



## Vorspeisen / Salate

<b>Coleslaw Salat</b>	<b>5,20 €</b>
Karotte / Weißkohl / leichtes Sahnedressing	
<b>Pommerscher Gurkensalat</b>	<b>6,00 €</b>
Schmand / Dill	
<b>Lachs</b>	<b>11,50 €</b>
Kürbiskernrösti / geräucherter Lachs / Salat Schmand / Rote Beete - Humus	
<b>Garnelen</b>	<b>11,40 €</b>
fruchtig - scharf / Tomaten / Knoblauch	
<b>Ziegenkäse</b>	<b>10,80 €</b>
Tomaten / Rucola / geflammter Ziegenkäse Birnen- Chutney / Usedomer Landbrot	
<b>Gartensalat „Knatter“</b>	<b>11,20 €</b>
Romana & Rucola Salat / frisches Gemüse Granatapfel / geröstete Kerne / Haus Dressing / Parmesan	
wahlweise mit:	
• mit Mozzarella	+ 4,00 €
• gebratenen Garnelen aus Wildfang	+ 9,50 €
<b>Caeser Salat</b>	<b>18,50 €</b>
Romana Salat / frisches Gemüse / gekochtes Ei / gebratene Hähnchenbrust / Bacon / Caesar Dressing / Parmesan Croutons	

## Flammkuchen

Schmand / Birne / Nüsse / Käse / Zucchini

\*\*\*

Schmand / Geräucherter Bacon / Käse / Zwiebeln / Rucola

\*\*\*

Schmand / Räucherlachs / rote Zwiebeln / Käse

je **12,50 €**

## Suppen

### Fischtopf „Knatter“

tomatisiert / Fischfilets / Gemüse

klein **8,50 €**

groß **11,50 €**

### Spargelsüppchen

Croutons / Bärlauchpesto

**8,20 €**

## Vital / Veggi & Co

### Süßkartoffel - Curry ! ( vegan )

Süßkartoffel / Kichererbsen / Zucchini / Pastinaken  
Mango / Kokos

**18,20 €**

### Pasta Lachs

Räucherlachs / Rucola / Creme Fraiche

**23,00 €**

### Pasta aglio e olio (auf Wunsch auch vegan)

Knoblauch / frische Peperoni / Petersilie  
italienisches Olivenöl

**17,00 €**

### Gnocchi

Bärlauch Füllung / geröstete Kerne / buntes Gemüse

**18,20 €**

wahlweise bei Gnocchi oder Pasta mit:

saftigem Hähnchenbrustfilet

+ **8,00 €**

gebratenen Garnelen aus Wildfang

+ **9,50 €**

## Fisch

<b>„Heringstreffen“</b>	<b>19,80 €</b>
Sherry & Kräutermatjes / Hausfrauensoße gebratene Drillinge / Salatbouquet	
<b>Fischplatte Knatter</b>	<b>31,50 €</b>
gebratene Fischfilets / Dijonsenf Soße / Gurkensalat Kartoffelstampf	
<b>Zanderfilet</b>	<b>29,50 €</b>
gebutterte Drillinge / Bohnen / Limettensoße	
<b>Lachsfilet</b>	<b>26,50 €</b>
mit Orangenöl /getrüffelter Wirsingkohl / Kartoffelrösti	

## Fleisch

<b>Pork Belly</b>	<b>25,50 €</b>
knuspriger gebackener Schweinbauch Kartoffel - Kräuterstampf / Apfel - Zwiebelmarmelade	
<b>Spare Ribs</b>	<b>25,60 €</b>
BBQ Sauce / Dippers / Coleslaw Salat	
<b>Kaninchenkeule</b>	<b>24,80 €</b>
Rotkohl / gebutterte Kartoffelklöße ,/ viel Soße	
<b>Entrecote vom Green Feed Rind ( 250g )</b>	<b>32,90 €</b>
Kartoffelrösti / sautierte Kräuterseitlingen Champignons / Knoblauchbutter / Jus	
<b>Tranchen vom Schweinefilet</b>	<b>26,20 €</b>
Grüner Spargel / Kartoffelpops / Senfsauce	

## Dessert

<b>Knatter- Crumble</b>	<b>7,80 €</b>
gebackenes Fruchtkompott unter Butterstreusseln mit Mandeln, Walnüssen und Vanilleeis	
<b>Crème brûlée</b>	<b>8,20 €</b>
mit marinierten Beeren	
<b>Mousse</b>	<b>8,50 €</b>
mit beschwipsten Zimtpflaumen	
<b>Tiramisu</b>	<b>8,20 €</b>
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.