

Kalte Vorspeisen und Appetitanreger

Bunter Blattsalat der Saison (vegetarisch)

mit Cherry Tomaten, Salatgurke, Paprika, Granatapfelkernen , gerösteten
Kernen

und hausgemachtem Orangen-Chili-Dressing

€ 8,50

dazu können Sie wählen:

in Aromen gebratene Fischfilets € 7,00

Riesengarnelen mit Knoblauch und Chili € 8,00

Rot- weiß (vegetarisch)

Salat von Babyspinat, Karotte und frisch gehobeltem Meerrettich,

zarte Scheiben junger roter Bete

unter karamellisiertem Ziegenkäse

9,50 €

Vitello Tonato

Kalbstafelspitz, Thunfischmarinade,

Kapernbeere und Zwiebelbaguette

€ 9,50

Matjestatar

Tatar vom nordischen Matjesfilet auf Pumpnickel

mit Frischkäse

€ 6,50

Bruschetta (vegetarisch)

geröstetes Knoblauchbrot

€ 6,50

Warme Vorspeisen

Tomate (vegetarisch)

scharfes Tomatensüppchen

mit Mozzarella

€ 6,50

Knatterfischtopf

tomatisierte Fischsuppe mit

Fischfilets, Shrimps und Gemüse

€ 8,00

Pasta

Spaghetti „Aglio e olio“ (vegetarisch)

mit Knoblauch, Pepperoni, Olivenöl und Parmesan

€ 9,50

Tagliatelle Chorizo

Spanische Knoblauchwurst, Cherry Tomaten, Rucola,
frische Kräuter und Nudeln

€ 10,50

Bandnudeln Knatter (vegetarisch)

mit Tomaten-Cocossauce und getrockneten Tomaten

€ 9,50

Fisch

Zander

kross auf der Haut gebraten,
mit Zweierlei von Roter Bete und Rieslingschaum

€ 18,00

Dorsch

gebraten,
mit Bratkartoffeln und Gurkenschmand-Salat

€ 17,50

Matjes Hausfrau

marinierte Heringsfilets mit Hausfrauensauce,
Bratkartoffeln und Salatbouquet

€ 14,00

Fleisch

„Knatterburger“

200g Hackfleisch kross gebraten,
im Focacciabrötchen mit hausgemachter BBQ-Sauce, Tomaten,
Rucola und Käse, dazu Süßkartoffel Pommes

€ 16,50

Kalbsschnitzel

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 19,50

Wildgulasch

Gulasch vom heimischen Wild
mit Waldpilzen und gebratenen Semmeltalern

€ 19,00

Dessert

„ Knatter Crumble“

gebackenes Kompott mit Früchten, Butterstreuseln und Vanilleeis

€ 6,50

Creme Brulèe

von der Tonkabohne mit Pflaumenragout und Macadamiaeis

€ 7,00