



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.



Das geht immer...

Mionetto Spritz 8,00 €

Mionetto Aperitivo / 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

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

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-/ Bananennectar **0,2l 2,90 €**

0,4l 5,00 €

hausgemachter Eistee

oder

Limonade

0,3l 3,70 €



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

GETRÄNKE

Durstlöscher

Alkoholfreie Getränke

Cola ^{1,3,4,5} / Zitrone ³	0,2l	2,80 €
Cola Light ^{1,3,4,5}	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 ^{3,6} , American Ginger Ale ^{1,5} , Indian Tonic Water ^{3,6} , Wild Berry, Wild Peach ^{1,3,5,6} Pomegranate		

Fruchtiges

Nektar & Fruchtsäfte

Orangensaft, Apfelsaft, Kirschnektar, 0,2l	2,90 €
Bananennectar, Rhabarbernectar, 0,4l	5,00 €
Johannisbeernectar, KiBa ³ (Kirsch/Banane)	

Sanddornnectar	0,2l	3,20 €
	0,4l	5,50 €

Alle Säfte sind auch als Fruchtsaftschalen erhältlich.

hausgemachter Eistee

ständig 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 €*
Benediktiner hefetrüb	0,5l	5,50 €*
*Köstritzer Schwarzbier		

... und in Begleitung

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

Aperatif, 5cl

Martini bianco¹		5,00 €
Sandemann Sherry dry¹, medium¹		5,00 €
Campari³ Soda, Orange	0,3l	7,50 €

Unsere Langen-Mix it Baby

Longdrinks, 5cl Alkohol

Lillet Wild Berry^{1,3,5,6} 8,00 €
Lillet Blanc, Wild Berry

Lillet Peach 8,00 €
Lillet Rosso, Wild Peach^{1,3,5,6}

Martini E Tonic 8,00 €
Martini Bianco¹, Indian Tonic Water^{3,6}

Gin Tonic 8,00 €
Usedom Gin, Indian Tonic Water^{3,6}

Hugo^{5,1} 8,00 €
Prosecco, Holunderblüten sirup^{5,1}, Soda

Wodka Lemon 8,00 €
Smirnoff Vodka, Bitter Lemon^{3,6}

Whiskey oder Havanna Cola^{1,3,4,5} 8,00 €
Johnnie Walker Red Label / Havanna

Aperol Lemon Spritz 8,00 €
Aperol¹, Original Bitter Lemon^{3,6}

Aperol Spritz (auch alkoholfrei) 8,00 €
Aperol¹, Prosecco, Soda

Sanddorn Spritz 8,00 €
Prosecco¹, Sanddorn-Likör, Soda

Prickelndes

Perlweine

Prosecco¹	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 ¹		
Fischergeist	2cl	3,00 €
Usedom Geist		
Himbeere, Blaubeere	2cl	3,50 €
Haselnuss oder Quitte	4cl	7,00 €

Unsere Edlen

Whiskey

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

Brände & Liköre

Brandy

Cardenal Mendoza Brandy ¹	2cl	4,00 €
il Prosecco di nonino Grappa	2cl	4,00 €

Liköre

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

Für Genießer

Cocktails mit Alkohol, 0,3l

Caipirinha 9,50 €

Zuckerrohrschnaps/Cachaca, brauner Zucker, Limetten,
Chrushed Ice

Mojito 9,50 €

weißer Rum, Minze, brauner Zucker, Sodawasser, Limetten,
Chrushed Ice

Cocktails ohne Alkohol, 0,3l

Ipanema 6,00 €

Ginger Ale^{1,5}, Limetten, brauner Zucker & Ice

Mosquito 6,00 €

Ginger Ale^{1,5}, Limetten, frische Minze, brauner Zucker & Ice

Heißes zum Genießen

Kaffeespezialitäten & Co.

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

Heiße Schokolade

Dunkle Schokolade^{2,a,f,g}	4,00 €
mit Sahne ^g	4,50 €
mit Baileys ^{1,2}	4,80 €
Lumumba	6,00 €
mit Rum und Sahne ^g	

Heißer Sanddornnektar	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, Brennessel 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-Pfaz/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 Kräuteraromen 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 sprech uns gerne dazu an. 😊