

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 =

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 Fischsuppe mit ausgewählten Fischfilets und frischem Gemüse, fein abgeschmeckt mit Zitronengras und verfeinert mit Sahne.
[b · d · g · i · l]

groß **19,60 €**

klein **10,80 €**

Kürbis-Kokos-Suppe
Samtige Suppe aus aromatischem Hokkaido-Kürbis und cremiger Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Chili und frischer Limette. Garniert mit gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl.

9,50 €

VORSPEISEN

Bruschetta al Pomodoro
Knusprig geröstetes Brot mit aromatisch marinierten Tomaten, frischem Knoblauch und hochwertigem Olivenöl, verfeinert mit Basilikum.
[a]

10,50 €

Bruschetta mit Birne & Gorgonzola
Geröstetes Brot mit karamellisierten Birnen, cremigem Gorgonzola Dolce und knackigen Walnüssen, abgerundet mit feinem Honig und aromatischem Thymian.
[a · g · h]

12.50 €

Mini Arancini
Goldbraun ausgebackene, knusprige Reisbällchen mit einer feinen Füllung aus Mozzarella und Parmesan, serviert mit hausgemachter Zitronen-Aioli und einem kleinen Salat.
[a · c · g]

15.50 €

Tatar vom Bio-Rind
Fein abgeschmecktes Bio-Rindertatar mit Gewürzgurken, Zwiebeln und marinierten Pilzen, verfeinert mit Dijon-Senf und aromatischer Liebstöckel-Mayonnaise..
[a · c · m]

18.90 €

SALATE

Buntes Salatbouquet
Eine frische Komposition aus knackigen Blattsalaten, zartem Babyspinat, Gurken und Cherrytomaten, verfeinert mit Walnüssen, knusprigen Croutons und einem fruchtigen Zitronen-Honig-Dressing.
[a · m · h]

13,50 €

mit **hausgemachten, knusprigen Rindfleischbällchen** [a · c] **21,50 €**

mit **Garnelen** [b] **21,50 €**

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN UND PASTA

Vegane Pierogi
Zarte, hausgemachte Teigtaschen mit einer herzhaften Pilz-Sauerkraut-Füllung, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln und einem kleinen frischen Salat. [a]

18,50 €

Vegetarische Pierogi
Traditionelle, hausgemachte Teigtaschen mit einer cremigen Kartoffel-Quark-Füllung, dazu aromatische Röstzwiebeln und frischer Gurkensalat in Sauerrahm.
[a·g]

19,50 €

Cremiges Orzotto mit Kräuterseitlingen
Feines, cremiges Orzotto mit goldbraun gebratenen Kräuterseitlingen, knackigen Pistazien und frischer Petersilie, verfeinert mit Zitronenöl und gereiftem Hartkäse..
[a·g·h]

21,50 €

FISCH

Gebratenes Dorschfilet
Zart gebratenes Dorschfilet auf Babyspinat und Zucchini in einer feinen Mascarpone-Thymian-Creme, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und frischer Zitrone. [a·d·g]

28,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Knusprig auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf cremiger Fregola Sarda, begleitet von goldbraun gebratenen Kräuterseitlingen, würzigem Pecorino Romano und frischem Thymian, abgerundet mit feinem Zitronenöl. [a·d·g]

28,50 €

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“
Goldbraun und knusprig paniertes Bio-Schweineschnitzel, serviert mit Pommes frites und frischem Gurken-Kopfsalat in cremigem Sauerrahm-Dressing. [a·c·g]

23,50 €

Burger vom Bio-Rind
Zwei saftige Bio-Rindfleisch-Patties à 100 g mit würzigem Cheddar, knusprigem Bacon, Gewürzgurken, frischen Tomaten, Zwiebeln und Salat. Abgerundet mit hausgemachter Burgersauce und serviert mit Pommes frites. [a·g·m]

26,90 €

Geschmorter Hirschbraten
Schonend geschmorter Hirschbraten, serviert mit zarten jungen Möhren und cremigem Kartoffelpüree, begleitet von einer kräftigen Rotweinjus. [a·i·g·o]

27,90 €

Entrecôte
vom heißen Lavastein
Ein besonderes Genusserlebnis: Unser Entrecôte wird auf einem 300 °C heißen Lavastein serviert. Garen Sie Ihr Steak direkt am Tisch ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. **Achtung! Der Stein ist sehr heiß!**

Entrecôte vom Rind
ca. 250 g

36,90 €

Inklusive 3 Beilagen

Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

Rosmarindrillinge oder Pommes frites

Marktgemüse oder kleiner Beilagensalat

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

BEILAGEN

Pommes frites
6,50 €

Kartoffelpüree
5,50 €

Kräuterdrillinge
6,50 €

Gurken-Sauerrahm-Salat
6,50 €

Kräuterbutter
2,00 €

Pfefferrahmsauce
4,50 €

Rotweinjus
4,50 €

PIZZEN

Margherita
Klassische italienische Pizza mit aromatischer Tomatensauce und zart schmelzendem Mozzarella, verfeinert mit Basilikumöl. [a·g]
14.50 €

Salami Piccante
Mit fruchtiger Tomatensauce, Mozzarella und pikanter italienischer Salami. [a·g]
17.50 €

Cipolla & Gorgonzola
Mit cremiger Crème fraîche, karamellisierten roten Zwiebeln, mild-würzigem Gorgonzola Dolce und Mozzarella, verfeinert mit frischem Thymian und knackigen Walnüssen. [a·g·h]
18.50 €

Vegana Mediterranea
Mediterrane Pizza mit aromatischer Tomatensauce, Zucchini, frischem Babyspinat, karamellisierten roten Zwiebeln und getrockneten Tomaten, abgerundet mit feinem Knoblauchöl. [a]
17.50 €

Bianca Mortadella & Pistacchio
Weiße Pizza mit feiner italienischer Mortadella, cremigem Stracciatella-Käse und knackigen Pistazien, verfeinert mit aromatischem Basilikumöl [a·g·h]

Unsere Pizza Bianca wird ohne Tomatensauce und Mozzarella gebacken. Die italienische Mortadella und die frische Stracciatella werden erst nach dem Backen kalt aufgelegt, um ihren feinen Geschmack zu bewahren. Die Pizza wird traditionell ungeschnitten serviert.
20.50 €

Extrabelag + 3.50 €

Lactosefrei + 2,50€
(gilt für alle Pizzen außer Margherita und Pizza Bianca)

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

Tonkabohnen-Crème-Brûlée ♥
Feine Crème brûlée mit dem unverwechselbaren Aroma der Tonkabohne und einer knusprigen Karamellkruste, serviert mit hausgemachtem Eis und frischen Früchten. [c.g]
11.50 €

Vanille- und Schokoladeneis mit heißer Himbeersauce
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis aus eigener Herstellung, serviert mit warmer, fruchtiger Himbeersauce, frischer Schlagsahne und saisonalen Früchten. [c·g]
10,50 €

Veganes Sorbet-Duo
Erfrischende Kombination aus fruchtigem Mangosorbet und aromatischem Campari-Orangen-Sorbet, serviert mit frischen Orangenfilets und Minze.

(Auf Wunsch alkoholfrei mit reinem Orangen-Sorbet)
11,50 €

Hausgemachtes Eis
aus eigener Herstellung – verschiedene Sorten
3,00 €

Sorbet-Variationen

Mango- oder Erdbeersorbet mit Prosecco
Fruchtiges Mango- oder Erdbeersorbet, verfeinert mit prickelndem Prosecco.

Auch alkoholfrei erhältlich.
7,50 €

Orangensorbet
mit Campari
8,50 €

Eis-Spezialitäten mit Alkohol

Vanilleeis
Cremiges Vanilleeis, verfeinert mit aromatischem Eierlikör. [c.g]
5,90 €

Schokoladeneis mit Baileys
Feines Schokoladeneis mit cremigem Baileys-Likör. [c.g]
7,50 €

Wir empfehlen unsere Tagesangebote –
fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

KINDERKARTE

Tagliatelle
mit Tomatensauce und Parmesan
6,50 €

Hähnchen-Nuggets
mit Pommes frites, 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 al Pomodoro
Knusprig geröstetes Brot mit marinierten Tomaten, frischem Knoblauch und Olivenöl, verfeinert mit aromatischem Basilikum.

Kürbis-Kokos-Suppe
Samtige Suppe aus Hokkaido-Kürbis und Kokosmilch mit Ingwer, Chili und Limette, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskernöl.

Hausgemachte vegane Pierogi
Zarte Teigtaschen mit herzhafter Pilz-Sauerkraut-Füllung, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln und einem kleinen frischen Salat.

Veganes Sorbet-Duo
Fruchtiges Mango- und Campari-Orangen-Sorbet mit frischen Orangenfilets und Minze.
(auch alkoholfrei möglich)

♥

VEGETARISCHES MENÜ

3 Gänge **40,50 €**

oder

4 Gänge **47,50 €**

Alle Menüs werden in harmonisch aufeinander abgestimmten Menüportionen serviert.

Mini Arancini ♥
Goldbraun ausgebackene Reisbällchen mit Mozzarella und Parmesan, serviert mit feiner Zitronen-Aioli und einem kleinen frischen Salat.

Kürbis-Kokos-Suppe
Cremige Suppe aus Hokkaido-Kürbis und Kokosmilch, verfeinert mit Ingwer, Chili und Limette, dazu geröstete Kürbiskerne und aromatisches Kürbiskernöl.

Hausgemachte vegetarische Pierogi
Zarte Teigtaschen mit cremiger Kartoffel-Quark-Füllung, serviert mit goldbraunen Röstzwiebeln und frischem Gurkensalat in Sauerrahm.

oder

Cremiges Orzotto mit Kräuterseitlingen ♥
Feines Orzotto mit goldbraun gebratenen Kräuterseitlingen, knackigen Pistazien und frischer Petersilie, abgerundet mit Zitronenöl und gereiftem Hartkäse.

Vanille- und Schokoladeneis mit heißer Himbeersauce
Cremiges Vanille- und Schokoladeneis mit warmer Himbeersauce, frischer Schlagsahne und saisonalen Früchten.

”

KORMORAN-MENÜ

3 Gänge **56,50 €**

oder

4 Gänge **64,50 €**

Alle Menüs werden in harmonisch aufeinander abgestimmten Menüportionen serviert.

Tatar vom Bio-Rind
Fein abgeschmecktes Bio-Rindertatar mit Gewürzgurken, Zwiebeln und marinierten Pilzen, verfeinert mit Dijon-Senf und aromatischer Liebstöckel-Mayonnaise.

Große cremige Fischsuppe
Aromatische Fischsuppe mit ausgewählten Fischfilets und frischem Gemüse, verfeinert mit Zitronengras und Sahne.

Gebratenes Dorschfilet
Zart gebratenes Dorschfilet auf Babyspinat und Zucchini in feiner Mascarpone-Thymian-Creme, serviert mit cremigem Kartoffelpüree und frischer Zitrone.

oder

Geschmorter Hirschbraten
Schonend geschmorter Hirschbraten mit jungen Möhren, cremigem Kartoffelpüree und kräftiger Rotweinjus.

Tonkabohnen-Crème-Brûlée
Feine Crème brûlée mit aromatischer Tonkabohne und knuspriger Karamellkruste, serviert 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 l **3.70 €** . 0.75 l **7.00 €**

Coca Cola [1·2·8], **Coca Cola Zero** [1·8], **Fanta** [1·2], **Sprite** [2] **,Spezi** [1·2·8]
0.2 l **2.80 €** . 0.4 l **5.50 €**

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

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

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

Rauch Bio-**Rhabarberschorle**
0.33 l **4.20 €**

Shrub [4]
unsere selbstgemachten Limonaden
0.2 l **2.80 €** . 0.4 l **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 [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 . **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 dezenten Birnenanklängen, der harmonischer Geschmack ist geprägt von einer fruchtverspielten Frische, kaum Säure
0.1 l **3.70 €** . 0.2 l **6.50 €**
0.5 l **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 l **5.80 €** . 0.2 l **11.00 €** .
0.5 l **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 l **5.80 €** . 0.2 l **11.00 €** .
0.5 l **25.00 €** . 0.75 l **34.80 €**

Grauer Burgunder [6]
Ihringer Fohrenberg, Baden, trocken
eine gelblich, grünliche Farbe, Bukett ist mittelintensiv mit feinen Apfel- und Apfelquittearomen, erfrischende Säurestuktur viel-fältiges Aromenspiel, kräftiger Weisswein
0.1 l **6.00 €** . 0.2 l **11.40 €**
0.5 l **25.80 €**

Riesling *LANDGRAF* QbA [71]
Weingut Prinz von Hessen, Rheingau, feinherb
lebendiges Blassgelb mit leicht grünlichen Reflexen, feine Aromen von Apfel, Zitrusfrüchten und einem Hauch Pfirsich, dezente Süße und eine harmonische Struktur machen diesen klassischen Rheingauer Riesling zum idealen Essensbegleiter.
0.1 l **4.50 €** . 0.2 l **8.50 €**
0.5 l **19.50 €** . 0.75 l **29.50 €**

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 l **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 l . **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 l . **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 l **5.80 €** . 0.2 l **11.00 €**
0.5 l **25.00 €** . 0.75 l **34.80 €**

Cape Bridge [6]
South Afrika, Pinotage Rosè, trocken,
lachsfarben mit Aromen von Erdbeere und Anklänge von Himbeeren. Dezente Fruchtsüße am Gaumen, frische, angenehme Säure.
0.1 l **6.00 €** . 0.2 l **11.40 €**
0.5 l **25.80 €** . 0.75 l **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 l **3.70 €** . 0.2 l **6.50 €**
0.5 l **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.]
0.1 l **6.00 €** . 0.2 l **11.40 €** .
0.5 l **25.80 €** 0.75 l **36.00 €**

Amalaya Tinto
Bodega Colomèm
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 l **6.90 €** . 0.2 l **12.90 €**
0.5 l **29.30 €** . 0.75 l **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 l **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 [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, Limettenschnitz, 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, Orangenschnitz, 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) 3 83 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] Glutenhaltiges 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