

SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Geflämmtter Ziegenkäse ^{a, e, k, 5, 7}
auf Rucola-Zucchini-Spiralen mit Kräuter-
Vinaigrette und Feigensenf, dazu Baguette
10,80 €

Würzfleisch ^{a, e, j}
mit Käse überbacken, dazu frisches
Walnussbrot
8,90 €

SUPPE

Neukamper Fischsuppe ^{c, d, f, m}
mit Muschelfleisch, Krabben
und Pernod abgeschmeckt
8,90 €

Hausgemachte Soljanka ^{e, f, k}
mit Zitrone und Sauerrahm
8,50 €

SALATE

Kleinerbunter Salat der Saison
6,90 €

Salatplatte „Nautilus“ ^{a, e, d}
knackige Salate, sautierte Riesengarnelen,
Kräuter-Baguette und Knoblauch-Dip
17,50 €

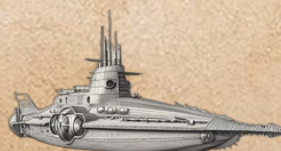
Wählen Sie Ihr Dressing: ^e
Öl-Essig-Menage | Kräuter-Vinaigrette |
Sanddorn-Joghurt-Dressing

LEICHTES

**Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Salatbeilage** ^e
12,50 €

mit gebratener Hähnchenbrust ^e
15,50 €

mit Räucherlachs ^{e, e}
16,50 €



Vegane Spezialitäten

„Orientalische Bowl“ ^{a, j, g}

mit Gemüse-Couscous, Hummus, veganen Hähnchenstreifen, Weißkraut, Rucola,
Möhren, Zucchini, Kapernäpfel, Kirschtomaten und Pinienkerne

18,90 €

Paprikaschote mit veganem Hackfleisch und Gemüsecouscous gefüllt ^{a, j, g}

mit roter Mojosaucе, Kapernäpfel und Pinienkernen

17,80 €

Veganes Hähnchencurry „Bombay“ ^{a, l, h}

Streifen vom veganen Hähnchen in pikanter Currysauce mit Ananas,
grünem Spargel und Basmatireis

22,80 €

Fleisch-Spezialitäten

Gebratene Hähnchenleber ^e

mit frischen geschmorten Champignons, Zwiebeln und Äpfeln,
dazu Kartoffelpüree mit Trüffelöl

18,80 €

Spanferkelbraten ^{a, f, k, 3}

an Honig-Aprikosensauce, auf Sauerkraut und Kartoffelklößen

22,80 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet ^{a, j, g}

auf Currysauce, mit wildem Brokkoli und Macairekartoffeln

23,70 €

Filet vom Ibericoschwein sous vide gegart ^{a, e, f, k, l}

an Portwein-Estragon-Jus, auf Bandnudeln-Gemüse-Nest und Sauerrahm

27,90 €

Ned Lands Tiegel ^{e, 3}

Karree vom Ibericoschwein
auf gebratenen Champignons und Bratkartoffeln

28,50 €

Fisch-Spezialitäten

Hausgemachter Pfefferhering (süß-sauer eingelegt) ^{3, a, b, c, e}
(nach dem Rezept einer alten Neukamper Fischersfrau)
mit Bratkartoffeln und frischen Salaten

18,80 €

„Rügener Pannfisch“ ^{a, c, e, k, 3}
gebratenes Seelachsfilet auf Bratkartoffeln, mit Senfsauce überzogen,
grünem Spargel, dazu ein Beilagen-Salat

26,50 €

Kabeljaufilet in Bierteig gebacken ^{a, b, c, e}
dazu süßsaure Sauce, Salzkartoffeln und Eisberg-Orangensalat - ein altes Rügener Gericht

26,90 €

Neukamper Fischpfanne ^{a, c, e, 3}
Dreierlei gebratenes Fischfilet mit einer Garnele, auf Pfannengemüse und Bratkartoffeln

28,50 €

Schlemmerfischtopf „Nautilus“ ^{a, b, d, e, j, m}
gedünstete Fischfiletwürfel mit Riesengarnelen
und Grünschalensmuschel, in Curcuma-Schnittlauchsauce, dazu Basmatireis

26,90 €

Lachsfilet, gebraten ^{a, c, e}
auf Kartoffelstampf mit wilden Brokkoli und Teriyakisauce

27,50 €

Edelfischplatte à la Nautilus ^{a, c, d, f, m}
(für 1 Person oder mehr)
Variation von gebratenen Fischfilets, eine sautierte Riesengarnele,
zwei Grünschalensmuscheln, dazu Brokkoli mit Sauce Hollandaise und Blumenkohl,
Semmelbutter sowie Herzoginkartoffeln

p.P. 33,50 €

Extras

Ketchup, Senf oder Mayonaise

1,00 €

Desserts

Dessertteller „Nautilus“^{a, b, c}

Brandteigswan gefüllt mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtsauce,
mit frischen Früchten umlegt

8,00 €

Warmer Apfelstrudel^{a, b, c}

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

8,00 €

Nuss-Eisbecher^{a, c, j}

zartschmelzendes Walnusseis mit Sahne, Karamelsauce und Walnusskernen

8,50 €

Schwedeneisbecher^{a, b, c}

cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,90 €

Warmes Schoko-Törtchen^{a, b, c}

mit Schokoladeneis, frischen Früchten und Vanillesauce

9,50 €

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss

(alle Eissorten sind glutenfrei)

1 Kugel / 2,00 €

Portion Sahne / 1,00 €

ALLERGENE:

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Eier
- c Fisch
- d Krebstiere
- e Milch
- f Sellerie
- g Sesam

- h Erdnüsse
- i Lupine
- j Schalenfrüchte
- k Senf
- l Soja
- m Weichtiere
- n Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE:

- 1 Koffeinhaltig
- 2 Farbstoffe
- 3 Konservierungsstoffe
(Benzolsäure,
künstl. Süßstoffe,
Sorbinsäure)
- 4 Chininhaltig

- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Geschmacksverstärker
- 7 Schwefeldioxid
- 8 Schwärzungsmittel
- 9 Phosphat
- 10 Süßungsmittel
- 11 Nitritpökelsalz

Kinderkarte



Hausgemachte Fischstäbchen ^{a, b, c, e}

mit Kartoffelpüree

8,20 €



„Kapitän Nemo“

– Hähnchenbrustfilet ^{b, e}

mit Leipziger Allerlei,
Pommes frites
und Hollandaise

9,30 €



„Professor Aronax“ ^{a, e}

Spaghetti Bolognese

7,80 €



Milchreis ^{e, 5}

mit Apfelmus, Zimt und Zucker

6,50 €



Kinder-Eis-Muschel ^{a, e, l}

Vanilleeis, Smarties und Sahne

6,50 €

ALLERGENE:

- | | |
|---------------------------|------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | h Erdnüsse |
| b Eier | i Lupine |
| c Fisch | j Schalenfrüchte |
| d Krebstiere | k Senf |
| e Milch | l Soja |
| f Sellerie | m Weichtiere |
| g Sesam | n Schwefeldioxid |

ZUSATZSTOFFE:

- | | |
|---|------------------------|
| 1 Koffeinhaltig | 5 Antioxidationsmittel |
| 2 Farbstoffe | 6 Geschmacksverstärker |
| 3 Konservierungsstoffe | 7 Schwefeldioxid |
| (Benzolsäure,
künstl. Süßstoffe,
Sorbinsäure) | 8 Schwärzungsmittel |
| 4 Chininhaltig | 9 Phosphat |
| | 10 Süßungsmittel |
| | 11 Nitritpökelsalz |

