



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

Cremige Fischsuppe
mit Julienne-Gemüse
und Safran ^[a·d·g·o·4]

groß **14,80 €**

klein **9,80 €**

Rustikale

Rindfleischsuppe
mit Paprika,
Champignons und
cremiger Stroganoff-
Note ^[a·g·i·1·4]

groß **14,80 €**

klein **9,80 €**

Tomatensuppe ♣ ♥
aus ofengerösteten
Tomaten, mit Kräutern
und einem Hauch
Knoblauch ^[f·1]

groß **12,80 €**

klein **8,70 €**

VORSPEISEN & ZWISCHEN- GERICHTE

kleiner Beilagensalat ♣
mit frischem Gemüse ^[g·o]
8,10 €

**großer gemischter
Blattsalat** ♥
mit Gemüse, Hartkäse
und gerösteten Kernen
^[g·o]

14,50 €

Würzfleisch
mit Zitrone und Weißbrot
^[a·g·i·4]

17,00 €

Carpaccio
vom Rinderfilet
mit Salat und italieni-
schem Hartkäse
^[g·o]

17,00 €

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kürbis-Risotto ♥
mit gebackenem Blumen-
kohl, Rucola und italieni-
schem Hartkäse ^[a·g·o]
21,50 €

Camembert-Burger ♥
mit panierten Austern-
pilzen, geschmolzenem
Camembert, Apfel-Zwie-
bel-Chutney, Dijon-Kräu-
ter-Sauce, Sandwichgurke
und Pommes ^[a·g·m·1]
22,50 €

Kichererbsen-Eintopf ♣
mit Kokosmilch,
Süßkartoffeln und
Kichererbsen ^[1]
20,50 €

Austernpilzragout ♣
mit Tomaten-Zwiebel-
gemüse und Wildreis
^[o·1]
21,70 €

FISCH

Eingelegte Bratheringe mit Kartoffelpüree und kleinem Salat

[a·d·g·o·4]

23.50 €

Unter Kräuterkruste gebratenes Filet vom Barsch

auf sautiertem Spitzkohl
und Gratinkartoffeln,
dazu Limettenvinaigrette

[a·d·g·o]

27.50 €

Zander auf der Haut gebraten

mit Kartoffelpüree,
Gemüse der Saison und
Weißweinsauce [a·d·g]

28.50 €

Dorschfilet in Kartoffelkruste

auf Rahmwirsing,
dazu Dijon-Senf-
Rahmsauce [a·d·g·m]

27.50 €

FLEISCH

Seefahrer- Hähnchencurry

mit Basmati-Duftreis
und Gemüse [g·l·m]

25.50 €

Sous vide gegarter Rücken vom Durócschwein

mit Spitzkohl und
Kartoffelgratin [a·g·4]

28.50 €

Burger vom Wild

mit Dijon-Kräuter-Sauce,
Sandwichgurke, Apfel-
Zwiebel-Chutney und
Pommes [a·g·2·4]

25.50 €

Kochklopse

mit Kapernsauce und
Kartoffelpüree, dazu roter
Bete-Salat [a·g·o·1·4]

23.50 €

Geschmorte Ochsenbacke

mit Gartengemüse und
Kartoffelpüree [a·g·l·o·4]

29.50 €

Maishähnchenbrust

mit Waldpilzsauce,
Gemüse der Saison und
Kartoffelschnee [g·l·m]

26.50 €

BEILAGEN

Pommes Frites ✂

8.00 €

Kartoffel-Gratin ♥ [g]

8.00 €

Kartoffel-Püree ♥ [g]

8.00 €

Röstkartoffeln ✂

8.00 €

Duft-Reis ✂

8.00 €



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]

18.50 €

Napoli

mit Tomatensauce ^[a·c]

15,50€

Pesto

mit gerösteten
Kernen ^[a·c·g]]

15,50€

Wild

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

20,50€

Geflügel

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

19.50 €

**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·o]

14.50 €

Pizza Bufala ♥

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

18.00 €

Prosciutto

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

18.00 €

Salami

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

17.50 €

Funghi ♥

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

18.50 €

Serrano

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

20.50 €

Spinacci ♥

mit Tomatensauce,
Blattspinat, halb-
getrockneten Tomaten
und Kernen ^[a·g]

16.50 €

Vegano ♣

mit Tomatensauce,
Blattspinat, frischen
Champignons, halb-
getrockneten
Cherrytomaten und
Kernen ^[a]

16.50 €

**Extrabelag + 4.30 €
Lactosefrei + 2,50€**

(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

Apfel 🍏, Mango 🥭,
Erdbeere 🍓, Vanille 🍦,
Schoko 🍫, Walnuss 🌰^[g]
je Kugel 3.00 €

unser Geheimtipp:

Sauerampfer-Eis 🍷^[g]
je Kugel 3.00 €

Schwedeneisbecher ♥

2 Kugeln Vanille,
eine Kugel Schoko,
Apfelmus, Eierlikör
und Sahne^[c·e·g·o·4·5]
11.50 €

Früchtebecher ♥

mit 3 Kugeln Sorbet,
Fruchtsauce und
Obstsalat^[h]
11.50 €

Kinderbecher ♥

2 Kugeln nach Wahl mit
Früchten und Sahne
^[a·e·m]

8.00 €

Lebkuchen- Panna-Cotta ♥

mit Pflaumensoße und
Walnuss-Eis^[a·h·g]
11.50 €

Crème brûlée ♥

mit hausgemachtem Eis
^[c·g]
11.50 €

KUCHEN

Im wechselnden
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

Sanddornnektar . 4.70 €

mit Schuss 4 cl

weißem 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·g]

mit 2 cl Baileys . **7.20 €**

Irish Coffee^[8·g]

mit 2 cl Whisky und

Sahne . **7.20 €**

RONNEFELDT TEE

Darjeeling-Nurbong
heller, leichter Tee mit
zartem blumigen Aroma.

Earl Grey aromatisierter
Herbst-Darjeeling mit
dezentem Aroma der
Bergamotte.

Morgentau
aromatisierter Grüner
Tee mit faszinierend
fruchtigen Aromen und
Blüten.

Sweet Berries
aromatisierter Früchtetee
mit Fruchtstückchen und
echten Säften.

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

Jasmine-Tee
aromatisierter grüner Tee
mit blumigem Aroma der
Jasmine-Blüte.

Green Leaf sorgfältig
gearbeiteter
Plantagentee aus Indien
mit zartem Darjeeling-
Aroma.

Masala Chai schwarzer
Tee mit Gewürzmischung
mit Milch.

Refreshing Mint
entspannender
Kräutertee mit
Pfefferminze und
Zitronengras.

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

Kamille milder
Kräutertee aus ganzen
Blüten mit typischem
herb-blumigen Charakter.

Alle Tee's servieren wir
Ihnen im Kännchen,
jeweils **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 oder **Schorlen**
Apfel, Orange, Kirsche,
Mango-Nektar, Bananen-
Nektar, KiBa
0.2 | **3.60 €** . 0.4 | **6.10 €**

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

**Rauch 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 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

Prosecco Frizzante ^[6]

0.1 l . **6.00 €**

Kir Royal Prosecco

mit Cassis de Dijon ^[1·2·6]

0.1 l . **7.50 €**

Martini

bianco / extra dry /

rosato

5 cl . **6.00 €**

Lillet Blanc

fruchtig frischer, typisch

französischer Wein-

aperitif.

5 cl . **6.00 €**

WEISSWEINE

UNSER HAUSWEIN

Chardonnay ^[6]

Veneto, Italien, trocken
Strohgelbe Farbe, fruchtige Note
, die an einen knackigen Granny
Smith-Apfel erinnern, begleitet
von dezenten Birnenanklängen,
der harmonischer Geschmack
ist geprägt von einer
fruchtverspielten Frische,
kaum Säure

0.1 | **4.70 €** . 0.2 | **8.50 €**
0.5 | **19.50 €**

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder QbA ^[6]

Emil Bauer, Pfalz, trocken
besondere Frische und
Trinkfreudigkeit, ein dezentes
Aroma das an grüne Nüsse, Apfel,
Zitrusfrüchte oder frische Ananas
erinnert

0.1 | **5.80 €** . 0.2 | **11.00 €** .
0.5 | **25.50 €**

Grohsartig Qba ^[6]

Weissburgunder &
Chardonnay, Rheinhessen,
Weingut Groh, trocken
Burgunderaromen wie Pfirsich,
Zitrus und gelbe Früchte,
harmonisch und unkompliziert
mit vollem Aroma, der Weißburg-
underanteil sorgt für eine
angenehme erfrischende Säure.

0.1 | **5.80 €** . 0.2 | **11.00 €** .
0.5 | **25.00 €** . 0.75 | **34.80 €**

Grauer Burgunder ^[6]

Ihringer Fohrenberg,
Baden, trocken
eine gelblich, grünliche Farbe,
Bukett ist mittelintensiv mit feinen
Apfel- und Apfelquittearomen,
erfrischende Säurestruktur viel-
fältiges Aromenspiel, kräftiger
Weisswein

0.1 | **6.00 €** . 0.2 | **11.40 €**
0.5 | **25.80 €**

Riesling PORPHYR QbA ^[6]

Weingut Hexamer, Nahe,
trocken
strahlenden Goldgelb,
wunderbare Zitrus-, Birnen-
und Blütenaromen, lebendiges
Zusammenspiel aus Süße und
Säure, »Porphyr« ist ein Traum-
Riesling, der noch lange am
Gaumen verweilt.

0.1 | **6.60 €** . 0.2 | **12.50 €**
0.5 | **28.30 €** . 0.75 | **39.60 €**

FLASCHENWEINE

Chardonnay Mandrarossa ^[6]

Laguna Secca Sicilia DOC,
trocken
aufregenden Mineralität,
ein frischer und süffiger
Weißwein von feiner Würze und
angenehmer Länge, die Winzer
mischen sich wenig ein, denn
dem Wein das Seine zu lassen,
ist hier wie so häufig das beste
Rezept! Prädikat: Besonders
empfehlenswert!
0.75 | **42.00 €**

Chardonnay Escudo Rojo ^[6]

Chile, Baron de Rothschild,
trocken
eine Harmonie zwischen
aromatischer Holznote und
fruchtiger Frische, aufregendes
schimmerndes Goldgelb.
in der Nase - Noten von Ananas
und Pfirsich, im Mund - Aromen
von Mango, Papaya und ein
Hauch von gerösteter Haselnuss
0.75 | . **45.00 €**

Mouton Cadet **Resérve** ^[6]

Graves Blanc AOC, Baron
de Rothschild, Frankreich,
trocken
schöne lindgelbe Farbe, mit
leichten goldenen Reflexen, zarte
Fruchtnoten, die erste Nase öffnet
sich mit weißen Blüten, dann bei
Belüftung mit Zitrusnoten und
einem Hauch von Mineralität, im
Mund ist der Auftakt seidig und
frisch mit Zitrusfrüchten, die den
Gaumen in Schwung bringen, die
Gaumenmitte präsentiert sich
ganz feingliedrig mit Noten von
Passionsfrucht und Salbei, der
Abgang ist von der Mineralität
geprägt, die bereits in der Nase
präsent ist
0.75 | . **48.00 €**

ROSÉWEIN

Portugieser Weissherbst

^[6]Weingut Edenkoben,
halbtrocken,
besonders als Sommerwein
geschätzt, vollmundig, dabei aber
sehr frisch und unkompliziert mit
Nuancen von roten Früchten,
knackige Säure

0.1 | **5.80 €** . 0.2 | **11.00 €**

0.5 | **25.00 €** . 0.75 | **34.80 €**

Cape Bridge ^[6]

South Afrika, Pinotage Rosé,
trocken,
lachsfarben mit Aromen von
Erdbeere und Anklänge von
Himbeeren. Dezent Fruchtsüße
am Gaumen, frische, angenehme
Säure.

0.1 | **6.00 €** . 0.2 | **11.40 €**

0.5 | **25.80 €** . 0.75 | **36.00 €**

ROTWEINE

UNSER HAUSWEIN

Primitivo ^[6]

Puglia, Italien, trocken
Tiefrote Farbe, mit Duft
von reifen roten Früchten
wie Kirschen und Pflaumen,
vollmundige Fruchtigkeit,
angenehme Säure

0.1 | **4.70 €** . 0.2 | **8.00 €**

0.5 | **19.50 €**

OFFENE ROTWEINE

MUSSO Tempranillo Bio ^[6]

Spanien, trocken
tiefdunkle, violett-rote Farbe,
komplexe Aromen erinnern
an reife, rote und schwarze
Beerenfrüchte, Gewürze sowie
Vanillenoten im Abgang, kräftig
mit geschmeidiger Fülle und
weichem Abgang.¹

0.1 | **6.00 €** . 0.2 | **11.40 €** .

0.5 | **25.80 €** 0.75 | **36.00 €**

Amalaya Tinto

Bodega Colomèn
dunkles Rot, mit zarten
Lichtreflexen im Kern,
in der Nase - Fruchtpower aus
Brombeeren, Johannisbeeren,
Backpflaumen, Kirschen und
Holunder, sehr zurückhaltende
Note Würze am Gaumen -
Saftigkeit, tolle Tanninstruktur,
ein fruchtiger Trinkgenuss

0.1 | **6.90 €** . 0.2 | **12.90 €**

0.5 | **29.30 €** . 0.75 | **41.40 €**

FLASCHENWEINE

Escudo Rojo Carmenere ^[6]

Baron de Rothschild, Chile
trocken

intensiv rotes Farbkleid, in
der Nase - elegantes Bukett,
von Aromen schwarzer
Johannisbeeren und einem
Hauch Pfeffer untermalt, am
Gaumen - wiederholen sich
die Aromen und werden durch
köstliche Himbeernoten ergänzt,
im Abgang - eine Harmonie
zwischen fruchtiger Frische und
eleganten Tanninen

0.75 | **45.00 €**

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

**Schwechower
Obstbrennerei**
Kirsche 42%,
Birne 42%
Sanddorngeist 40%,
Himbeere 40%
Apfel 40%
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 **5.40 €**

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

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

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 Botanicel Gin
40%
2 cl **5.50 €** . 4 cl **9.50 €**

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

RUM

Bacardi Carta Blanca
37,5%
2 cl **4.00** . 4 cl **7.00**

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 €**

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 €**

Original Rostocker

 21%

Mann un Fru Sternanis

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

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

 35%

Hamburgs feiner Kümmel

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

0.2 l **9.00 €**

Gin Tonic

^[1]

mit 4 cl Monkey47 Gin

0.2 l **14.00 €**

Campari Orange

^[1·2]

4 cl Campari. Orangensaft

0.2 l **9.00 €**

Cuba Libre

^[1·2·8]

4 cl Havana Club 3 Jahre,

Cola, Limetten

0.2 l **9.00 €**

Moscow Mule

^[1·4·6]

4 cl Vodka, Ginger Ale,

Limettensaft, Gurke

0.2 l **9.00 €**

PITÚrinha

5 cl PITÚ, Rohrzucker,

Limette, Crushed Ice

0.2 l **9.00 €**

COCKTAILS

Aperol Spritz ^[1·2·6]

Prosecco, Aperol,
Sodawasser
0.2 l **9.00 €**

Campari Spritz ^[1·2·6]

Prosecco, Campari,
Sodawasser
0.2 l **9.00 €**

Limoncello Spritz ^[123]

Limoncello, Prosecco, Bitter
Lemon, Limette, Eiswürfel
0.2 l **9.00 €**

Hugo ^[246]

Prosecco,
Holunderblütensirup und
Minze, Soda ^[246]
0.2 l **9.00 €**

Lillet Berry ^[123]

Lillet, Wild Berry.& Beeren
0.2 l **9.00 €**

Lillet Vive ^[1234]

Lillet, Tonic Water, Gurke,
Minze.
0.2 l **9.00 €**

Lillet Buck ^[1246]

Lillet, Ginger Ale, Limette
Limettensaft.
0.2 l **9.00 €**

Sarti Rosa Spritz ^[1236]

Sarti Rosa, Prosecco, Soda,
Limettenschnitt, Crushed
Ice
0.2 l **9.00 €**

Tinto Spritz ^[1236]

lieblicher Rotwein, Sprite,
Zitronenscheibe, Eiswürfel
0.2 l **9.00 €**

MOCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails

Glitter Spritz ^[126]

Alkoholfreier Aperol,
alkoholfreier Sekt,
Orangenschnitt, Crushed
Ice
0.2 l **9.00 €**

Nojito ^[126]

Minze, Limette, Rohrzucker,
Tonic, Crushed Ice
0.2 l **9.00 €**

Ipanema ^[126]

Limette, Rohrzucker, Ginger
Ale, Crushed Ice
0.2 l **9.00 €**

Gin Tonic ^[126]

Alkoholfreier Gin, Tonic,
Zitronenscheibe, Eiswürfel
0.2 l **9.00 €**

Blauer Kapitän ^[126]

alkoholfreier Blue Curacao
Sirup, Limettensaft, Bitter
Lemon, Minze, Eiswürfel
0.2 l **9.00 €**

Ramazotti Tonic ^[126]

alkoholfreier Ramazzotti
Arancia, Tonic,
Orangenscheibe, Rosmarin,
Eiswürfel
0.2 l **9.00 €**

im-jaich GmbH & Co. KG

**RESTAURANT
KORMORAN**

Am Yachthafen 1
18581 Putbus
+49 (0) 383 01 - 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

