · o · 4]

21.50 €

Unter Kräuterkruste gebratenes Filet vom Barsch

auf sautiertem Spitzkohl und Gratinkartoffeln, Limettenvinaigrette

[a · d · g · o · 4]

25.50 €

Gebratener Hecht

auf Apfel-Tomaten-Kürbisbett in Meerrettichsauce, dazu Püree

[6 · d · g · 1]

25.70 €

Polnische Pierogi mit Hecht

in Buttersauce mit Tomaten und Austernpilzen

[a · d · g · 1]

27.20 €

FLEISCH

Seefahrer-Hähnchencurry

mit Basmati-Duftreis und Gemüse

[g · l · m]

22.50 €

Sous vide gegarter Rücken vom Durócschwein

mit Spitzkohl und Kartoffelgratin

[a · g · 4]

25.50 €

Burger vom Wild

mit Preiselbeersauce, Sandwichgurke, Ratatouille und Pommes

[a · g · 2 · 4]

24.50 €

Kochklopse

mit Kapernsauce und Kartoffelpüree, dazu roter Bete-Salat

[a · g · o · 1 · 4]

21.50 €

Geschmorte Ochsenbacke

mit Gartengemüse und Kartoffelpüree

[a · g · l · o · 4]

26.00 €

BEILAGEN

Pommes Frites ✂

6.00 €

Kartoffel-Gratin ♥ [g]

6.00 €

Kartoffel-Püree ♥ [g]

6.00 €

Röstkartoffeln ✂

6.00 €

Duft-Reis ✂

6.00 €



Um Verpackungsmüll zu reduzieren, bieten wir RECUP-Dosen gegen Pfand an. Diese wiederverwendbaren Behälter können Sie für nicht verzehrte Speisen nutzen und somit aktiv zur Müllvermeidung beitragen. Sollten Sie kein RECUP-Gefäß wünschen, können Sie auch gerne ein eigenes Gefäß mitbringen. Wir verpacken Ihre restlichen Speisen dann darin. Diese Regelung gilt sowohl für unser á la carte Geschäft als auch für unsere Büffets.

PASTA

Bolognese

von Schwein
und Rind ^[a·l·c·4]

15.50 €

Napoli

mit Tomatensauce ^[a·c·4]

14,00€

Pesto

mit gerösteten Kernen
^[a·c]

14,00€

Wild

Fleisch vom heimischen
Wild mit Champignons
und Gemüse ^[a·c·g·l]

16,00€

Geflügel

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

16.00 €

Glutenfreie Variante mit Gnocchi statt Nudeln

^[c]

... jede Pasta wird mit Rucola und
italienischem Hartkäse garniert

PIZZEN

Margherita ▾

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

12.50 €

Pizza Bufala ▾

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

16.00 €

Prosciutto

mit Tomatensauce, Käse,
Oregano und gekochter
Landschinken ^[a·g·o]

15.00 €

Salami

mit Tomatensauce, Käse,
Oregano, Salami und
halbgetrockneten
Tomaten ^[a·g·o]

14.00 €

Funghi ▾

Tomatensauce,
Käse, frische
Champignons, Parmesan
und Trüffelöl ^[a·g]

16.00 €

Serrano

Tomatensauce, Käse,
Serranoschinken, Rucola
und Parmesan ^[a·g·o]

17.50 €

Spinacci ▾

Tomatensauce,
Käse, Blattspinat,
halbgetrocknete Tomaten
und Kerne ^[a·g]

13.50 €

Vegano ↗

Tomatensauce,
Blattspinat, frische
Champignons, halb
getrocknete Cherry-
tomaten und Kerne ^[a]

14.00 €

Extrabelag + 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

Eis aus eigener Produktion

Birne 🍏, Erdbeere 🍓,
Mango 🥭, Vanille 🍌,
Schoko 🍫 [c·g]

unser Geheimtipp:

Sauerampfer-Eis 🍷 [g],
je Kugel **2.50 €**

Crème-Eis Baileys ♥

eine Kugel Milcheis mit
2cl Baileys [c·g·1·8]

6.00 €

Schwedeneisbecher ♥

2 Kugeln Vanille, eine
Kugel Schoko, Apfelmus,
Eierlikör und Sahne [c·g·4·5]

9.50 €

Früchtebecher ♥

mit 3 Kugeln Sorbet,
Fruchtsauce und
Obstsalat [h]

9.50 €

Kinderbecher ♥

2 Kugeln nach Wahl mit
Früchten und Sahne

[a·g·m]

6.00 €

Panna cotta ♥

mit Erdbeersauce und
Sauerampfer-Eis [g·h]

9.50 €

Crème brûlée ♥

mit hausgemachtem Eis

[c·g]

9.50 €

Rote Grütze ♥

mit Vanilleeis

[c·g·o]

8.50 €

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

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 | **3.70€** . 0.75 | **7.00€**

Coca Cola ^[1-2-8], **Coca Cola Zero** ^[1-8], **Fanta** ^[1-2], **Sprite** ^[2], **Spezi** ^[1-2-8]
0.2 | **3.40€** . 0.4 | **6.00€**

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

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

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

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

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

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

BIERE

Störtebeker Pilsner

vom Fass .
0.3 | **4.10€** . 0.5 | **6.20€**

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

Störtebeker Bio-Kellerbier
(1402) vom Fass .
0.3 | **4.20€** . 0.5 | **6.40€**

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

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

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

APERITIFS

Lillet

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

Berry – Weinaperitif mit
Schweppes Russian Wild Berry.
0.2 | . **7.50€**

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

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

Martini

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

Prosecco Frizzante ^[6]
0.1 | . **5.00€**

Aperol Spritz Prosecco, Aperol
und Mineralwasser ^[1-2-3]
0.2 | . **7.50€**

Campari Spritz Prosecco,
Campari und Mineralwasser ^[1-2-3]
0.2 | . **7.50€**

Kir Royal Prosecco
mit Cassis de Dijon ^[1-2-6]
0.1 | . **6.50€**

Hugo Prosecco mit
Holunderblütensirup und
Minze, Soda ^[2-4-6]
0.2 | . **7.50€**

Limoncello di Capri
mit Thomas Henry
Tonic Water 0.2 | . **7.50€**
mit Prosecco 0.2 | . **7.50€**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

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

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder
QbA trocken ^[6] Tag für Tag
0.1 | **4.50€** . 0.2 | **8.00€** .
0.5 | **18.50€**

Weissburgunder & Chardonnay
„Grohsartig“ Qba trocken ^[6]
0.1 | **4.50€** . 0.2 | **8.00€** .
0.5 | **18.50€** . 0.75 | **27.00€**

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

Riesling „Porphy“ ^[6] QbA
0.1 | **5.30€** . 0.2 | **9.30€**
0.5 | **20.50€** . 0.75 | **30.00€**

FLASCHENWEINE

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

Chardonnay Escudo Rojo ^[6]
0.75 | **33.00€**

Gelber Muskateller Klassik ^[6]
Weingut Wohlmut
0.75 | **36.00€**

Mouton Cadet Réserve ^[6]
Graves Blanc AOC
0.75 | **38.00€**

ROSÉWEIN

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

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

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

OFFENE ROTWEINE

El Circo Tempranillo
„Volatinero“ ^[6]
Carinena do grandes vinos ^[6]
0.1 | **4.70€** . 0.2 | **8.50€** .
0.5 | **20.00€** . 0.75 | **28.00€**

Amalaya Tinto
Bodega Colomé ^[6]
Valle Calchaqui . Argentinien
0.1 | **5.50€** . 0.2 | **9.50€**
0.5 | **21.50€** . 0.75 | **32.50€**

FLASCHENWEINE

Blauer Spätburgunder
alte Reben trocken ^[6]
0.75 | **32.00€**

Carmenere Chile
Escudo Rojo ^[6]
0.75 | **33.00€**

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 1985
20% Portwein C.DA Silva
5 cl **14.40 €**

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

RUM

Gunroom Navy Rum 65 %
2 cl **6.00 €** . 4 cl **11.00 €**

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 €**

Extra Flasche Tonic Water
Thomas Henry 0,2l **4.00 €**

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 oHG

**RESTAURANT
KORMORAN**

Am Yachthafen 1
18581 Putbus
+49(0)383 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] 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

