

## Salat

Bunter Blattsalat der Saison (vegetarisch)

hausgemachtes Orangen-Chili-Dressing

Cherry Tomaten, Salatgurke, Rettichspaghetti, Paprika,

Granatapfelkerne , geröstete Kerne und Croutons.

€ 8,50

dazu :

gebratene Fischfilets € 6,50

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili € 7,50

Hähnchenbrust mit pikanter Marinade € 5,00

## Kalte Vorspeisen

Gebrannter Ziegenkäse (vegetarisch)

Ziegenkäse mit Honig verfeinert an mariniertem Baby Spinat,  
Granatapfelkerne, Zitrusfrüchte, Walnüsse und Aceto Balsamico

€ 12,00

Pochierte caramellierte Birne (vegetarisch)

in Weißwein pochierte Birne mit Rohrzucker an Blauschimmelkäsesauce,  
mariniertem Rucola und gerösteten Nüssen

€ 9,00

## Warme Vorspeisen

Knatter Fischtopf

klare Fischbrühe mit Fischfilets,  
Meeresfrüchten und Wurzelgemüse

€ 7,50

Cremesüppchen von der Roten Beete (vegetarisch)

mit gerösteten Croutons  
und Kräuterschmand

€ 7,00

Ragoût fin

Kalbfleisch mit Champignons in  
Sahnesauce mit Käse gratiniert und hausgebackenem Brot

€ 7,00

Kalbsleber „Berliner Art“

mit Äpfeln, Zwiebeln und  
Kartoffelpüree

€ 12,00

Kalbsleber als Hauptgang

€ 16,50

## Pasta

Spaghetti aglio e olio (vegetarisch)  
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

€ 8,50

dazu :

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili

€ 7,50

gebratene Fischfilets

€ 6,50

Spinatravioli (vegetarisch)

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Mascarpone, mit einer Tomatenmarmelade und gehobeltem Parmesan.

€ 14,50

## Fisch

Zander

auf der Haut gebraten,

an Caramellsauerkraut, Ravioli mit Kartoffeln und Quark gefüllt an einer  
Dijon-Senfsauce

€ 18,00

Kutterscholle nach „Finkenwerder Art“

kross gebraten, mit Speck und Zwiebeln auf Bratkartoffeln,

Gurkensalat mit Schmand und Dill

€ 16,00

Dorsch gebraten

Filet vom Dorsch auf einem feinen Püree von Kartoffel und Roter Beete

mit Kräuterschaumsauce

€ 16,00

Norwegische Wildlachsfilets

auf der Haut gebraten an einer Safranweißweinsauce

mit cremigem Risotto

und buntem Paprikagemüse

€ 17,00

## Fleisch

„Knatterburger“

240 g Hackfleisch auf dem Grill gebraten  
im Focacciabrötchen mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomaten,  
Röstzwiebeln, Rucola und Käse  
dazu Steakhouse Pommes

€ 16,00

Cherry Valley Ente

mit Apfelmarmelade und hausgemachten Kartoffelklößen  
und Pflaumensauce

Bitte wählen Sie zwischen:

- Brust oder Keule

€ 15,00

- halbe Ente für 2 Personen

€ 25,00

- ganze Ente für 4 Personen

€ 49,50

Geschmorte Ochsenbacke

- in Portwein, Oliven und Tomaten geschmort auf einem feinen Püree von  
Kartoffel und Sellerie mit Wurzelgemüse  
und Balsamicosauce

€ 17,00

## Dessert

„Knatter Crumble“  
gebackenes Früchtekompott  
mit Butterstreusel und Vanilleeis  
€ 6,50

Lebkuchen – Panna Cotta  
mit Rumpflaumen  
€ 5,50

Feine Auswahl verschiedener regionaler Käsespezialitäten  
dazu  
Bio Feigensenf, Trauben, Fassbutter und Brot  
€ 13,50