Winterkarte

Sa & So

von 14.00 bis 17.00 Uhr

Vorspeisen

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 €

Würzfleisch [a, e, f]
mit Käse überbacken, dazu frisches Walnussbrot
8,90 €

Leichtes und Vegetarisches

Wintersalat [a, j]
Blattsalate, Wildkräuter, Radieschen,
Orange, geröstete Kerne und Croûtons
12,80 €

Ofenkartoffel [e]
mit Kräuterquark
und Salatbeilage
12,50 €

Paprikaschote [a, e, j, g]
gefüllt mit veganem Hackfleisch,
Gemüsecouscous, roter Mojosauce,
Kapernäpfel, Pinienkernen, Basmatireis
17,80 €

Ofenkartoffel [c, e]
mit Räucherlachs
16,50 €

Fisch

Rügener Pannfisch [a, c, e, k]
Gebratenes Seelachsfilet, Salzkartoffeln, cremige Senfsauce,
grüner Spargel, Beilagensalat

26,50 €

Schlemmer-Fischtopf „Nautilus“ [a, b, c, d, e, j, m]
Gedünstete Fischfiletwürfel, Riesengarnelen, grünschalige
Muscheln, Curcuma-Schnittlauchsauce, Basmatireis

26,90 €

Kabeljaufilet im Bierteig gebacken [a, b, c, e]
dazu süß-saure Sauce, Kartoffelstampf und Eisberg-Orangensalat

26,90 €

Fleisch

Spanferkelbraten [a, f, k, 3]
an Honig-Aprikosensauce, auf Sauerkraut und Kartoffelklößen

22,80 €

Hähnchen-Curry „Bombay“ [a, e, l, h]
Hähnchenbrust, pikante Currysauce, Ananas,
grüner Spargel, Basmatireis
(auch vegan erhältlich)

22,80 €

Desserts

Dessertteller „Nautilus“ [a, b, e]
Brandteigschwan gefüllt mit Vanilleeis, Sahne und Fruchtsauce,
mit frischen Früchten umlegt
8,00 €

Warmer Apfelstrudel [a, b, e]
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
8,00 €

Nuss-Eisbecher [a, e, j]
zartschmelzendes Walnusseis mit Sahne, Karamelsauce und Walnusskernen
8,50 €

Schwedeneisbecher [a, b, e]
cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne
8,90 €

Warmes Schoko-Törtchen [a, b, e]
mit Schokoladeneis, frischen Früchten und Vanillesauce
9,50 €

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss
(alle Eissorten sind glutenfrei)

1 Kugel / 2,00 €
Portion Sahne / 1,00 €



Aperitifs

Aperol Spritz
Der italienische Klassiker mit Aperol, Prosecco
und einem Spritzer Soda.

0,20 l – 9,50 €

Limoncello Spritz
Erfrischender Zitronenlikör mit Prosecco und Soda.

0,20 l – 9,50 €

Offene Weine

Grauburgunder trocken · Pfalz
Birne · Gelber Apfel · Mandel

0,20 l – 9,20 €

Rosé · Pfalz
Frisch, fruchtig und angenehm trocken.

0,20 l – 8,70 €

Chianti · Toskana, Italien
Aus der Sangiovese-Traube – kräftig, ausgewogen
und typisch italienisch.

0,20 l – 9,50 €

Bier

König Ludwig Weizen vom Fass
0,50 l – 6,40 €

Rostocker Zwickel naturtrüb
0,3 l – 4,90 €

Nemos U-Boot Dunkel
0,25 l – 3,90 € | **0,40 l** – 5,50 €

Nemos U-Boot Pils
0,25 l – 3,90 € | **0,40 l** – 5,50 €

Alsterwasser [2, 3]
0,25 l – 3,90 € | **0,40 l** – 5,50 €

Alkoholfreies Bier

König Ludwig Weizen alkoholfrei
0,50 l – 6,20 €

Warsteiner alkoholfrei
0,33 l – 4,60 €

Alkoholfreie Weine

Voller Weingenuss – ganz ohne Alkohol

Musso Bianco
Trocken mit feinen Zitrusnoten.
0,20 l – 8,50 €

Musso Rosato
Fruchtig, frisch und elegant.
0,20 l – 8,50 €

Limoncello Spritz alkoholfrei
0,20 l – 9,50 €

Alkoholfreies

Coca-Cola · Coca-Cola Zero · Fanta · Sprite
0,20 l – 3,50 € | **0,40 l** – 5,90 €

Apfelsaft naturtrüb
0,20 l – 3,90 € | **0,40 l** – 6,50 €

Orangensaft · Kiba
0,20 l – 3,90 € | **0,40 l** – 6,50 €

Waterkant Ebbe still · Waterkant Sturmflut
0,33 l – 3,90 € | **0,75 l** – 6,40 €

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee | 3,80 €
Milchkaffee | 4,80 €
Latte macchiato | 5,40 €
Espresso | 3,60 €
Teeauswahl | 3,80 €

Waterkant Fruchtschorle

Apfelschorle naturtrüb · Apfel-Kirsch-Holunder · Johannisbeere · Herbe Zitrone Holunder · Rhabarber
0,33 l – 4,10 €

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