

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

SÜBKARTOFFEL-KOKOSSUPPE
mit Ingwer, Joghurt & Cashewkernen
5.00 €

RALSWIEKER SOLJANKA
hausgemachter, süß-säuerlicher Eintopf mit Jagdwurst,
Kasseler, Paprika, Gewürzgurke & saurer Sahne
6.00 €

FISCHTOPF VON BODDEN-& OSTSEEFISCHEN
mit reichlich Einlage & frischen Wurzelgemüwestreifen
7.00 €

SALATE

BUNTER FRÜHLINGSSALAT
5.00 €

STÖRTIS SALATBAR
knackige Blattsalate, Radieschen, Äpfel, Feigen & Nüsse an einem
Orangen-Limetten-Dressing & frischem Baguette
10.00 €

mit Jasmunder Hüftschinken & Frischkäsebällchen
oder
gebratener Hähnchenbrust
14.00 €

Zu unseren Salaten bieten wir Ihnen wahlweise auch Joghurt- oder Balsamico-Dressing an.



VORSPESIEN

HANNELORES KLASSIKER

frischer, hausgemachter Gurkensalat

3.00 €

RÜGENER BRUSCHETTA

geröstete Ciabattascheiben mit frischen Tomatenwürfeln, Parmesan & Basilikum

6.00 €

MATJES-APFEL-SALAT

auf körnigem Roggenbrot von Bäcker Peters

7.00 €

TOMATEN-CAPRESE

Kirschtomaten, Mozzarella-Bällchen & frisches Basilikum

8.00 €

RINDERCARPACCIO

mit Rucola, Pinienkernen & gehobeltem Parmesan

10.00 €

OFENKARTOFFEL

an gebeiztem Lachs oder Hähnchenbrust,
buntem Salat & frischem Kräuterquark

12.00 €

FLAMMKUCHEN

STÖRTIS FLAMMKUCHEN

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

10.00 €

VEGAN

SEEFÄHRER CURRY

Süßkartoffeln & knackiges Gemüse in leichter Curry-Mangosauce mit Duftreis

12.00 €



PASTA

LINGUINE PESTO

Schmale Bandnudeln geschwenkt mit Kirschtomaten,
Rucolapesto & gehobeltem Parmesan

9.00 €

SPAGHETTI BOLOGNESE

aus Rind & Schwein, mit frischem Wurzelgemüse & gehobeltem Parmesan

11.00 €

FISCH

FISH & CHIPS RALSWIEK

kleine Kabeljaufilets im Backteig mit Steak House Pommes & würzigem Dip

11.00 €

MATJESFILETS NORDISCHE ART

Matjesfilets mit roten Zwiebeln, hausgemachter Remoulade & Pellkartoffeln

12.00 €

HAUSGEMACHTE FISCHSÜLZE

Fischfilets eingelegt in Kräutergelee mit Wurzelgemüse, Bratkartoffeln & Salat

13.00 €

KUTTER SCHOLLE

ganze Scholle mit Krabben, Schinkenwürfeln & Bratkartoffeln

14.00 €

RÜGENER FISCHZAUBER

gebratene Filets von Lachs, Kabeljau & Zander mit Bratkartoffeln & hausgemachter Remoulade

18.00 €

STEAKS

Unser Fleisch wird auf dem Lavasteingrill zubereitet.
Alle Steaks werden "medium" gegrillt - oder genauso, wie SIE es wünschen!
Zu allen Gerichten wird Salat serviert.

LANDPUTENSTEAK 300G

herzhaft mariniert

10.00 €

RUMPSTEAK 300G

aus dem Roastbeef, mit typischem Fettrand

24.00 €

RIB EYE STEAK 300G

mit charakteristischem Fettauge, saftig

26.00 €

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER

2.00 €

KNOBLAUCHBROT

3.00 €

OFENKARTOFFEL MIT KRÄUTERQUARK

5.00 €

BRATKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSLAUCH

4.00 €

PFANNENGEMÜSE

5.00 €

SCHMORZWIEBELN

3.00 €

KNACKIGE STEAK HOUSE POMMES

4.00 €

SÜßKARTOFFEL-POMMES

5.00 €

FLEISCH

CURRYWURST

mit fruchtig würziger Currysauce & Steak House Pommes

8.00 €

HERZHAFTES SAUERFLEISCH

mit magerem Schweinefleisch & buntem Gemüse
Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade

13.00 €

SCHWEINESCHNITZEL HAMBURGER ART

mit Bratkartoffeln & Spiegelei

13.00 €

SCHWEINESCHNITZEL JÄGER ART

mit Champignons in Kräuterrahm & Kroketten

14.00 €

SCHWEINESCHNITZEL PUSZTA

mit Paprika-Tomaten-Ragout & Steak House Pommes

14.00 €

DEFTIGES GULASCH

geschmort mit Zwiebeln & Champignons, an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14.00 €

DESSERTS

MILCHREIS

an heißen Schattenmorellen

4.00 €

SÜßE EIERPFANNKUCHEN

mit Apfelmus & Zimt / Zucker

5.00 €

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

SECCO-APERITIF-CHAMPAGNER

Sekt trocken	0,1l	3.50 €
Secco weiß	0,1l	4.50 €
Secco rot	0,1l	4.50 €
Störsti 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 €
Pommery Pop	0,2l	9.00 €
Champagner Pommery	0,75l	80.00 €

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, Alkoholfrei	0,33l	3.00 €
Erdinger Weizen		
Hefe, Kristall, Alkoholfrei, Dunkel	0,5l	4.50 €
Vitamalz	0,33l	3.00 €

WEINKARTE

OFFENE WEISSWEINE

Deutschland/Saale-Unstrut Weingut Bad Sulza Thüringen Gutedel trocken QbA Eine der ältesten Rebsorten der Welt. Ein leichter, frischer, trockener Saale-Unstrut-Wein milde Säure, bekömmlich-unkompliziert.	0,2l 5.50 €	0,75l 20.00 €
Deutschland/Rheingau 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 Gerne servieren wir Ihnen alle oben genannten Weine auch als Weinschorle.	0,25l 5.00 €	

OFFENE ROSÉWEINE

Frankreich/Gascogne	0,2l	0,75l
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.	5.50 €	20.00 €

OFFENE ROTWEINE

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

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

Spanien/Rioja	6.50 €	24.00 €
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.		

Argentinien/Cafayate Valley	7.50 €	27.00 €
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.		

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 mit Hendriks Gin	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, Zitrone, Limette	5.00 €

Alle Longdrinks werden mit 4cl Alkohol serviert.

SPIRITUOSEN

Kräuterliköre

Ramazotti 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 €

Vodka

Moskovskaya 40% vol.	2cl	2.00 €
	4cl	4.00 €
Danska 40% vol.	2cl	2.50 €
	4cl	4.50 €
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 €
Lehmen Aquavit 42% vol.	2cl	2.50 €
	4cl	4.50 €
Fischergeist 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 €
Pyrat Rum Reserve	2cl	3.00 €
	4cl	5.00 €
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 €

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