



## 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“

**klein 8,50 €**

tomatisiert / Fischfilets / Gemüse

/////////**groß 11,50 €**

/

### Spargelsüppchen

**8,20 €**

Croutons / Bärlauchpesto

/

## Vital / Veggi & Co

### Süßkartoffel - Curry ! ( vegan )

**18,20 €**

Süßkartoffel / Kichererbsen / Zucchini / Pastinaken  
Mango / Kokos

### Pasta Lachs

**23,00 €**

Räucherlachs / Rucola / Creme Fraiche

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

**17,00 €**

Knoblauch / frische Peperoni / Petersilie  
italienisches Olivenöl

### Gnocchi

**18,20 €**

Bärlauch Füllung / geröstete Kerne / buntes Gemüse

/

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.

/



## Das geht immer...

**Mionetto Spritz** 8,00 €

Mionetto Aperetivo / Prosecco / Orange / Eis

**Limoncello Spritz** 8,00 €

Limoncello / Prosecco / Limette / Minze / Eis

**Moet Chandon Garden Spritz** 9,00 €

Orange / Eis / Himbeeren

**Sarti Spritz** 8,00 €

Sarti Likör Prosecco / Orange / Limette / Eis

**Knatter's Special** 8,00 €

Bombay Gin / Schweppes Granatapfel

## Unsere besondere Weinempfehlung :

**Chardonnay / trocken** Flasche 0,75l 22,00€

**Weingut Kleinert / Baden - Kraichgau**

viel grüner Typ und zitrische Aromen, Limette  
in der Nase, extraktreich und belebend mit  
hohem Trinkfluss, langer Nachhall

## Süßes & Heißes

<b>Landkuchen mit Sahne</b> wechselndes Angebot	<b>ab</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> Vanilleeis / Sahne		<b>6,00€</b>
<b>hausgemachte Waffel</b> Vanilleeis / Sahne / Rote Grütze		<b>7,50 €</b>
<b>Knatter Crumble</b> gebackenes Fruchtkompott / Butterstreussel / Mandeln / Walnüsse / Vanilleeis		<b>7,50 €</b>
<b>Schwedenbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne		<b>7,50 €</b>
<b>Schokobecher</b> 2 Kugeln Schokoladeneis / 1 Kugel Vanilleeis / Schokosoße / Sahne		<b>7,50 €</b>
<b>Früchtebecher</b> 1 Kugeln Vanilleeis / 1 Kugel Erdbeereis / Früchte / Sahne		<b>7,50 €</b>
<b>Cabo Verde</b> 2 Kugeln Vanilleeis / Kürbiskerne/ Kernöl		<b>5,00 €</b>
<b>Kinderbecher</b> 2 Kugeln Eis nach Wahl / Früchte / Crunch		<b>4,50 €</b>
<b>Eiscafé oder Eisschokolade</b> Vanilleeis / Sahne		<b>5,00 €</b>
<b>Eisorten</b> Vanille / Schokolade / Erdbeere	<b>je Kugel</b>	<b>1,50 €</b>

# Für die Lütten

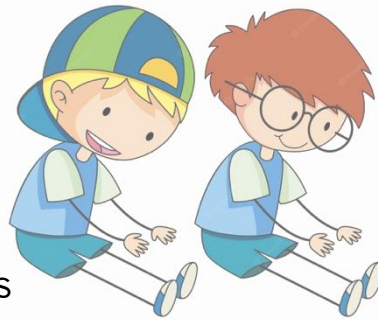
- die Kinderkarte ist für Kinder bis 14 Jahre -

**Fischboulette – hausgemacht** **6,50 €**  
mit Gurkensalat und Kartoffelpüree

**Nudeln mit Tomatensauce** **6,50 €**  
zusätzlich mit Fleischbällchen **7,50 €**

**Hähnchenschnitzel** **8,50 €**  
mit Kartoffelpüree

**Milchreis** **6,00 €**  
mit Zimt und Zucker / Apfelmuss



## Getränke

**KiBa**  
Kirsch-/ Bananennektar **0,2l 2,90 €**  
**0,4l 5,00 €**

**hausgemachter Eistee**  
oder **0,3l 3,70 €**  
**Limonade**



**Wir sind ein allergikerfreundliches Restaurant - unsere Mitarbeiter informieren Euch gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene.**

# GETRÄNKE

## Durstlöcher

### Alkoholfreie Getränke

Cola<sup>1,3,4,5</sup> / Zitrone<sup>3</sup> 0,2l 2,80 €

Cola Light<sup>1,3,4,5</sup> 0,4l 5,00 €

**Wasser** 0,2l 2,60 €

classic, medium, still 0,4l 4,00 €

Fl. 0,7l 6,00 €

**Schweppes** 0,2l 3,20 €

Original Bitter Lemon<sup>3,6</sup>, American Ginger Ale<sup>1,5</sup>, Indian Tonic Water<sup>3,6</sup>, Wild Berry, Wild Peach<sup>1,3,5,6</sup> Pomegranate

## Fruchtiges

### Nektar & Fruchtsäfte

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschnektar, 0,2l 2,90 €

Bananennektar, Rhabarbernektar, 0,4l 5,00 €

Johannisbeernektar, KiBa<sup>3</sup> (Kirsch/Banane)

Sanddornnektar 0,2l 3,20 €

0,4l 5,50 €

**Alle Säfte sind auch als Fruchtsaftschorlen erhältlich.**

### hausgemachter Eistee

täglich wechselndes Angebot 0,3l 3,70 €

aufgefüllt mit Prosecco 8,00 €

# Das "kühle Blonde"

## ... Solo

### frisch Gezapftes vom Fass

*Bitburger Pils	0,3l*	4,00 €* 4,00 €
*Benediktiner hefetrüb	0,5l*	5,50 €* 5,50 €
*Köstritzer Schwarzbier		

## ... und in Begleitung

*Alster (Bier & Sprite)	0,3l*	4,00 €* 4,00 €
*Diesel (Bier & Cola)	0,5l*	5,50 €* 5,50 €
*Krefelder (Köstritzer & Cola)		

### frisch Geöffnetes aus der Flasche

Benediktiner Hefe alkoholfrei	Fl.0,5l	5,50 €
Bitburger alkoholfrei	Fl. 0,33l	4,00 €

# Für davor oder auch danach

## Aperitif, 5cl

Martini bianco<sup>1</sup>, 5,00 €

Sandemann Sherry dry<sup>1</sup>, medium<sup>1</sup>, 5,00 €

Campari<sup>3</sup> Soda, Orange, 0,3l, 7,50 €

# Unsere Langen – Mix it Baby

## Longdrinks, 5cl Alkohol

<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>1,3,5,6</sup> Lillet Blanc, Wild Berry	8,00 €
<b>Lillet Peach</b> Lillet Rosso, Wild Peach <sup>1,3,5,6</sup>	8,00 €
<b>Martini E Tonic</b> Martini Bianco <sup>1</sup> , Indian Tonic Water <sup>3,6</sup>	8,00 €
<b>Gin Tonic</b> Usedom Gin, Indian Tonic Water <sup>3,6</sup>	8,00 €
<b>Hugo</b> <sup>5,1</sup> Prosecco, Holunderblütensirup <sup>5,1</sup> , Soda	8,00 €
<b>Wodka Lemon</b> Smirnoff Vodka, Bitter Lemon <sup>3,6</sup>	8,00 €
<b>Whiskey oder Havanna Cola</b> <sup>1,3,4,5</sup> Johnnie Walker Red Label / Havanna	8,00 €
<b>Aperol Lemon Spritz</b> Aperol <sup>1</sup> , Original Bitter Lemon <sup>3,6</sup>	8,00 €
<b>Aperol Spritz (auch alkoholfrei)</b> Aperol <sup>1</sup> , Prosecco, Soda	8,00 €
<b>Sanddorn Spritz</b> Prosecco <sup>1</sup> , Sanddorn-Likör, Soda	8,00 €

# Prickelndes

## Perlweine

<b>*Prosecco<sup>l</sup></b>	0,1l*	6,00 €*
Weingut Mionetto Spa/Italien	Fl.0,75l*	30,00 €*
moderne Eleganz mit Klasse, frisch und lebhaft mit fruchtigen Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrone		

# Unsere Kurzen

## Spirituosen/Kräuter

Jägermeister	2cl	3,00 €
	4cl	5,00 €
Averna	2cl	3,00 €
	4cl	5,00 €
Amaretto	2cl	3,00 €
Usedom Gin	2cl	3,50 €
	4cl	7,00 €

# Aus dem Norden

## Spezialitäten aus unserer Region

Wikinger Feuer	2cl	3,00 €
Usedom Aquavit	4cl	5,50 €
Rostocker Doppelkümmel		
Sanddornlikör <sup>1</sup>		
Fischergeist	2cl	3,00 €
<b>Usedom Geist</b>		
Himbeere, Blaubeere	2cl	3,50 €
Haselnuss oder Quitte	4cl	7,00 €

# Unsere Edlen

## Whiskey

Chivas Regal Scotch <sup>1</sup>	4cl	8,50 €
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4cl	5,50 €
Tullamore Dew Irish <sup>1</sup>	4cl	7,50 €
Ballantines	4cl	5,50 €

# Brände & Liköre

## Brandy

Cardenal Mendoza Brandy <sup>1</sup>	2cl	4,00 €
il Prosecco di nonino <b>Grappa</b>	2cl	4,00 €

## Liköre

Baileys <sup>1,2</sup>	2cl	2,60 €
BOMB! Der beste Eierlikör ! oder CHIOK von Poli	2cl	2,60 €
*Schladerer Obstler	2cl*	3,00 €*
*Williams / Birne	4cl*	6,00 €*

# Für Genießer

## Cocktails mit Alkohol, 0,3l

<b>Caipirinha</b>	9,50 €
Zuckerrohrschnaps/Cachaca, brauner Zucker, Limetten, Chrushed Ice	
<b>Mojito</b>	9,50 €
weißer Rum, Minze, brauner Zucker, Sodawasser, Limetten, Chrushed Ice	

## Cocktails ohne Alkohol, 0,3l

<b>Ipanema</b>	6,00 €
Ginger Ale <sup>1,5</sup> , Limetten, brauner Zucker & Ice	
<b>Mosquito</b>	6,00 €
Ginger Ale <sup>1,5</sup> , Limetten, frische Minze, brauner Zucker & Ice	

# HeiBes zum GenieBen

## Kaffeespezialitäten & Co.

<b>Espresso</b>	2,80 €
Espresso doppelt	4,40 €
Tasse Kaffee	3,00 €
Pott Kaffee	4,00 €
<b>Cappuccino<sup>g</sup></b>	3,40 €
<b>Milchkaffee<sup>g</sup></b>	4,00 €
<b>Latte Macchiato<sup>g</sup></b>	4,50 €
mit Caramel <sup>1,5</sup> o. Haselnuss <sup>1,2,5,e</sup>	4,90 €
<b>Chococchino</b>	4,50 €
Heiße Schokolade <sup>2,a,f,g</sup> mit Espresso	
<b>Irish Coffee/Pharisäer<sup>1,5</sup></b>	6,00 €

## Heiße Schokolade

<b>Dunkle Schokolade<sup>2,a,f,g</sup></b>	4,00 €
mit Sahne <sup>g</sup>	4,50 €
mit Baileys <sup>1,2</sup>	4,80 €
<b>Lumumba</b>	6,00 €
mit Rum und Sahne <sup>g</sup>	
Heißer <b>Sanddornnektar</b>	5,00 €
*mit Rum	6,00 €

## TRINK MEER TEE

## TEESORTEN

4,40 €

### LAND IN SICHT

Kräutertee

#### Zart & fruchtig

Land in Sicht! Das Festland ruft mit diesem fruchtigen Kräutertee aus Sanddornbeeren, Fenchel, Brennnessel und Melisse. Verfeinert mit vanilligem Orangen-Quitten Geschmack ist der Landgang perfekt.

### NICHTSCHWIMMER

Früchtetee

#### Holunder & Orange

Dieser außergewöhnliche, helle Früchtetee ist sehr sanft und besticht Nichtschwimmer und Wasserratten durch seinen lieblich-fruchtigen Geschmack nach Holunder und Orange



### AUF TAUCHSTATION

Früchtetee

#### Sanddorn, Orange-Quitte

Auf Tauchstation gehen und den Alltagsstress hinter sich lassen. Das geht besonders gut mit diesem spritzigen Früchtetee, der mit Sanddornbeere und einem cremigen Orangen-Quitten Geschmack überzeugt.

### FRSICHER FRIESE

Kräutertee

#### Pfefferminze

Wenn mal wieder alles aus dem Ruder läuft, bringt dieser erfrischende und zugleich aromatische Pfefferminztee es wieder ins Lot.



### RETTE MIT, WER KANN

Kräutertee

#### Ingwer & Kurkuma

Dieser Tee ist genau das Richtige nach einer aufregenden Rettung. Die wärmende Wirkung klassischer Kräuter wird durch exotische Gewürze wie Kardamom, Ingwer und Kurkuma verstärkt. Mangochips verleihen der Teemischung einen Hauch fruchtiger Süße.

Wir sagen RETTE MIT, WER KANN und spenden 50 Cent für jede verkaufte Packung an die DGzRS.



## **Anker Lichten**                      Grüner Tee

### **Fein, herb und süßlich**

Lichtet die Anker und genießt diesen chinesischen grünen Tee mit feinherbem, süßlichen Charakter und floralen Noten. Nicht nur für Seemänner.



## **ALLE MANN AN BORD**                      Schwarzer Tee

### **Vollmundiger Assam**

Alle Mann an Bord. Dieser kräftige Assam zeichnet sich durch eine feinwürzige, malzige Note und dunkle Tasse aus. Als klassischer Ostfriesentee ist er hervorragend mit Sahne und Zucker zu genießen.

- 1= Farbstoff
- 2= Konservierungsmittel
- 3= Antioxidationsmittel
- 4= Phosphat
- 5=Süßungsmittel
- 6= Chininhaltig
- g= Milch
- l= Schwefeldioxid/ Sulfite

# WEINE

## Weissweine offen, 0,2l

**\*Weingut Jülg Elsass/Deutschland\***

### **Riesling - trocken**

7,50 €

anregende Fruchtaromen von Äpfeln und Pfirsichen mit einem Hauch Zitrus

**\*Weingut Jülg Elsass/Deutschland\***

### **Grauburgunder - trocken**

7,50 €

saftige Fruchtnoten von Äpfeln, Ananas und Zitrus mit einer leichten Mandelnote

**\*Weingut Mosbacher /Deutschland\***

### **Müller-Thurgau- feinherb**

7,50 €

erfrischende Aromen von Ananas und grünem Apfel mit zarter Zitrusnote und angenehmer Restsüße

**\*Weingut Emmerich/Deutschland\***

### **Silvaner - trocken**

7,50 €

feinfruchtige Aromen von Birne, Quitte und Melone und einem Hauch Lindenblüte



## **Rotweine offen, 0,2l**

**\*Weingut Sander Rheinhessen/Deutschland\***

**Merlot - trocken**

7,50 €

feiner Beerenduft, rubinrot, samtig und weich

**\*Weingut August Ziegler Pfalz/ Deutschland\***

**Dornfelder - feinherb**

7,50 €

vollmundig mit eleganten Würznoten, samtig-seidiger Nachhall

**\*Weingut August Ziegler Pfalz/ Deutschland\***

**Cuvée Spätburgunder & Merlot - trocken**

7,50 €

Noten von Brombeeren und Waldbeeren,  
weiche Tannine und wenig Säure

## **Roséweine offen, 0,2l**

**\*Weingut August Ziegler, Maikammer-Pfz/Deutschland**

**Rosalie - feinherb**

7,50 €

Saftig-fruchtige Cuvée aus Spätburgunder und Dornfelder  
mit den Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und feinen  
Kräutern

## **Weinschorlen in rot oder weiss 0,2l**

7,00 €

## **Flaschenweine weiss, 0,75l**

**\*Zehn morgen , Fellbach-Württemberg/Deutschland\***

**Grauburgunder - trocken**

26,00 €

frisch und klar mit zartem Schmelz, tolle Balance von Süße und Säure, feinfruchtig mit filigraner Kräuterwürze, ein gelungener Auftakt der Aldinger Brüder mit ihrem ersten Grauburgunder

**\*Weingut Sander Rheinhessen/Deutschland\***

**Weißburgunder - trocken**

26,00 €

herrlich füllig, mit viel Schmelz und toastigen Akzenten, tolles Aromenspiel im Abgang

**\*Weingut Knodt Trossen-Mosel/Deutschland\***

**Weißburgunder - trocken**

25,00 €

leuchtend strohgelbe Farbe, intensive tropische Früchte wie Ananas, Banane und feine Noten von gerösteten Mandeln und Honig

**\*Weingut August Ziegler Maikammer-Pfalz/ Deutschland\***

**Sommertraum - feinherb**

25,00 €

Scheurebe und Sauvignon Blanc, ein fruchtiges Miteinander von Ananas, Stachelbeere und zarten Holunderblüten mit einem Hauch von Honig

**\* Weingut Sander Rheinhessen/Deutschland\***

**Sauvignon Blanc - trocken**

25,00 €

frisch mit feinen Säureblitzen, Zitrus- und Kräutearomen vereinen sich mit Stachelbeere und tropischen Früchten, angenehm leicht mit schönem Nachgang

## Flaschenweine rot, 0,75l

**\*Weingut Eguren / Spanien / Sierra Cantabria** 21,00 €

**Crianza 2017 trocken**

kräftig aber dennoch kantig, robust und fruchtig, würzig harmonisch und ausgewogen, mit mittlerem Körper und samtigen Tanninen

**\*Weingut Knodt Trossen-Mosel/Deutschland \***

**Cuvée No. 18 Spätburgunder & Dornfelder - trocken** 30,00 €

kräuterige Noten, vollmundig und geschmeidig, gut eingebundenes Holz und passendes Tannin, 22 Monate im Barrique gereift

**\*Weingut Allesverloren Riebeek West/Südafrika\***

**Tinta Barocca - trocken** 35,00 €

tiefes rubinrot, Aromen roter Beerenfrucht, ein Hauch von Schokolade, warmer Vanille und feiner Eichenholzwürze, langanhaltender und weicher Abgang

## Flaschenweine rosé, 0,75l

**\*Weingut Strehn Österreich\***

**Blaufränkisch Rose - trocken** 25,00 €

reife Pfirsicharomen, Anklänge von Erdbeere und Minze, intensive Frucht am Gaumen

### Unser Tipp:

Einige besondere Schätzchen haben es teilweise nicht geschafft, einen Platz in unserer Weinkarte zu finden. Manchmal stammen sie aus aktuellen Verkostungen oder wir haben sie nur in einer geringen Stückzahl für Euch geordert. Bitte sprecht uns gerne dazu an. 😊