

Aus dem Suppentopf

*Tomatencremesüppchen
mit Shrimps und Croutons
€ 6,00*

*„Usedomer Fischtopf“
klare Fischsuppe mit gedünstetem Ostseefisch,
Krabben und buntem Gemüse
5,70 €*

Vorne weg

*Carpaccio vom Rind
mit frischen Champignons,
Parmesan und Rucicola
€ 9,90*

*Shrimpscocktail
mediterranes Gemüse mit sautierten Shrimps,
Knoblauch, Kräutern und feinem Chiffonade
€ 6,90*

*Marinierte Tomaten
auf Ciabattabrot mit Hirtenkäse überbacken
€ 8,10*

Aus'm Wasser

*Gebratenes Lachsfilet an Safranschaum,
mit Pimentogemüse
und gebackenen Meersalzkartoffelspießen*
€ 13,90

*Dorschfilet im Speckmantel gebraten,
auf getrüffeltem Winterspargel,
mit Kartoffel-Petersilien-Mousseline*
€ 13,10

*Fischplatte „Knatter“
gebratene Fischfilets mit Lauch-Tomatengemüse,
Kräuterschaum und Bratkartoffeln*
€ 16,90

Von Hof und Weide

*Gegrilltes Rumpsteak vom Angusrind (250g)
auf mediterranem Grillgemüse,
mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauch-Kräuterbutter*
€ 18,40

*Grillteller „Knatter“
Rumpsteak, Schweinefilet und Hähnchenbrust,
mit Bratkartoffeln, glacierten Zuckerschoten
und Rahmchampignons*
€ 17,20

Pasta & Co

*Penne „Arrabiata“
mit pikanter Tomatensauce, Knoblauch,
frischem Basilikum und Parmesan
€ 8,90*

*Penne „Vegetaria“
mit Strauchtomaten, mariniertem Hirtenkäse,
Rucola und frischen Kräutern
€ 9,90*

*Penne mit Lachs
in leichter Tomaten-Sahnesauce
und frischem Basilikum
€ 10,90*

Was Süßes hinterher...

*Hausgemachtes Apfelzimtparfait
auf Portweinzwetschgen und marmorierter Schokolade
€ 5,50*

*Leuchtfeuer „Knatter“
flambierte Orangen-Rosmarincreme
mit zartschmelzendem Mandeleis
€ 5,50*