



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

Aromatische Suppe mit ausgewählten Fischfilets, frischem Gemüse und Zitronengras, verfeinert mit Sahne ^[b·d·g·i]

groß **17,80 €**

klein **9,80 €**

Spargelcremesuppe (♯)

Feine, cremige Suppe vom Spargel, mit knusprigen Croutons und Basilikumöl (auf Wunsch vegan mit Sojasahne) ^[g]

groß **12,80 €**

klein **9,80 €**

VORSPEISEN

Bruschetta mit Avocadocreme & Cherrytomaten ♯

Geröstetes Brot mit cremiger Avocado, fruchtigen Cherrytomaten, Radieschen und Sprossen, verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch ^[a]

11,50 €

mit **Feta** ^[b] **+2,50 €**

mit 4 **Garnelen** ^[g] **+5,50 €**

Mini Arancini ♣

Knusprig ausgebackene Reisbällchen mit zart schmelzendem Mozzarella und Parmesan, dazu Zitronen-Aioli und ein kleiner Salat ^[a·c·g]

14,50 €

Tatar vom Bio-Rind

Fein geschnittenes Rindertatar mit Gewürzgurken, Zwiebeln und marinierten Pilzen, serviert mit Liebstöckel-Mayonnaise und Dijon-Senf ^[a·c·m]

18,50 €

SALATE

Buntes Salatbouquet ♣

Variation aus Blattsalaten, Rucola und Babyspinat mit Cherrytomaten und Walnüssen, dazu ein frisches Zitronen-Honig-Dressing und knusprige Croutons ^[m·h]

13,50 €

mit **Mozzarella** ^[g] **20,50 €**

mit **Hähnchenbrust** **21,50 €**

mit **Barsch** ^[a·g] **21,50 €**

mit **Garnelen** ^[b] **21,50 €**

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND PASTA

Vegane Pierogi ↗

Hausgemachte Teigtaschen mit herzhafter Pilz-Sauerkraut-Füllung, dazu Röstzwiebeln und ein kleiner Salat ^[a]

17,50 €

Vegetarische Pierogi ▾

Gefüllt mit Kartoffel und Quark, serviert mit Röstzwiebeln und Gurkensalat in Sauerrahm ^[a·g]

18,50 €

Cremiges Orzotto mit Spargel ▾

Cremig geschmortes Orzo mit frischem Spargel, Weißwein, Sahne und Zitrone, abgerundet mit Parmesan und Petersilie ^[g]

19,50 €

FISCH

Gebratenes Dorschfilet

Zart gebratenes Dorschfilet auf Babyspinat und Zucchini in leichter Mascarpone-Thymian-Creme, dazu Kartoffelpüree und Zitrone ^[a·d·g]

27,50 €

Scholle im Ganzen

Goldbraun gebratene Scholle, serviert mit frischem Sauerkrautsalat, Kräuterdrillingen und Zitrone ^[a·d·g]

25,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Knusprig gebratener Zander auf cremigem Lemon-Orzo mit grünem Spargel, Parmesan und Zitronenöl ^[a·d·g]

27,50 €



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.

FLEISCH

Bio-Schweineschnitzel „Wiener Art“

Klassisch paniert und goldbraun gebraten, dazu Pommes frites und Gurken-Kopfsalat in Sauerrahm-Dressing ^[a·c]

22,50 €

Burger vom Bio-Rind

Saftiger Burger mit doppelt gebratenem Rindfleisch, Cheddar, Bacon, frischem Gemüse und hausgemachter Burgersauce, serviert mit Pommes ^[a·g·m]

25,90 €

Geschmorter Hirschbraten

Zart geschmortes Hirschfleisch mit kräftiger Rotweinjus, dazu junge Möhren und cremiges Kartoffelpüree ^[a·i·g]

27,90 €

Steak vom Lavastein

Serviert auf einem 300 °C heißen Lavastein.

Garen Sie Ihr Steak direkt am Tisch nach Ihrem Geschmack – ein besonderes Genusserlebnis.

Achtung! Der Stein ist sehr heiß!

Rinderfilet

ca. 220 g

38,90 €

Entrecôte

ca. 250 g

36,90 €

Inklusive 4 Beilagen

Wählen Sie 2 Saucen oder Butter, eine Beilage, ein Gemüse oder einen Salat

Chimichurri
Kräuterbutter
Pfefferrahmsauce
Steinpilzbutter
Pommes
Kräuterdrillinge
Gemüse ^[g]
Salat ^[g·m]

Auf Wunsch bereiten wir Ihr Steak auch klassisch in der Küche zu.

BEILAGEN

Pommes frites

6,50 €

Kartoffelpüree

5,50 €

Kräuterdrillinge

6,50 €

Gemischtes Gemüse

6,50 €

Sauerkrautsalat oder

Gurken-Sauerrahm-Salat

5,50 €

Kräuterbutter

2,00 €

Steinpilzbutter

2,50 €

Pfefferrahmsauce

4,50 €

Chimichurri

3,50 €

Kalbsjus

4,50 €

PIZZEN

Margherita ▾

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

14.50 €

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 + 3.50 €

Lactosefrei + 2,50€

(alle Pizzen außer
Margherita)

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

Safran Creme Brûlée ♥

Feine Crème Brûlée mit Safran, dazu hausgemachtes Eis und frische Früchte ^[c.g]

11,50 €

Vanille- und Schokoladeneis

Cremiges Eis, serviert mit warmer Himbeersauce, Sahne und frischen Früchten ^[a]

10,50 €

Veganes Sorbet-Duo

Fruchtige Sorbets (Mango & Orange), begleitet von Kokos-Espuma, Orangenfilets und Minze

(optional mit Campari oder alkoholfrei)

11,50 €

Gelato al Caffè

Kräftiges Kaffeeis mit Sahne und knusprigen Amarettini ^[g]

11,50 €

Hausgemachtes Eis

aus eigener Herstellung - Mango/Orange/Erdbeer Kugel 3,00 €

Eis-Spezialitäten mit Alkohol

Mango- oder Erdbeersorbet mit Prosecco

Fruchtig-erfrischendes Sorbet, serviert mit Prosecco

7,50 €

Orangensorbet mit Campari (2 cl)

8,50 €

Vanilleeis mit Eierlikör ^[c.g]

5,90 €

Schokoladeneis mit Baileys ^[c.g]

7,50 €

Kaffeeis mit Amaretto ^[g]

7,50 €

Wir empfehlen unsere Tagesangebote - fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

KINDERKARTE

Tagliatelle

mit Tomatensauce und Parmesan

6,50 €

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

8,50 €

Mini Bio-Cheeseburger

100 g Rindfleisch, Burgersauce, Gewürzgurken, Cheddar und Salat, dazu Pommes sowie Ketchup und Mayonnaise

12,50 €

Kleines Bio-Schweineschnitzel

mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise

11,50 €

Fischstäbchen vom Dorsch

mit Kartoffelpüree und Möhrensalat

10,50 €

Milchreis

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

6,50 €

MENUES

RESTAURANT KORMORAN



VEGANES MENÜ

3 Gänge **36,50 €**

oder

4 Gänge **41,50 €**

Bruschetta mit Avocadocreme & Cherrytomaten 🍴

Geröstetes Brot mit Avocado, Cherrytomaten, Radieschen und Sprossen,
verfeinert mit Olivenöl und Knoblauch

Spargelcremesuppe 🍴

Cremige Spargelsuppe mit Croutons, Sojasahne und Basilikumöl

Hausgemachte vegane Pierogi 🍴

Gefüllt mit Pilz-Sauerkraut, dazu Röstzwiebeln und kleiner Salat

Veganes Sorbet-Duo 🍴

Mango und Orange, serviert mit Kokos-Espuma, Orangenfilets und Minze
(auch alkoholfrei möglich)



VEGETARISCHES MENÜ

3 Gänge **37,50 €**

oder

4 Gänge **42,50 €**

Mini Arancini (vegetarisch)

Knusprig ausgebackene Reisbällchen mit Mozzarella und Parmesan,
dazu Zitronen-Aioli und kleiner Salat

Spargelcremesuppe

Cremige Spargelsuppe mit Croutons, Sahne und Basilikumöl

Hausgemachte vegetarische Pierogi

Gefüllt mit Kartoffel und Quark, dazu Röstzwiebeln und
Gurkensalat in Sauerrahm

oder

Cremiges Orzotto mit Spargel (vegetarisch)

Orzo in cremiger Weißwein-Sahnesauce mit Spargel, Zitrone,
Parmesan und Petersilie

Gelato al Caffè

Kaffeeis mit Sahne und Amarettini

”

KORMORAN-MENÜ

3 Gänge **54,50 €**

oder

4 Gänge **62,50 €**

Tatar vom Bio-Rind

Mit Gewürzgurken, Zwiebeln, marinierten Pilzen,
Liebstöckel-Mayonnaise und Dijon-Senf

Cremige Fischsuppe

Mit Fischfilets, Gemüse, Zitronengras und Sahne

Gebratenes Dorschfilet

Auf Babyspinat und Zucchini in Mascarpone-Thymian-Creme,
dazu Kartoffelpüree und Zitrone

oder

Geschmorter Hirschbraten

Mit kräftiger Rotweinjus, jungen Möhren und Kartoffelpüree

Safran Crème Brûlée

Mit hausgemachtem Eis und frischen Früchten

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 . **4.50 €**

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

Latte Macchiato^[8]
einzelner Espresso mit
viel Milch
und Milchschaum
aufgefüllt . **4.50 €**

Café au Lait^[8]
Café Crema mit Milch
4.50 €

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 | **2.80 €** . 0.4 | **5.50 €**

**Bitter Lemon, Tonic
Water** ^[3·4],
Ginger Ale ^[1·4·6],
0.2 | **3.00 €** . 0.4 | **6.00 €**

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 | **4.20 €**

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

BIERE

Störtebeker Pilsner

vom Fass .

0.3 | **3.70 €** . 0.5 | **5.80 €**

Alsterwasser

mit Störtebeker Pilsner
und Sprite

0.3 | **3.70 €** . 0.5 | **5.80 €**

Störtebeker Bio-

Kellerbier (1402) vom
Fass .

0.3 | **3.90 €** . 0.5 | **5.90 €**

Störtebeker

Schwarzbier

vom Fass . 0.3 | **3.90 €** .
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 | **4.00 €**

APERITIFS

Prosecco Frizzante ^[6]

0.1 | **6.00 €**

Kir Royal Prosecco

mit Cassis de Dijon ^[1·2·6]

0.1 | **7.50 €**

Martini

bianco / extra dry /

rosato

5 cl . **5.50 €**

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 dezerten Birnenanklängen,
der harmonischer Geschmack
ist geprägt von einer
fruchtverspielten Frische,
kaum Säure

0.1 | **3.70 €** . 0.2 | **6.50 €**
0.5 | **16.50 €**

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,
Bukettt 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, »Porphyrr« 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 Réserve ^[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. Dezente 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 | **3.70 €** . 0.2 | **6.50 €**
0.5 | **16.50 €**

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 Colomè
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 Farbleid, 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 **3.00 €** . 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 **4.40 €** . 4 cl **7.40 €**

WHISKY

Jameson
Single Malt 40%
2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.50 €**

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 **4.00 €** . 4 cl **7.50 €**

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 **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Jägermeister 38%

2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Ramazotti 30%

2 cl **3.50 €** . 4 cl **6.00 €**

Original Rostocker 21%

Mann un Fru Sternanis

2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Baileys 17%

2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.50 €**

Amaretto di Saronno 28%

2 cl **3.00 €** . 4 cl **5.00 €**

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

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 35%

Hamburgs feiner Kümmel

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

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 | **9.00 €**

Campari Spritz ^[1·2·6]

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

Limoncello Spritz ^[123]

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

Hugo ^[246]

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

Lillet Berry ^[123]

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

Lillet Vive ^[1234]

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

Lillet Buck ^[1246]

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

Sarti Rosa Spritz ^[1236]

Sarti Rosa, Prosecco, Soda,
Limettenschnitz, Crushed
Ice
0.2 | **9.00 €**

Tinto Spritz ^[1236]

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

MOCKTAILS

Alkoholfreie Cocktails

Glitter Spritz ^[126]

Alkoholfreier Aperol,
alkoholfreier Sekt,
Orangenschnitz, Crushed
Ice
0.2 | **9.00 €**

Nojito ^[126]

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

Ipanema ^[126]

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

Gin Tonic ^[126]

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

Blauer Kapitän ^[126]

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

Ramazotti Tonic ^[126]

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

im-jaich GmbH & Co. KG

**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

