

CORSO

CAFE · RESTAURANT · PENSION

TAGESKARTE ab 12 Uhr bis Küchenschluss

Vorspeisen

Zweierlei Bruschetta 6,90
frisches Steinofenbaguette
* klassisch mit geschnittenen
Tomaten, hauseigenem Knoblauchöl,
Petersilie und Meersalz
und
* mit hausgemachter
Knoblauch – Pecorino – Butter

Knoblauch – Garnelenpfanne 13,50
in hauseigenem Knoblauchöl gebratene
Black Tiger Riesengarnelen fein abgeschmeckt
mit Petersilie, Ingwer und etwas Chili.
Dazu reichen wir frisches Steinofenbaguette.



Hausgemachte Kürbissuppe 8,90
vom Hokkaido Kürbis mit Karotten, Orange,
Ingwer garniert mit Rote Beete Öl und Kürbiskernen

Hauptsachen

Zwei Matjesfilets
nach nordischer Art 15,90
in Sherry – Marinade 17,90
dazu selbst eingelegte Zwiebeln, hausgemachte
Remoulade und frische Bratkartoffeln

Gebratenes Dorschfilet 21,50
mit frischen Bratkartoffeln und
hausgemachtem Gurkensalat

Gebratene Scholle
Finkenwerder Art 21,50
mit frischen Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln
und einer gemischten Salatbeilage
mit frischen Nordseekrabben 26,90

Kalbsleber 18,90
mit Apfel – Zwiebel – Gemüse
und sahnigem Kartoffelpüree

Schnitzel Wiener Art 18,50
knusprig paniert mit Bratkartoffeln oder krossen
Fritten und hausgemachtem Gurkensalat

Kartoffel – Puffer 12,50
mit Sour Cream - Dip und einer Salatbeilage

NUR FÜR KINDER

Milchreis 5,50
**Kinderschnitzel mit krossen Fritten und
Salatbeilage** 13,50
Spirelli Nudeln mit Tomatensoße 6,20
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus 6,90

GENUSS UNTER REET

Typisch nordisch und fast ein Unikat – Unser
CORSO im Ostseebad Kühlungsborn. In bester
Lage, direkt am Strand freuen wir uns über Ihren
Besuch.

In unseren Pensionszimmern erwarten Sie
komfortable Doppelzimmer mit Blick auf die
Ostsee.

In unserem Restaurant und Café verwöhnen wir
Sie nicht nur mit feinsten Aussicht, sondern auch
mit kreativ leckeren Gerichten aus der Region und
dem Besten was das Meer und Land zu bieten hat.

Alle Gerichte werden von unserem Küchenteam
frisch für Sie zubereitet. Bitte haben Sie daher
Verständnis, wenn es auch mal länger dauern
kann!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen
angenehmen Aufenthalt.

Ihr Team vom CORSO

DESSERT

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 7,90
serviert mit Sahne, Himbeersoße & Beeren

Warmer Apfelstrudel 7,50
mit einer Kugel Eis und Sahne

Weißes Zabaione-Eis 8,90
mit Kern aus Kaffee & Baiser Topping.
Umrahmt mit heißem Espresso

Haselnuss-Schoko-Eis 7,90
mit einem Kern aus dunkler Schokolade &
Baiser Topping

Zitronen-Limoncello-Eis 9,50
mit einem Kern aus Limonenlikör &
Baiser Topping. Aufgegossen mit Prosecco

Leckere(r) Kuchen und Torten
täglich wechselnd

ABENDKARTE zusätzlich ab 17 Uhr

Vorspeisen

Butterboard 4,50
hausgemachte Knoblauchbutter garniert mit
Granatapfel, Pinienkernen und Lauch. Dazu
frisches Steinofenbaguette

Hausgemachte Curry – Fischsuppe 9,80
vom Dorsch, der Rest ist unser Geheimnis! Dazu
reichen wir frisches Steinofenbaguette.

Hauptsachen

Hubertus Burger 18,90
150g argentinisches Angus Rind, Brie-Käse,
Rucola, Trüffelmayo und Preiselbeeren. Alles
geschichtet im Brioche – Brötchen.
Dazu reichen wir krosse Fritten.

Zartes Wildgulasch 19,50
mit Spirelli Nudeln und knackiger Gwürzgurke

Gebratenes Zanderfilet 20,90
mit frischen Bratkartoffeln und hausgemachtem
Gurkensalat

Lachsfilet 23,90
in Teriyaki Sauce mariniertes Wildlachsfilet an
hausgemachtem Kartoffelpüree, grünem Spargel
und selbst eingelegten Zwiebeln

Argentinischer Angus Burger 17,90
150g argentinisches Angus Rind, Cheddar,
Bionda Salat, Tomate, Gewürzgurke,
Zwiebelringe, hauseigene BBQ Sauce –
alles geschichtet im Brioche – Brötchen.
Dazu reichen wir krosse Fritten.

Argentinisches Rumpsteak 25,90
250g feinstes argentinisches Rumpsteak,
dazu krosse Fritten und eine Salatbeilage

BEILAGEN

Gurken – Salat 4,40
Gemischter – Salat 5,20
Frisches Pfannengemüse 5,50
Krosse Fritten 5,50
Frische Bratkartoffeln 5,90

CORSO

CAFE · RESTAURANT · PENSION

KAFFEE, TEE & HEIßE SPEZIALITÄTEN von Darboven & Eilles

Espresso	2,40
Espresso doppelt	3,90
Espresso Macchiato	3,40
Tasse Kaffee Crème	3,60
Kännchen Kaffee	5,20
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heiße weiße Schokolade mit Sahne	4,50
Heißer Sanddorn	4,50
mit Schuss Rum / Amaretto	6,90
Küstenglühwein weiß oder rot	4,50
mit Schuss Rum / Amaretto	6,90
Heiße Zitrone	3,10
Eilles Tea Diamanten - verschiedene Sorten	3,50
Wintertee alkoholfrei	6,90
mit Ingwer, Zitrone, Orange, Limette, Nelken und etwas Honig	
Hausgemachter Eierpunsch mit Sahnehaube	7,50
Lumumba	6,90
Rumgrog	5,90
Pharisäer	6,90
Irish Coffee	7,10

SOFTS

Wasser naturell / spritzig	0,25l	2,90
Wasser naturell / spritzig	0,75l	6,90
Coca Cola	0,2l	3,50
Coca Cola light	0,2l	3,50
Coca Cola zero	0,2l	3,50
Fanta	0,2l	3,50
Spezi	0,4l	5,40
Sprite	0,2l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2l	3,90
Thomas Henry Ginger Ale	0,2l	3,90
Thomas Henry Tonic Water	0,2l	3,90
Apfelsaft	0,3l	4,80
Orangensaft	0,3l	4,80
Bananennektar	0,3l	4,80
Sauerkirschnektar	0,3l	4,80
Maracujanektar	0,3l	4,80
Cranberrynektar	0,3l	4,80
Rhabarbernektar	0,3l	4,80
Alle Säfte auch als Schorle	0,3l	4,50

BIER

FASSBIER		
Radeberger Pils	0,25l/0,4l	3,30/4,90
Rostocker Dunkel	0,3l/0,5l	3,70/5,50
Schöfferhofer Weizen	0,3l/0,5l	3,70/5,50
FLASCHENBIER		
Radeberger Pils (alkoholfrei)	0,33l	3,90
Schöfferhofer Weizen (alkoholfrei)	0,5l	5,50
Corona	0,355l	4,50
Schöfferhofer Grapefruit	0,33l	3,90

WEIN

WEISSWEIN

Alte Reben Riesling		
Markus Schneider	0,75l	29,90
Chardonnay - Vallade	0,15l/0,75l	5,70/23,70
Pinot Grigio - Zonin	0,15l/0,75l	6,20/25,20
Grauburgunder		
halbtrocken	0,15l/0,75l	6,20/25,20
Bacchus Kabinett lieblich	0,15l/0,75l	5,90/22,90

ROTWEIN

Black Print Supercuvee		
Markus Schneider	0,75l	32,70
Chianti Reserva		
Volpetto	0,75l	26,70

Cabernet Sauvignon

Vallade	0,15l/0,75l	5,70/23,70
Merlot		
Vallade halbtrocken	0,15l/0,75l	5,70/23,70
Negroamaro - Trulli	0,15l/0,75l	6,20/25,20

ROSÉWEIN

Rosato - Vallade		
halbtrocken	0,15l/0,75l	5,70/23,70

Whispering Angel		
dEsclans	0,75l	39,50

PRICKELNDES

SEKT & PROSECCO

Hanse Edition Sekt	0,75l	29,90
Pomp Grande Cuvee Rose	0,75l	38,20
Casa Defra Prosecco	0,15l/0,75l	5,90/24,70

CHAMPAGNER

Perrier Jouët Grand Brut	0,75l	89,00
Perrier Jouët Blason Rosé	0,75l	99,00

COCKTAILS

Aperol Spritz	8,40
Sanddorn Spritz	7,90
Hugo	8,90
Campari Orange	8,40
Lillet Vive	8,90
Ramazzotti Rosato Mio	8,90
Pina Colada	9,80
Swimming Pool	9,80
Sex on the Beach	9,80
Caipirinha Original / Erdbeere	9,80

Alkoholfrei

Ipanema Original / Erdbeere	8,20
Pina Colada	7,90
Sex on the Beach	7,90



SPIRITUOSEN

KURZE 4cl

Rostocker Doppelkummel	4,90
Aalborg Jubiläums Akvavit	4,90
Küstennebel	4,90
Helbing	5,30
Ramazzotti	5,30
Jägermeister	5,30
Pernod	5,50

OBSTBRAND 4cl

Schwechower Obstbrände (Mirabelle, Birne, Zwetschge, Sanddorn)	7,60
Sibona Grappa Moscato	7,10
Sibona Grappa di Barolo	7,70

Liköre 6cl

Baileys	5,90
Amarula	6,10
Ramazzotti Crema	5,90

COGNAC 4cl

Martell VS	7,30
Hennessy VSOP	7,40
Remy Martin VSOP	7,90

TEQUILA 4cl

Olmecca Blanco	4,90
Olmecca Reposado	5,20
Sierra Blanco	4,50
Sierra Gold	4,70

BRANDY 4cl

Le Brun French Brandy	4,20
Osborne Veterano	5,30

VODKA 4cl

Absolut	5,20
Grey Goose	8,90

RUM 4cl

Havana Club 3 Jahre	4,20
Havana Club 7 Jahre	5,70
Havana Seleccion Maestras	9,90
Ron Zacapa 23	9,70
Botucal Reserva Exclusiva	8,90

SCOTCH WHISKY 4cl

Johnny Walker Red Label	5,20
Ballantines	5,20
Chivas Regal 12y	6,80
Aberlour 12y double cask Speyside	8,20
Glenlivet Founder's Reserve Speyside	7,90
Glenmorangie Highlands	8,10
Ardbeg Ten Islay	9,70
Laphroig 10y Islay	8,90
Bruichladdich Port Charlotte 10y Islay	9,90

IRISH WHISKY 4cl

Jameson	5,70
---------	------

AMERICAN WHISKY 4cl

Jack Daniels Old No.7	5,20
Jack Daniels Gentleman Jack	5,70
Four Roses	5,70
Jim Beam	4,20
Woodford Reserve	6,90

GIN 6cl

Beefeater	6,40
Beefeater 24	8,30
Malfi Gin Originale	8,80
Monkey 47	9,90
Tanqueray	6,20
Hendricks	9,50
Gin Mare	9,80

LONGDRINKS

Alle Spirituosen als Longdrink	+3,50
--------------------------------	-------