



Vorspeisen / Salate

Pommerscher Gurkensalat 6,00 €

Schmand / Dill

Lachs 11,50 €

Kürbiskernrösti / geräucherter Lachs / Salat
Schmand / Rote Beete - Humus

Garnelen 11,40 €

fruchtig - scharf / Tomaten / Knoblauch

Ziegenkäse 10,80 €

Tomaten / Rucola / geflammter Ziegenkäse
Birnen- Chutney / Usedomer Landbrot

Gartensalat „Knatter“ 11,20 €

Gartensalat / frisches Gemüse / Granatapfel / geröstete
Kerne / Haus Dresing / Parmesan

wahlweise mit:

- saftigem Hähnchenbrustfilet + 8,00 €
- gebratenen Garnelen aus Wildfang + 9,50 €

Flammkuchen je 12,50 €

Schmand / Birnen / Käse / Nüsse

Schmand / Geräucherter Bacon / Käse / Zwiebeln / Rucola

Schmand / Räucherlachs / rote Zwiebeln / Käse

S u p p e n

Fischtopf „Knatter“ klein 6,50 €

tomatisiert / Fischfilets / Gemüse groß 11,50 €

Geträufelte Steinpilzsüppchen 8,20 €

Kräuter / Croutons / Speckkrusteln

V e g e t a r i s c h & Co

Curry ! 18,20 €

Kichererbsen / Zucchini / Pastinaken / Mango / Kokos / Süßkartoffel

Kürbis – Kartoffelbowl (auf Wunsch auch vegan) 18,80 €

Kürbis / frisches Marktgemüse / halbgetrocknete Tomaten / Kartoffeln / Feta

Pasta aglio e olio (auf Wunsch auch vegan) 17,00 €

Knoblauch / Peperoni / Kräuter / Parmesan

Gnocchi 18,80 €

Kürbis Füllung / geröstete Kerne / buntes Gemüse

wahlweise bei Gnocchi oder Pasta mit:

- saftigem Hähnchenbrustfilet + 8,00 €
- gebratenen Garnelen aus Wildfang + 9,50 €

Fisch

„Heringstreffen“ **19,80 €**

echter hausgemachter Sherry- und Kräutermatjes mit
Hausfrauensoße, gebratenen Drillingen und
Salatbouquet

Fischplatte Knatter **31,50 €**

gebratene Fischfilets / Dijonsenf Sauce / Gurkensalat /
Kartoffelstampf

Zanderfilet **29,50 €**

gebutterte Drillinge / Bohnen / Limettensauce

Lachsfilet **25,50 €**

mit Orangenöl /getrüffelter Wirsingkohl / Kartoffelrösti

Fleisch

Pork Belly **25,50 €**

knuspriger gebackener Schweinbauch
Kartoffel - Kräuterstampf / Zwiebelmarmelade

Spare Ribs **25,60 €**

BBQ Sauce / Dippers / Salat

Gulasch vom Usedomer Wild **25,50 €**

Karotten / Zwiebeln / Rotkohl / Kartoffel- Selleriestampf

Flank Steak vom Black Angus Rind **31,90 €**

Winterlicher Kräuter Kruste / Kartoffelrösti
sautierte Kräuterseitlinge & Champignons

Dessert

Knatter- Crumble **7,80 €**

gebackenes Fruchtkompott unter Butterstreusseln
mit Mandeln, Walnüssen und Vanilleeis

Crème brûlée **8,20 €**

mit eingekochten Kirschen

Mousse Variation **8,50 €**

mit beschwipsten Zimtpflaumen

Tiramisu **8,20 €**

Eierlikör Cheesecake Sauce

Unser Tipp:

- leckere Eiskreationen findest Du unter Süßes und Heißes
- unseren Kuchen kannst Du Dir in der Kuchenvitrine anschauen
- Wir sind ein Allergiker freundliches Restaurant - unsere Mitarbeiter informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.