

RESTAURANT
ZUM STÖRTI



RALSWIEK



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT

ZUM STÖRTI

Seit nun über 25 Jahren residieren wir hier in Ralswiek. Aus dem Heimathafen und Wohnzimmer des Störtebeker Teams ist ein Restaurant erwachsen. In all den Jahren haben wir einiges gelernt – aber vor allem eines – wir lieben es Gastgeber zu sein.

Wir durften unzählige Hochzeiten, Jubiläen und andere Freudenfeste ausrichten – haben selbst Veranstaltungen, wie unser Biergarten Open Air oder die Kinderkochschule, ins Leben gerufen & werden nicht müde uns Neues für Sie auszudenken.

2018 haben wir einen neuen Weg beschritten – unser Restaurant renoviert, unsere Konzeption überdacht, im Management neue Gesichter gewonnen und in der Küche einiges gedreht & hoffen, dass Sie sich wie immer bei uns wohl und umsorgt fühlen und es Ihnen vor allem vorzüglich mundet!

MIT LIEBE KOCHEN IST NAHRUNG FÜR DIE SEELE.
DENN EINE GUTE KÜCHE IST DAS FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS.

&

WO DIE LIEBE DEN TISCH DECKT, DA SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN.

So fühlen wir – hoffentlich schmecken Sie das auch!
Bleiben Sie uns treu – das würde uns außerordentlich freuen.

Ihre

Anna-Theresa Hick

Ihr

Michael Berger, Robert Richter,

&

das gesamte Restaurant „Zum Störsti“ Team

Restaurant „Zum Störsti“
Am Bodden 100 - 18528 Ralswiek - Insel Rügen
Tel. 03838 311018
restaurant@stoertebeker.de
www.zum-stoerti.de



SUPPEN

MÖHREN-SÜßKARTOFFELSUPPE

mit Bacon Chips, Creme fraiche & Nuss Crunch

4.00

DEFTIGE GULASCHSUPPE VON RIND & SCHWEIN

mit Möhren, Paprika & Waldpilzen

5.00

EXOTISCHER FISCHTOPF

Winterkabeljau, Garnelen, Mandelmilch & Chai Tee

6.00

SALATE

STÖRTIS KLEINER SALAT

knackige Blattsalate, Rucola, Feldsalat, Radicchio, Äpfel & Nüsse an einem
Granatapfel Himbeer-Dressing & frischem Baguette

6.00

Zu unserem Salat bieten wir Ihnen wahlweise auch Joghurt- oder Balsamico-Dressing an.



VORSPESIEN

STÖRTEBEKERS BROTKORB

Laugenstange, Brot, Baguette, Kräuterbutter & Dip

5.00

RÜGENER BRUSCHETTA

geröstetes Ciabatta mit grünem Pesto & würzigen Tomatenwürfeln

5.00

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan

10.00

PULLED PORK & NACHOS

saftige, gezupfte Schweineschulter aus dem Smoker
mit Avocado-creme & BBQ Sauce

8.00

KARTOFFEL RÖSTI

an Matjes-Salat, winterliches Grün & Kräuter Creme fraiche
...alternativ mit Graved Lachs

9.00

FLAMMKUCHEN

STÖRTIS FLAMMKUCHEN

klassisch belegt mit Kräuter-Sauerrahm, gewürfeltem Speck &
roten Zwiebeln

10.00

VEGAN VEGETARISCH

SEEFÄHRER CURRY

Süßkartoffeln & knackiges Gemüse in leichter Curry-Mangosauce mit Basmatireis

12.00



PASTA

LINGUINE CARBONARA

schmale Bandnudeln geschwenkt in einer Schinkenspecksauce mit Parmesan

11.00

FISCH

SKREI - WINTERKABELJAU

gebraten, an Meerrettichschaum, glasierten bunten Möhren & Bouillonkartoffeln

16.00

LACHSFILET STRINDBERG

in einer Senf-Zwiebel Kruste gebraten
an „Mecklenburger Schmorgurken“ & Speck-Kartoffelstampf

17.00

RIESENGARNELEN AUS DER PFANNE

mit Knoblauch-Mayonnaise & Avocadocreme
dazu Kräuter-Baguette

18.00

STEAKS

Unser Fleisch wird auf dem Lavasteingrill zubereitet.

RUMPSTEAK 300G

mit winterlichen Blattsalaten & Kräuterbutter
sowie wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes frites oder Süßkartoffelpommes

24.00



FLEISCH

PIRATEN BURGER —100% ANGUS RIND

mit karamellisierten Zwiebeln, Bacon, Rotkraut & cremigem Brie
im rustikalen Brötchen, Kartoffelecken

13.00

WIENER SCHNITZEL

das Original vom Kalb, mit
Bratkartoffeln & Preiselbeer Sauce

16.00

HÄHNCHEN SALTIMBOCCA

Hähnchenbrust umhüllt von Salbei & Bacon,
cremige Bandnudeln & glasierte Kirschtomaten

15.00

ZARTE KALBSBÄCKCHEN

in Portweinjus geschmort, mit Speckbohnen & Herzoginkartoffeln

16.00

RALSWIEKER LABSKAUS

Geschmorte Rinderbrust, Rollmops, Petersilien Kartoffelstampf & Spiegelei
Rote Beete Carpaccio & Gewürzgurke

17.00

DESSERTS

GROßER EIERPFANNKUCHEN

mit hausgemachtem Apfelkompott, kandierten Walnüssen & Vanillesauce

6.00

SÜßE SCHATZTRUHE

Baumkuchen Terrine gefüllt mit Schokoladen-Parfait
Kokospraline & Himbeersauce

6.00

Riskieren Sie auch einen Blick in unsere Kuchenvitrine & lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot inspirieren. Wir empfehlen außerdem eine vollmundige Kaffee- oder Kakaospezialität zu unseren Desserts.



GETRÄNKE

PRICKELNDES-& APERITIF

Ferrari Maximum Blanc	0,1l	5.50
100% Chardonnay Trauben, 36 Monate auf der Hefe gelagert - weich, elegant & harmonisch	0,75l	35.00
Ferrari Maximum Rosé	0,1l	5.50
70% Pinot Nero & 30% Chardonnay Trauben, 36 Monate auf der Hefe gelagert - elegant, kleine Waldbeere & langes Finale	0,75l	35.00
Sekt trocken	0,1l	3.50
Störti Royal		
Creme de Cassis, Secco	0,1l	4.50
Aperol Spritz		
Aperol, Secco, Orange	0,25l	5.50
Hugo		
Holunderblütensirup, Limette, Minze, Secco	0,25l	5.50
Campari		
Orange oder Soda	0,25l	5.50
Störtiwasser		
Weißwein & Birne 3,5% vol.	0,25l	3.50



WASSER

Apollinaris Selektion	0,25l	2.50
Apollinaris Selektion	0,75l	5.50
Vio Still	0,25l	2.50
Vio Still	0,75l	5.50

SÄFTE

Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,2l	2.50
Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,4l	4.50

FRUCHTSCHORLEN

Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,2l	2.50
Apfel, Orange, Kirsche, Cranberry, Grapefruit, Banane	0,4l	4.50
Vio Apfeldirektsaftschorle	0,3l	3.50
Vio Rhabarberschorle	0,3l	3.50
Vio Johannisbeerschorle	0,3l	3.50

LIMONADEN

Coca Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Mezzo Mix, Sprite	0,2l	2.50
	0,5l	4.50
Fever Tree Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer	0,2l	3.00
Red Bull, Red Bull Cola, Red Bull Editions	0,3l	3.50



BIER VOM FASS

Lübzer Pils	0,25l	3.00
Von hier, natürlich	0,4l	4.00
Lübzer Schwarzbier	0,25l	3.00
Von hier, kräftig, schwarz	0,4l	4.00
Duckstein Rotblondes Original		
Obergärig, über Buchenholz gereift	0,3l	3.50
Duckstein Opal Pilsner	0,3l	3.50
Alster oder Diesel	0,25l	3.00
	0,4l	4.00

FLASCHENBIERE

Carlsberg		
Premium Lager	0,33l	3.00
Lübzer		
Grapefruit, Lemon,		
Lübzer Alkoholfrei	0,33l	3.00
Erdinger Weizen		
Hefe, Kristall, Alkoholfrei, Dunkel	0,5l	4.50
Vitamalz	0,33l	3.00



WEINKARTE

OFFENE WEISSWEINE

Deutschland/Rheingau	0,2l	0,75l
Weingut Josef Leitz		
Eins-Zwei-Dry Riesling trocken QbA		
Ein feiner Schluck Rheingau mit lebendiger Aromatik. Reife Äpfel und saftiger Pfirsich harmonieren mit sehr leichter Säure. Der Wein zu hellem Fleisch oder Fisch.	7.50	27.00
Deutschland/Rheinhessen		
Weingut Axel Groh		
„Grohsartig“ Weißburgunder & Chardonnay trocken QbA		
Frisch, leicht und etwas beschwingt, überzeugt dieser Cuvée aus dem Hause Groh. Feine Fruchtnoten harmonieren zu Salaten, Geflügel oder Fisch.	6.50	24.00
Frankreich/Gascogne		
Domaine Horgelus		
Horgelus Blanc, Côtes de Gascogne Blanc AOC		
weicher, saftiger Cuvée aus Colobard & Sauvignon Blanc. Angenehm und ausgewogen mit voller Frucht am Gaumen zart. Als Begleiter durch den Abend oder für zwischendurch macht er Lust auf Meer.	5.50	20.00
Weinschorle	0,25l	
Gerne servieren wir Ihnen alle oben genannten Weine auch als Weinschorle.	5.00	



OFFENE ROSÉWEINE

Frankreich/Gascogne Domaine Horgelus Horgelus Rosé, Côtes de Gascogne Blanc AOC Aromatisch, rund und frisch. Dieser Rosé Cuvee aus Merlot, Cabernet und Tannat duftet herrlich nach roten Beeren. Ein frischer Sommerwein zu leichten Gerichten.	0,2l 5.50	0,75l 20.00
--	------------------	--------------------

OFFENE ROTWEINE

Deutschland/Baden Weingut Heinemann Blauer Spätburgunder alte Reben Kabinett trocken Burgunder mit dezenter Säure, klar und fein. Zarter Schmelz & nachhaltig am Gaumen. Eleganter Wein passend zu kräftigen Fleischgerichten.	0,2l 7.00	0,75l 25.00
---	------------------	--------------------

Deutschland/Rheinhessen Weingut Frankhof „Tag für Tag“ Dornfelder QbA Blumiger schöner Gesellschaftswein mit saftigen Noten von reifen Beeren. Leicht gekühlt besonders schmackhaft.	6.00	22.00
--	------	-------

Spanien/Rioja Bodegas Montecillo Tempranillo Crianza DOC Tempranillo der Spitzenklasse - 24 Monate in französischen Eichenholzfässern gelagert. Bukett nach Beeren mit leichtem Balsamico Bukett. Verführerischer Rioja für jeden Anlass.	6.50	24.00
--	------	-------

Argentinien/Cafayate Valley Bodega Amayala Malbec, Petit Verdot, Tannat; Valle Calchaqui In 1700m Höhe gewachsene Trauben vom Weindach der Welt. Dunkles Rot, in der Nase reife Brombeere, schwarze Kirsche, am Gaumen viel Stoff, Kirsche, Minze, Würze, Kraft, aber auch Trinkfluss gute Länge, ideal zum Fleisch.	7.50	27.00
--	------	-------



COCKTAILS

LONGDRINKS

Cuba Libre, Anejo 7 Havana Anejo 7, Limette, Coca-Cola	7.00
Cuba Libre, Anejo 3 Havana Anejo 3, Limette, Coca-Cola	5.00
Vodka im Mix So wie Du ihn liebst, mit Saft, Red Bull oder Limonade	6.00
Whiskey Cola Jim Beam oder Jack Daniels, Coca-Cola	5.00
Gin Tonic Bombay Gin, Fever Tree Tonic, Zitrone Hendriks Gin, Fever Tree Tonic, Gurke	6.00 8.00
Moscow Mule Vodka, Gurke, Limette, Spicy Ginger, Minze	7.00
Tequila Sunrise Tequila, Orange, Grenadine	5.00
Blue Lagune Vodka, Blue Curaçao, Sprite, Limette	5.00
Ipanema Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	5.00
Rainbow Bananensaft, Ananssaft, Kirschsafft, Karamellsirup	5.00

Alle Longdrinks werden mit 4cl Alkohol serviert.



SPIRITUOSEN

KRÄUTERLIKÖRE

Ramazzotti 35% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Fernet Branca 39% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Fernet Menta 28% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Unicum 40% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Jägermeister 35% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Küstennebel 21,8% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Malteser Kreuz	2cl	2.50
	4cl	4.50

VODKA

Moskovskaya 40% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Partisan Vodka 50% vol.	2cl	3.00
	4cl	5.00
Gorbatschow Platinum 40% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Partisan 40% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50

KORNBRÄNDE

Nordhäuser Doppelkorn 38% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Kahland Kümmel 40% vol.	2cl	3.00
	4cl	5.00
„Mann un Fru“ Doppelkümmel 38% vol.	2cl	2.00
	4cl	4.00
Linie Aquavit 41,5% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Lehment Aquavit 42% vol.	2cl	2.50
	4cl	4.50
Fischargeist 56% vol.	2cl	2.50



RUM

Havana Rum Anejo 3	2cl	3.00
	4cl	5.00
Havana Rum Anejo 7	2cl	4.00
	4cl	6.00
Don Papa	2cl	3.00
	4cl	5.00

WHISKEY

Jack Daniels	4cl	5.00
Jim Beam	4cl	4.50
Pommerscher Greif Single Malt	4cl	6.50
The Balvenie Double Wood 12J.	4cl	7.50
Glenfiddich Single Malt	4cl	5.00

WEINBRÄNDE

Osborne Veterano 103	2cl	2.50
	4cl	4.50
Weinbrand Jacobi 1880	2cl	2.00
	4cl	4.00
Wilthener Goldkrone	2cl	1.50
	4cl	3.00

LIKÖRE

Baileys Irish Cream 17% vol.	2cl	3.00
	4cl	5.00
Cointreau 40% vol.	2cl	3.00
	4cl	5.00
Galliano Vanilla 30% vol.	2cl	3.00
	4cl	5.00



Aus der Edeldestillerie Lieschow auf Ummanz

Renekloten Likör 20%	2cl	3.00
eine herrliche Edel-Pflaume – in streng limitierter Abfüllung	4cl	5.00
Rügener Sanddorngeist 40%	2cl	4.50
Ausgezeichnet mit dem „Best of Bio Spirit Award“ Original	4cl	8.00
Rügener Sanddornlikör 20%	2cl	3.50
	4cl	5.50
Rügener Apfel 42%	2cl	4.00
	4cl	6.00
Rügener Birne 42%	2cl	4.00
	4cl	6.00
Rügener Pflaume 42%	2cl	4.00
	4cl	6.00

Grappa aus der Destillerie Marzadro

La Trentina Morbida 41% vol.	2cl	5.00
Mischung aus Trentiner Rebsorten Muscat, Chardonnay und Trainer Mild und angenehm	4cl	9.00
La Diciotto Lune 41% vol.	2cl	6.00
Grappa aus Merlot, Moscato und Chardonnay. 18 Monate in Fässern aus Eiche, Kirschholz und Akazie gelagert. Weich und trocken	4cl	11.00
Giare Amarone 41% vol.	2cl	7.00
Grappa aus der Rebsorte Amazone 36 Monate in Eichenholzfässern gelagert. Samtig und lang anhaltend	4cl	13.00
Grappa Tasting	3 x 2cl	15.00
Drei verschiedene Grappe, drei unterschiedliche Geschmackserlebnisse. La Trentina, Le Diciotto, Giare Amarone		



KAFFEE & TEE

Espresso	2.00
Espresso doppelt	3.00
Kaffee Crema	2.50
Kaffee Crema groß	3.00
Cappuccino	
Kräftiger Espresso, Milch und feiner Milchschaum	3.00
Milchkaffee	
Traditionell hergestellt 50% Kaffee, 50% Milch	3.50
Latte Macchiato	
Viel Milch, cremiger Milchschaum und ein Hauch von Espresso	4.00
Kapuziner	
Kräftiger Kaffee mit flüssiger Sahne	3.00
Mexikanischer Kaffee	
Kaffee, Schokolade, Milchschaum	4.00
Heiße Vollmilchschokolade	3.00
Heiße Vollmilchschokolade mit Sahne	4.00
Heiße, weiße Schokolade	3.50
Heiße, weiße Schokolade mit Sahne	4.50
Heiße Milch	2.50



TEESPEZIALITÄTEN

Unsere Teespezialitäten. Loser Tee, natürlich, in **Bioqualität**.
Feiner Geschmack korrespondiert mit rauem Klima. Wer bietet Meer?

REIZKLIMA

Meersalz liegt in der Luft. Dank dieser besonderen Teemischung mit einem Hauch Salz, Ingwer und vielen Kräutern und Gewürzen hat jedes Klima seinen Reiz. 3.50

AUF TAUCHSTATION

Auf Tauchstation gehen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Das geht besonders gut mit diesem spritzigen Früchtetee der mit Sanddornbeere und einem cremigen Orangen-Quitten-Geschmack überzeugt. 3.50

RÜCKENWIND

Wenn der Wind mal wieder von allen Seiten weht, kommt dieser kräftige und tiefrote Früchtetee gerade recht. Er erinnert an den Geschmack von Beeren und Omas roter Grütze. 3.50

ALLE MANN AN BORD

Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen. 3.50

FRISCHER FRIESE

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt dieser erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot. Der Klassiker unter den Kräutertees. 3.50

WOGEN GLÄTTEN

Eine liebeliche Komposition aus Sencha Grüntee und süßer Mango. Spritzige Zitrusaromen sowie Ringelblumenblüten runden diesen Tee harmonisch ab. 3.50

**Ihnen hat unser Tee geschmeckt und Sie möchten nicht mehr darauf verzichten.
Wir haben alle Teesorten im Verkauf.**