



## **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](http://im-jaich.de)



# SPEISEN

RESTAURANT KORMORAN

vegan =     vegetarisch = 

## KORMORAN LUNCH

Genießen Sie täglich von 14:00 bis 16:00 Uhr  
unser wechselndes Mittagsangebot.

Tagessuppe & Tagesgericht  
Frisch zubereitet und täglich wechselnd.

**24,90**

## SUPPEN

### Cremige Fischsuppe

Aromatische Suppe mit ausgewählten Fischfilets, frischem Gemüse und Zitronengras, verfeinert mit Sahne <sup>[b · d · g · i]</sup>

groß **19,60 €**

klein **10,80 €**

### Geröstete

#### Tomatensuppe (V)

Aus sonnengereiften Tomaten, serviert mit knusprigen Croutons und Basilikumöl. vegane Variante mit Sojasahne möglich <sup>[g]</sup>

groß **13,80 €**

klein **9,50 €**

## VORSPEISEN

### Bruschetta mit Avocado-creme & Cherrytomaten (V)

Geröstetes Landbrot mit cremiger Avocado, Cherrytomaten, Radieschen, Sprossen und aromatischem Olivenöl. <sup>[a]</sup>

**11,50 €**

mit **Feta** <sup>[b]</sup> **+2,50 €**

mit 4 **Garnelen** <sup>[g]</sup> **+5,50 €**

### Mini Arancini (V)

Knusprige Reisbällchen mit Mozzarella und Parmesan, serviert mit Zitronen-Aioli und kleinem Salat. <sup>[a · c · g]</sup>

**15,50 €**

### Tatar vom Bio-Rind

Klassisch angemachtes Bio-Rindertatar mit Gewürzgurken, Zwiebeln, marinierten Pilzen und Liebstöckel-Mayonnaise, verfeinert mit Dijon-Senf. <sup>[a · c · m]</sup>

**18,90 €**

## SALATE

### Buntes Salatbouquet (V)

Knackige Blattsalate mit Rucola, Babyspinat, Cherrytomaten, Walnüssen, Croutons und Zitronen-Honig-Dressing. <sup>[m · h]</sup>

**13,50 €**

mit **Mozzarella** <sup>[g]</sup> **20,50 €**

mit **Maishähnchenbrust** **21,50 €**

mit **Barsch** <sup>[a · g]</sup> **21,50 €**

mit **Garnelen** <sup>[b]</sup> **21,50 €**

## HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND PASTA

### **Vegane Pierogi** 🌱

Hausgemachte  
Teigtaschen mit  
herzhafter Pilz-  
Sauerkraut-Füllung,  
dazu Röstzwiebeln und  
ein kleiner Salat <sup>[a]</sup>

**18,50 €**

### **Vegetarische Pierogi** ♡

Gefüllt mit Kartoffel  
und Quark, serviert  
mit Röstzwiebeln und  
Gurkensalat in Sauerrahm  
<sup>[a · g]</sup>

**19,50 €**

### **Cremiges Orzotto mit dreierlei Blumenkohl** ♡

Cremiges Orzo  
mit buntem Blumenkohl/  
oder frischen Pfifferlingen,  
Sahne, Weißwein, Zitrone,  
Parmesan und frischer  
Petersilie. <sup>[g]</sup>

**22,50 €**

## FISCH

### **Gebratenes Dorschfilet**

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

**28,50 €**

### **Scholle im Ganzen**

Goldbraun gebratene  
Scholle, serviert mit  
frischem Sauerkrautsalat,  
Kräuterdrillingen und  
Zitrone <sup>[a · d · g]</sup>

**25,50 €**

### **Zanderfilet auf der Haut gebraten**

Knusprig gebratener  
Zander auf cremigem  
Lemon-Orzo mit buntem  
Blumenkohl/ oder frischen  
Pfifferlingen, Parmesan  
und Zitronenöl <sup>[a · d · g]</sup>

**28,50 €**

### **Gebratenes Lachsfilet**

Mit cremiger Zitronen-  
Fregola, Seespargel,  
Tobiko-Kaviar und  
frischen Radieschen. <sup>[a · d  
· g]</sup>

**30,50 €**



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 Buffets.

## FLEISCH

### **Bio-Schweineschnitzel „Wiener Art“**

Goldbraun paniert,  
serviert mit Pommes frites  
und Gurken-Kopfsalat in  
Sauerrahm-Dressing. <sup>[a·c]</sup>

**23,50 €**

### **Burger vom Bio-Rind**

Zwei saftige 100g Bio-  
Rindfleisch-Patties  
mit Cheddar, Bacon,  
Gewürzgurken, Tomaten,  
Zwiebeln, Salat und  
hausgemachter  
Burgersauce, dazu  
Pommes frites. <sup>[a·g·m]</sup>

**26,90 €**

### **Geschmorter Hirschbraten**

Zart geschmort, serviert  
mit Kartoffelpüree, jungen  
Möhren und kräftiger  
Rotweinjus. <sup>[a·i·g]</sup>

**27,90 €**

### **Bio-Rinderfilet**

#### **vom heißen Lavastein**

Serviert auf einem 300  
°C heißen Lavastein.  
Garen Sie Ihr Steak  
direkt am Tisch ganz  
nach Ihrem Geschmack  
– für ein besonderes  
Genusserlebnis.

**Achtung! Der Stein ist  
sehr heiß!**

#### **Rinderfilet**

ca. 200 g  
**49,90 €**

#### **Inklusive 4 Beilagen**

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

Chimichurri  
Kräuterbutter  
Pfefferrahmsauce  
Steinpilzbutter  
Pommes frites  
Kräuterdrillinge  
Gemüse <sup>[g]</sup>  
Salat <sup>[g·m]</sup>

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 <sup>[a·g·o]</sup>

**14.50 €**

### **Prosciutto**

mit Tomatensauce, Käse,  
Oregano und gekochter  
Landschinken <sup>[a·g·o]</sup>

**18.00 €**

### **Salami**

mit Tomatensauce,  
Käse, Oregano, Salami  
und halbtrockneten  
Tomaten <sup>[a·g·o]</sup>

**17.50 €**

### **Funghi** ♥

Tomatensauce,  
Käse, frische  
Champignons, Parmesan  
und Trüffelöl <sup>[a·g]</sup>

**18.50 €**

### **Serrano**

mit Tomatensauce, Käse,  
Serranoschinken, Rucola  
und Parmesan <sup>[a·g·o]</sup>

**20.50 €**

### **Spinaci** ♥

mit Tomatensauce,  
Blattspinat, halb-  
getrockneten Tomaten  
und Kernen <sup>[a·g]</sup>

**16.50 €**

### **Vegano** ♣

mit Tomatensauce,  
Blattspinat, frischen  
Champignons, halb-  
getrockneten  
Cherrytomaten und  
Kernen <sup>[a]</sup>

**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 <sup>[c.g]</sup>

11,50 €

### Vanille- und Schokoladeneis

Cremiges Eis, serviert mit warmer Himbeersauce, Sahne und frischen Früchten <sup>[a]</sup>

10,50 €

### Veganes Sorbet-Duo

Mango- und Campari-Orangen-Sorbet, serviert mit Kokos-Espuma, frischen Orangenfilets und Minze

(Auf Wunsch alkoholfrei mit reinem Orangen-Sorbet)

11,50 €

### Gelato al Caffè

Kräftiges Kaffeeis mit Sahne und knusprigen Amarettini <sup>[g]</sup>

11,50 €

### Hausgemachtes Eis

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

### Eis-Spezialitäten mit Alkohol

#### Sorbet-Variationen

Mango- oder Erdbeersorbet mit Prosecco

7,50 €

#### Orangensorbet

mit Campari

8,50 €

#### Vanilleeis

mit Eierlikör <sup>[c.g]</sup>

5,90 €

#### Schokoladeneis

mit Baileys <sup>[c.g]</sup>

7,50 €

#### Kaffeeis

mit Amaretto <sup>[g]</sup>

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 €

Gerne bereiten wir unsere Kindergerichte auch für Erwachsene zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in diesem Fall einen kleinen Aufschlag von 3 € berechnen



# MENUES

RESTAURANT KORMORAN



## VEGANES MENÜ

3 Gänge **38,50 €**

oder

4 Gänge **44,50 €**

### **Bruschetta mit Avocadocreme & Cherrytomaten** 🍴

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

### **Große geröstete Tomatensuppe** 🍴

Aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikumöl und Croutons.  
Wahlweise mit Sojasahne.

### **Hausgemachte vegane Pierogi** 🍴

Gefüllt mit Pilz-Sauerkraut, dazu Röstzwiebeln und kleiner Salat

### **Veganes Sorbet-Duo** 🍴

Mango- und Campari-Orangen-Sorbet, serviert mit Kokos-Espuma,  
frischen Orangenfilets und Minze  
(auch alkoholfrei möglich)



## VEGETARISCHES MENÜ

3 Gänge **40,50 €**

oder

4 Gänge **47,50 €**

### **Mini Arancini** ♥

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

### **Große geröstete Tomatensuppe** ♣

Aus sonnengereiften Tomaten, Basilikumöl  
mit Croutons und Sojasahne.

### **Hausgemachte vegetarische Pierogi**

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

oder

### **Cremiges Orzotto mit dreierlei Blumenkohl** (vegetarisch)

Orzo in cremiger Weißwein-Sahnesauce mit buntem Blumenkohl  
oder frische Pfifferlinge, Zitrone, Parmesan und Petersilie

### **Gelato al Caffè**

Zwei Kugeln Kaffee-Eis mit Sahne und Amarettini.



”

## KORMORAN-MENÜ

3 Gänge **56,50 €**

oder

4 Gänge **64,50 €**

### **Tatar vom Bio-Rind**

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

### **Große 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**<sup>[8]</sup>

Espresso . **3.30 €**

doppio . **4.90 €**

### **Espresso Macchiato**<sup>[8]</sup>

Macchiato . **3.60 €**

doppio . **5.10 €**

### **Café Crema**<sup>[8]</sup>

ein mildes Kaffeegetränk

. **3.30 €**

als Pott . **4.50 €**

### **Cappuccino**<sup>[8]</sup>

ein Espresso –

aufgefüllt mit cremigem  
Milchschaum und heißer  
Milch

**3.70 €**

### **Latte Macchiato**<sup>[8]</sup>

einzelner Espresso mit

viel Milch

und Milchschaum

aufgefüllt . **4.50 €**

### **Café au Lait**<sup>[8]</sup>

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**<sup>[8·g]</sup>

mit 2 cl Baileys . **7.20 €**

### **Irish Coffee**<sup>[8·g]</sup>

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** <sup>[1·2·8]</sup>, **Coca  
Cola Zero** <sup>[1·8]</sup>, **Fanta** <sup>[1·2]</sup>,  
**Sprite** <sup>[2]</sup>, **Spezi** <sup>[1·2·8]</sup>  
0.2 | **2.80 €** . 0.4 | **5.50 €**

**Bitter Lemon, Tonic  
Water** <sup>[3·4]</sup>,  
**Ginger Ale** <sup>[1·4·6]</sup>,  
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** <sup>[4]</sup>  
unsere selbstgemachten  
Limonaden  
0.2 | **2.80 €** . 0.4 | **4.80 €**

## BIERE

### **Störtebeker Pilsner**

vom Fass .

0.3 l **3.70 €** . 0.5 l **5.80 €**

### **Alsterwasser**

mit Störtebeker Pilsner  
und Sprite

0.3 l **3.70 €** . 0.5 l **5.80 €**

### **Störtebeker Bio-**

**Kellerbier** «1402» vom  
Fass .

0.3 l **3.90 €** . 0.5 l **5.90 €**

### **Störtebeker**

### **Schwarzbier**

vom Fass . 0.3 l **3.90 €** .  
0.5 l **5.90 €**

### **Störtebeker Weizen**

Bernsteinweizen . 0.5 l

Roggenweizen . 0.5 l

Bernsteinweizen

alkoholfrei . 0.5 l

je **5.90 €**

### **Störtebeker Frei-Bier**

Flasche alkoholfrei

0.33 l **4.00 €**

## APERITIFS

### **Prosecco Frizzante** <sup>[6]</sup>

0.1 l . **6.00 €**

### **Kir Royal Prosecco**

mit Cassis de Dijon <sup>[1·2·6]</sup>

0.1 l . **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** <sup>[6]</sup>

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

## OFFENE WEISSWEINE

### **Weißburgunder** QbA <sup>[6]</sup>

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 <sup>[6]</sup>

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** <sup>[6]</sup>

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 <sup>[6]</sup>

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** <sup>[6]</sup>

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 <sup>[6]</sup>

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* <sup>[6]</sup>

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**

<sup>[6]</sup>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** <sup>[6]</sup>

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** <sup>[6]</sup>

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** <sup>[6]</sup>

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.<sup>1</sup>

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** <sup>[6]</sup>

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 **3.00 €** . 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 €**

### Fischergeist

 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

<sup>[1]</sup>

mit 4 cl Bombay

Sapphire Gin

0.2 l **9.00 €**

### Gin Tonic

<sup>[1]</sup>

mit 4 cl Monkey47 Gin

0.2 l **14.00 €**

### Campari Orange

<sup>[1·2]</sup>

4 cl Campari. Orangensaft

0.2 l **9.00 €**

### Cuba Libre

<sup>[1·2·8]</sup>

4 cl Havana Club 3 Jahre,

Cola, Limetten

0.2 l **9.00 €**

### Moscow Mule

<sup>[1·4·6]</sup>

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** <sup>[1·2·6]</sup>

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

### **Campari Spritz** <sup>[1·2·6]</sup>

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

### **Limoncello Spritz** <sup>[123]</sup>

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

### **Hugo** <sup>[246]</sup>

Prosecco,  
Holunderblütensirup und  
Minze, Soda <sup>[246]</sup>  
0.2 l **9.00 €**

### **Lillet Berry** <sup>[123]</sup>

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

### **Lillet Vive** <sup>[1234]</sup>

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

### **Lillet Buck** <sup>[1246]</sup>

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

### **Sarti Rosa Spritz** <sup>[1236]</sup>

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

### **Tinto Spritz** <sup>[1236]</sup>

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

## MOCKTAILS

### **Alkoholfreie Cocktails**

### **Glitter Spritz** <sup>[126]</sup>

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

### **Nojito** <sup>[126]</sup>

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

### **Ipanema** <sup>[126]</sup>

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

### **Gin Tonic** <sup>[126]</sup>

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

### **Blauer Kapitän** <sup>[126]</sup>

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

### **Ramazotti Tonic** <sup>[126]</sup>

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

