

U-BOOT[®]
HOTEL & RESTAURANT
NAUTILUS[®]

AUS
NEMO'S
KOMBÜSE



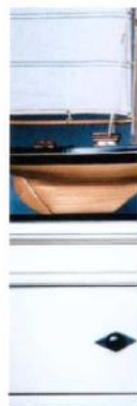
UTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS

J-BOOT[®]

HOTEL & RESTAURANT
NAUTILUS[®]

Wenn Sie ein paar Tage mehr einplanen wollen, um sich auf der Insel Rügen umzusehen, hat Captain Nemo reizvolle maritim eingerichtete Nichtraucher-Kapitänsuiten und -zimmer mit teilweise herrlichem Blick auf den Rügischen Bodden bis zur Insel Vilm vorbereitet. Die Kapitänsuiten befinden sich in zwei Gästehäusern. Für Ihre Entspannung nach einem erlebnisreichen Tag steht Ihnen unsere hoteleigene Sauna zur Verfügung. Gern buchen wir für Sie unser Wellnessangebot im Voraus.

HOTEL



**GEHEN SIE
MIT UNS
AUF TAUCHGANG.**

vom 27. Februar 1835 fuer die Besatzung der Geleasse Johanna Louisa, gefuehrt vom Schiffs-Captain Johann Friedrich Zierke

Der Schiffs-Captain verpflichtet sich, seine Schiffsleute auf der ganzen Reise in zureichlichem Maasse mit Speise und Trank zu verpflegen und saemtliche Schiffsleute versprechen, sich damit ohne Murren oder einige Widerwaertigkeit begnuegen zu lassen.
Jeder Schiffsman erhaelt naemlich:

Sonntags

zum Fruehstueck Gruetze oder Graupen, zu Mittag und Abend Erbsen.

Montags

zum Fruehstueck Erbsen, zum Mittag und Abend Gruetze oder Graupen.

Dienstags

zum Fruehstueck Gruetze oder Graupen, zu Mittag und Abend Erbsen.

Mittwochs

zum Fruehstueck Erbsen, zu Mittag und Abend Gruetze oder Graupen.

Donnerstags

zum Fruehstueck Gruetze oder Graupen, zu Mittag und Abend Erbsen.

Freitags

zum Fruehstueck Erbsen, zu Mittag und Abend Gruetze oder Graupen.

Sonnabends

zum Fruehstueck zu Mittag und zu Abend Gruetze oder Graupen, und ausserdem am

Sonntag, Dienstag und Donnerstag

taeglich 1 Pfund Rindfleisch oder 3/4 Pfund Schweinefleisch oder 1/2 Pfund Speck, an den vier Gruetztagen aber 1/2 Pfund Schweinefleisch.

Branntwein erhalten die Schiffsleute nur dann , wenn der Schiffer bei schwerem oder kaltem Wetter oder bei schwerer Arbeit eine Austeilung davon fuer noetig haelt.

Da jedoch diese Portionen nur zur Saettigung bestimmt sind, so koennen die Schiffsleute dasjenige, was einer oder der andere von den ihm zugeheilten Speisen nicht verzehren sollte, keineswegs als ihr Eigentum betrachten, noch weniger etwas davon von Bord nehmen, oder verkaufen, sondern das nicht Verzehrte faellt dem allgemeinen Proviante des Schiffes zurueck.



Hausgemachte Soljanka mit Kräutercreme	5,40 €
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wurstscheiben	5,80 €
Neukamper Fischsuppe mit Muscheln, Krabben und Lachs	6,70 €

Tomaten-Bruschetta	5,70 €
Kleiner Salatteller	5,50 €

Salat-Kreationen

Salatteller „Nautilus“ Knackige Salate mit sautierten Scampis, Kräuterbaguette und Knoblauchdip	13,90 €
--	---------

Salatteller „Esmeralda“ Frische Salate mit gebratener Hähnchenbrust, Champignons, Parmesan und ofenfrischem Stangenweißbrot	12,80 €
---	---------

Wählen Sie Ihr Dressing dazu:
 Öl-Essig
 Kräuter-Vinaigrette
 Orangen-Joghurt-Dressing
 Französisches Dressing





Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

- und gebratenen Putenstreifen,
dazu eine Salatbeilage

10,50 €

- und Räucherlachs mit Salatbeilage

11,00 €

Ofenkartoffel mit Heringsstipp nach Hausfrauenart

serviert mit Salat^{5.3}

10,80 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu frisches Walnussbrot

6,80 €

Mediterranes Gemüse mit Aioli

und geschwenkten Basilikum-Pesto-Nudeln

10,80 €

Buntes Saisongemüse an Bearner Sauce

mit Süßkartoffel-Frites

11,50 €



Hausgemachter Pfefferhering

nach dem Rezept einer alten Neukamper Fischersfrau
mit Bratkartoffeln und frischen Salaten

12,90 €

Eine Variation von Brathering^{5,3}

Kräutermatjes und Heringsröllchen

mit Kartoffelpüree und Apfel-Möhrensalat

15,80 €

Dorschfilet in Bierteig gebacken

dazu süßsaure Sauce, Salzkartoffeln
und Eisberg-Orangen-Salat
- ein altes Rügener Gericht

16,90 €

Zwei verschiedene Fischspieße

mit Honig-Senf und Sweet-Chili-Dip,
dazu gebackene Kartoffelspalten und Salat

16,90 €

Schlemmerfischtopf

Dreierlei Sorten Fisch, gedünstet
in Kurkuma-Kräutersauce,
mit Muscheln und Riesengarnelen garniert,
dazu Butterreis

17,20 €

Lachsnudeln

Frischlachswürfel in feiner Dillsauce
auf Spinat-Tagliatelle

15,90 €



Aus den Tiefen des Meeres

In Olivenöl sautierte Black Tiger Garnelen
mit Gemüsestreifen und Basilikum-Pesto-Nudeln 16,80 €

„Rügener Pannfisch“

Gebratenes Rotbarschfilet
auf Bratkartoffeln
mit Senfsauce gratiniert 17,80 €

Neukamper Fischpfanne

Dreierlei gebratene Fischfilets
mit gedünsteten Champignons, Zwiebeln
und Schmorgurken auf Röstkartoffeln 18,90 €

Gedünstetes Lachsfilet

mit Senf-Honig-Dillsauce,
Herzoginkartoffeln und Blattspinat 16,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“

mit Speck-Zwiebel-Stippe, Bratkartoffeln
und jungen Salaten 18,90 €

Zanderfilet auf der Hautseite gebraten,
an Zitronensauce, Romanesco-Möhren-Gemüse
und Butterkartoffeln 19,00 €

Edelfischplatte á la Nautilus - für 2 oder mehr Personen

Eine Variation von gebratenen Edelfischen,
garniert mit grünen Muscheln
und Black Tiger Garnelen,
dazu Grillgemüse und Herzoginkartoffeln pro Person 21,90 €

Mecklenburger Rippenbraten
 gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen,
 dazu hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße 13,90 €

Gepökeltes Eisbein ¹¹
 mit Sauerkraut und Erbspüree 12,50 €

Gebratene Hähnchenleber
 mit frischen geschmorten Champignons,
 Zwiebeln und Äpfeln, dazu Kartoffelpüree 13,90 €

Puten-Curry „Bombay“
 Geschnetzeltes von der Putenbrust
 in pikanter Currysauce mit Ananas
 und grünem Spargel, dazu Langkornreis 15,50 €

Schweinemedallions mit Pfeffersauce,
 Rahmchampignons und Nudeln 16,90 €

Ned Land's Tiegel
 Steak von Rind, Geflügel und Schwein
 mit Kräuterbutter, Rahmchampignons
 und Süßkartoffel-Frites 18,50 €

Schlemmergrillplatte - für 2 oder mehr Personen
 Verschiedene überbackene Steaks,
 mediterranes Gemüse, Kartoffelspalten
 und Sour Creme - pro Person 19,20 €

Surf and Turf
 Argentinisches Master-Chef-Rumpsteak 200g
 mit Riesengarnelenreiter, Bearner Sauce,
 serviert mit Ofenkartoffel und Kräuterrahm 26,80 €



ILUS
 S NAU
 ILUS
 S NAU
 ILUS
 S NAU
 ILUS
 S NAU
 ILUS

Neukamper rote Beerengrütze

mit Sahne und Vanillesauce

4,50 €

Panna Cotta, klassisch

mit Waldbeerensauce

4,90 €

Warmer Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanille-Eis und Sahne

4,90 €

Nuss-EisbecherZartschmelzendes Walnusseis mit Sahne,
Walnusskernen und Karamellsauce

4,80 €

Schwedeneisbecher

Cremiges Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne

4,90 €

Bananen-SplittBanane, Vanilleeis, Schokoladensauce,
Mandelsplitter, Sahne

5,10 €

„U-Boot“Cassis-Sorbet mit Johannisbeersaft aufgefüllt,
garniert mit Waldbeeren

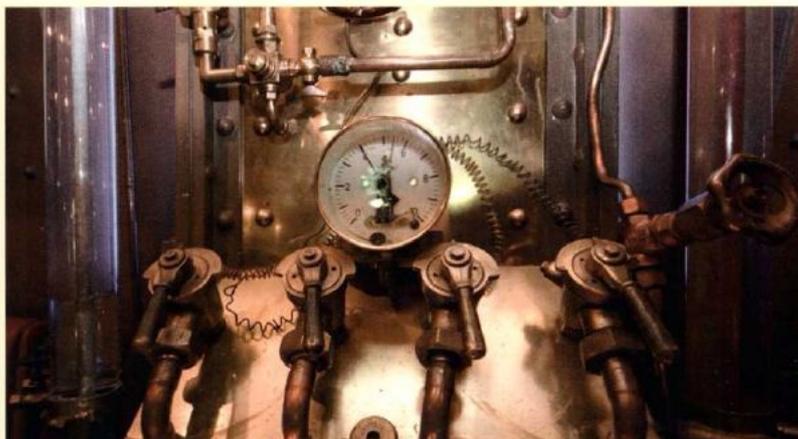
5,80 €

Dessertteller „Nautilus“mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten
gefülltes Brandteigschwänchen

6,00 €

Kinder-EismuschelMuschelgebäck mit Vanille- und
Schokoladeneis gefüllt, Sahne und Smarties

4,50 €



Tasse Kaffee Creme ¹		2,20 €
Kännchen Kaffee ¹		3,90 €
Milchkaffee ¹		2,80 €
Tasse Kaffee - koffeinfrei		2,20 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei		3,80 €
Latte macchiato ^{1, 10}		2,80 €
Irish Coffee ^{1, 10}		4,80 €
Espresso ¹		2,20 €
Espresso doppelt ¹		3,50 €
Cappuccino ^{1, 10}		2,80 €
Grog von 4 cl Rum		4,50 €
Glühwein, verschiedene Sorten mit und ohne Alkohol saisonbedingt		3,40 €
Russische Schokolade mit Rum ¹⁰		5,10 €
Heiße Schokolade mit Sahne in den Sorten Vollmilch und Dunkel ¹⁰		2,90 €
Heiße Schokolade mit Schuß (Asbach - Uralt) ¹⁰		3,80 €
Heiße Zitrone frisch gepresst		2,70 €
Glas heißer Sanddornsaff	0,2l	3,50 €

Eisschokolade mit Sahne	0,3l	3,90 €
Eiskaffee mit Sahne	0,3l	3,90 €

keo CERRO VERDE Teas

Ein großes Glas Tee

Darjeeling

Ein samtig eleganter Schwarztee,
gewachsen an den sprudelnden Gebirgsquellen des Himalayas

3,40 €

Earl Grey

Leichter Schwarztee aus Süd-Indien
mit dem typisch frischen Bergamotte-Aroma

3,40 €

Grüner Tee

Ein zart-feiner Grüntee mit angenehm leichter Note
und erfrischem Geschmack

3,40 €

Zitrone & Limette

Überrascht die Sinne mit wohlthuender Frische

3,40 €

Pfefferminze

Ein köstlich-aromatisches Pfefferminzerlebnis,
heiß oder kalt zu genießen

3,40 €

Kräuterharmonie

Harmonische Kräuterkomposition

3,40 €

Rooibos Vanille

Herrliche Rooiboskomposition
mit Vanillearoma und Vanillestückchen

3,40 €



Güstrower Mineralwasser Gourmet

feinperlig/naturell

Flasche 0,25 l 2,40 €

feinperlig/naturell

Flasche 0,50 l 4,50 €

Vita Malz

Flasche 0,33 l 3,30 €

Coca Cola^{1,2} Fanta^{2,3} Sprite^{2,3}

0,20 l

2,40 €

Coca Cola light^{1,2}

2,40 €

Spezi (Cola und Fanta)^{1,2,3}

2,40 €

Apfelsaft klar

2,50 €

Orangensaft

2,50 €

Rhabarbernektar

2,50 €

Kirschnektar

2,60 €

Mangonektar

2,50 €

Bananennektar

2,50 €

Apfelschorle trüb

2,50 €

Sanddornnektar

2,80 €

Johannisbeernektar

2,60 €

Schorle nach Ihrer Wahl

2,50 €

Kirsch-Bananensaft

2,60 €

Proviant Bio Zitrone/Ingwer

Flasche 0,33 l 3,30 €

Proviant Bio Kirsche und Gra. Schorle

Flasche 0,33 l 3,30 €

Tonic - Water⁷

Flasche 0,25 l 2,60 €

Ginger Ale^{3,4}

Flasche 0,25 l 2,60 €

Bitter Lemon^{4,7}

Flasche 0,25 l 2,60 €

Rostocker Pils

0,30 l 3,10 €

0,50 l 4,80 €

Rostocker Dunkel

0,30 l 3,20 €

0,50 l 4,90 €

Rostocker Zwickel

0,30 l 3,20 €

0,50 l 5,10 €

Schöfferhofer Weizen

0,30 l 3,20 €

0,50 l 5,10 €

Alsterwasser^{2,3}

0,30 l 2,90 €

0,50 l 4,60 €

Diesel^{1,2}

0,30 l 2,90 €

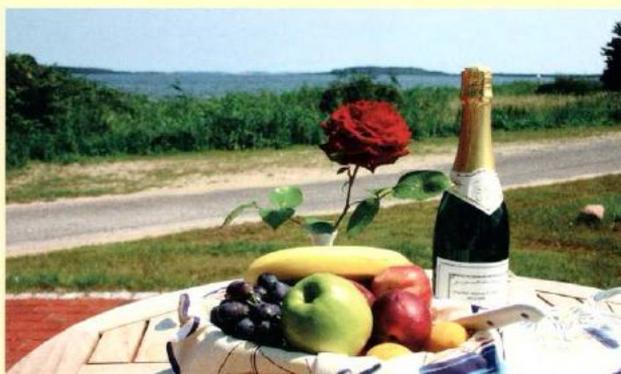
0,50 l 4,60 €

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

0,50 l 4,80 €

Jever fun alkoholfrei

Flasche 0,33 l 3,50 €



1 Koffeinhaltig

2 Farbstoffe

3 Konservierungsstoffe

(Benzolsäure, künstl.

Süßstoffe, Sorbinsäure)

4 chininhaltig

5 Antioxidationsmittel

6 Geschmacksverstärker

7 Schwefeldioxid

8 Schwärzungsmittel

9 Phosphat

10 Süßungsmittel

	Karaffe	Flasche
Riesling QbA feinherb Weingut Lex-Ambré Aromen von tropischen Früchten und dezent animierender Säure machen ihn zum fantastischen Speisenbegleiter.	0,20l 5,80 €	0,75l 19,60 €
Weingut Kesselring, Pfalz Grauburgunder QbA trocken Am Gaumen ist der Kesselring Grauburgunder "Lukas" Liter auf charmante Art würzig, fruchtig und harmonisch.	5,90 €	
Markgräfler Gutedel QbA trocken Bezirkshellerei Markgräflerland, Baden Leichter, frischer und sehr bekömmlicher Wein mit typisch nussig-fruchtiger Aromatik		21,90 €
Sanddornwein halbtrocken	5,90 €	
Gewürztraminer Kabinett lieblich Weingut Knöll & Vogel, Pfalz Aprikose, Rosen und dezentes Muskataroma am Gaumen, harmonische Würze und schöne Restsüße. Ein Wein einfach zum Genießen.	5,60 €	19,00 €

Karaffe	Flasche
0,20 l	0,75 l

Grüner Veltiner trocken
Weingut Grassl, Carnuntum, Österreich
Pfeffrig-würziger Weißwein
mit balancierter Säurestruktur

5,50 €

Sauvignon Blanc QbA trocken, biologischer Weinanbau
Weingut Kesselring, Pfalz
Grasgrüne Aromen, Kiwi, Stachelbeere und
etwas Litschi begeistern. Am Gaumen eine
erfrischende und feine, stählerne Mineralität.

6,10 € 20,50 €

Markgräfler Spätburgunder Weißherbst QbA halbtrocken
Bezirkshaus Markgräflerland, Baden
Lachsfarbener Rosé mit Noten von roten Beeren
und dezenter Restsüße

5,40 €

„Morador“ Rosado trocken
Bodegas Principe de Viana, Navarra, Spanien
Verführerisch pinkfarben und am Gaumen
der Geschmack nach frischen Erdbeeren

5,60 € 19,00 €



NAU
TILU
NAU
TILU
NAU
TILU
NAU
TILU
NAU

Karaffe	Flasche
0,20 l	0,75 l

Dornfelder QbA lieblich
 Weingut Knöll & Vogel, Pfalz
 Dunkel und würzige Noten nach viel Kirsche
 und Brombeere, mit saftiger Süße

5,20 €	17,50 €
--------	---------

Spätburgunder QbA halbtrocken
 Graf von Kageneck, Baden
 Leichter Roter mit angenehmer Frucht
 und heller Farbe

5,40 €

Blauer Zweigelt trocken
 Weingut Grassl, Carnuntum, Österreich
 Ein saftiger und gehaltvoller Zweigelt mit
 schöner Würze und ausbalancierter Tanninstruktur. 6,10 €

Merlot Vin de Pays d' Oc
 Le Cochonnet, Languedoc, Frankreich
 Ein schöner Allrounder, mild und harmonisch,
 dabei fruchtig und anschmiegsam.
 Zu Fleisch und Pastagerichten
 passt er hervorragend.

5,80 €	19,60 €
--------	---------

Primitivo "Àcanto" IGP
 Azienda Ionis, Apulien, Italien
 Ein breites Aromaspektrum dunkler Beeren,
 intensiv, weich, würzig
 mit feinkörnigen Tanninen

5,60 €	19,00 €
--------	---------



		Flasche
		0,20 l
Scavi & Ray Prosecco Frizzante		6,10 €

Scavi & Ray Rosato Frizzante		6,10 €
---	--	--------

	Glas	Flasche
	0,10 l	0,75 l
Graf von Wackerbarth rosé trocken		22,50 €

LORENZ & DAHLBERG halbtrocken	3,40 €	22,50 €
---	--------	---------

Hausmarke „Nautilus“ trocken	3,30 €	22,00 €
--	--------	---------

Chandon Brut Imperial		58,00 €
------------------------------	--	---------

	Glas	Glas
	0,10 l	0,20 l
Kir Royal Creme `de Cassis, Sekt ²	4,10 €	

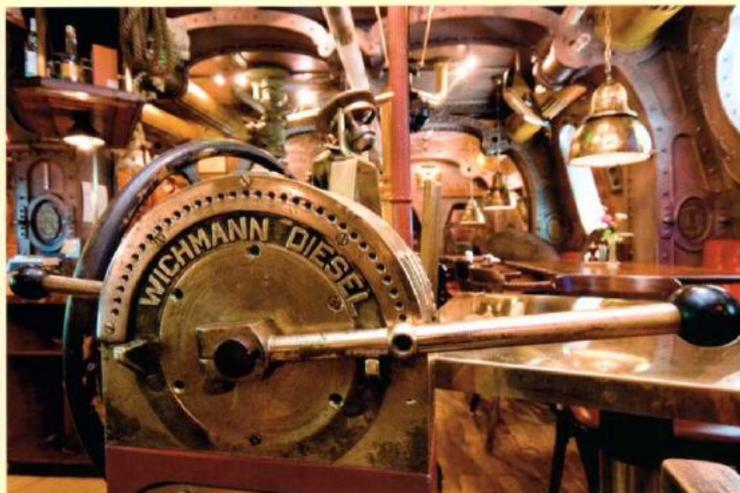
Andalö Splish Sanddomlikör, Sekt	4,60 €	
--	--------	--

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange ^{2,4}		5,60 €
---	--	--------

Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Himbeere		5,60 €
--	--	--------



Martini Bianco	0,05 l	3,50 €
Martini Rosso	0,05 l	3,50 €
Sandeman Sherry - Fino Dry	0,05 l	3,50 €
Weinschorle rot oder weiß	0,20 l	4,30 €
Wodka Lemon		
Wodka, Bitter Lemon ^{4,7}	0,20 l	5,20 €
Wodka Orange		
Wodka, Orangensaft	0,20 l	5,20 €
Whisky Cola		
Scotch Whisky, Coca Cola ^{1,2}	0,20 l	5,50 €
Gin Tonic		
Whitley Neill Gin, Tonic Water ⁷	0,20 l	5,50 €
Havana Cola		
Havana 3 J. Rum, Coca Cola ^{1,2}	0,20 l	5,50 €
Campari Orange		
Campari, Orangensaft	0,20 l	5,30 €
Blue Monday		
Blue Curacao, Tonic, Orangensaft ^{2,7}	0,20 l	5,30 €
Batida Kirsch		
Batida de Coco, Kirschsaff	0,20 l	5,30 €
Aperol Orange		
	0,20 l	5,30 €
Bilgenwasser 35 P.P.M		
Der spezielle Likör der „Nautilus“ Darf nicht in der Ostsee entsorgt werden.	2 cl	2,90 €



Asbach - Uralt	2 cl	2,60 €
Wilthener Goldkrone	2 cl	2,00 €

Johnnie Walker Red Label Scotch	2 cl	2,50 €
Jameson - Irish Whiskey	2 cl	2,60 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	2,50 €
Talisker 10 years Malt(s)	2 cl	3,80 €
Glennkinchie 10 Years Malt(s)	2 cl	3,70 €
Craganmore 12 Years Malt(s)	2 cl	3,90 €
Oban 14 Years Malt(s)	2 cl	4,05 €
Dalwhinnie 15 Years Malt(s)	2 cl	4,30 €
Lagavulin 16 Years Malt(s)	2 cl	4,90 €

Malecon 3 Jahre	2 cl	2,80 €
Malecon 8 Jahre	2 cl	3,60 €
Malecon 12 Years Old Panama	2 cl	4,70 €
Malecon Rum Likör 9 Jahre	2 cl	3,50 €

Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Underberg	2 cl	2,20 €



BITTER RUM WHISKY COGNAC &

NAU
TILU
NAU
TILU
NAU
TILU
NAU
TILU
NAU



Schwechower Geist Himbeere 40%	2 cl	3,70 €
Schwechower Geist Sanddorn 40%	2 cl	3,70 €
Schwechower Obstbrand Birne 40%	2 cl	3,50 €

Grappa

La Trentina Morbida 41% vol., mild angenehm	2 cl	3,30 €
Le Diciotto Lune 41% vol., weich, trocken	2 cl	3,70 €
Giare Amarone 41% vol., samtig, lang anhaltend	2 cl	4,30 €
Olia del Garda 40% vol	2 cl	3,50 €

Feiner Rostocker Lehment Doppelkümmel	2 cl	2,30 €
Maltaser Kreuz - Aquavit	2 cl	2,30 €
Jubiläumsaquavit	2 cl	2,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,10 €
Vodka 360° Three Sixty	2 cl	2,40 €
Sierra Tequila	2 cl	2,30 €

Andalö Sanddornliqueur	2 cl	2,80 €
Küstennebel	2 cl	2,00 €
Fischergeist	2 cl	2,60 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Ramazotti	2 cl	2,30 €
Baileys	4 cl	3,80 €

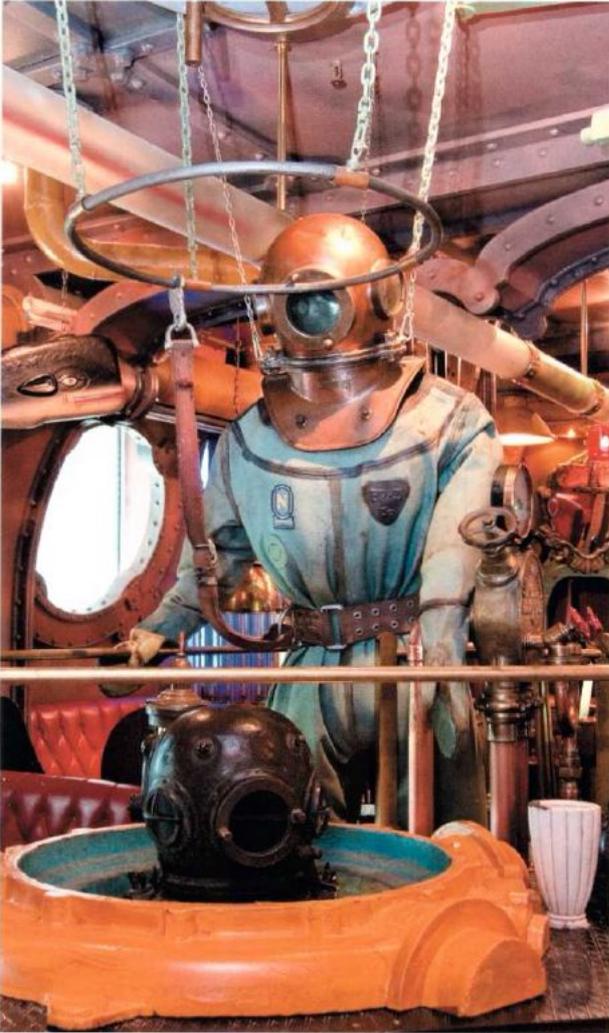


ANGEL GUIDING

Ganzjährig geführte Angelto auf Boddengew und Ostsee

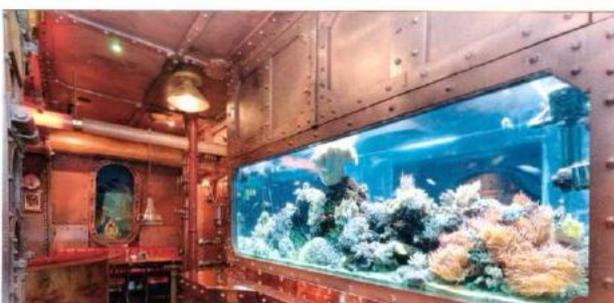
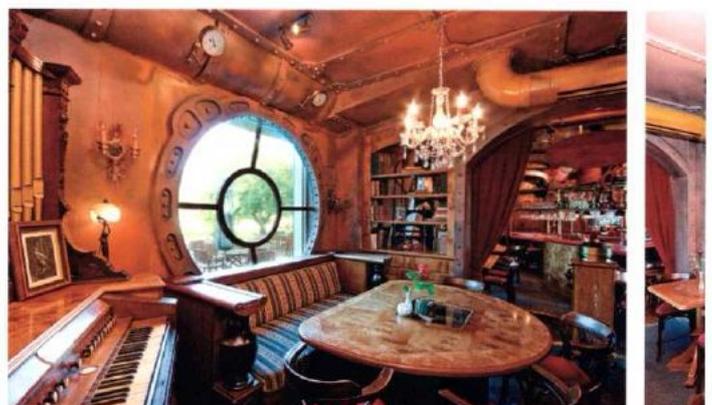
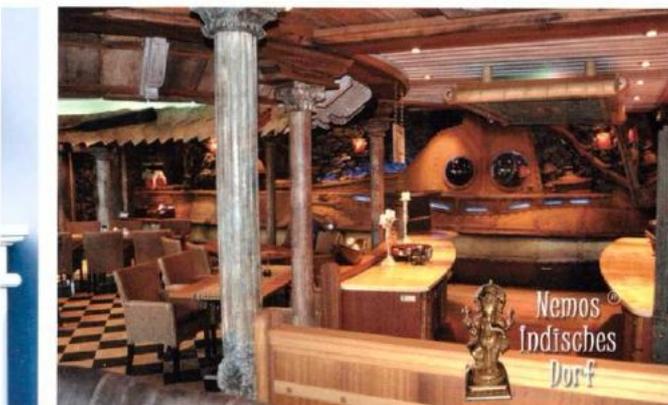
Buchungshotline Guide: 01 62-177 2
oder 03 83 01-

www.nutilus-angelguiding



RESTAURANT

Willkommen bei uns in Neukamp an Bord des legendären Tauchschiffes von Captain Nemo. Tauchen Sie ein in eine Fantasiewelt der ganz besonderen Art. Hier verwöhnen wir Sie mit himmlischen Genüssen 20000 Meilen unter dem Meer. Sie erleben ein einzigartiges Ambiente in unendlichen Tiefen des Meeres. Ob Maschinenraum, Offiziersmesse, Elektrozentrale oder Kapitänslodge, wir garantieren Ihnen neben

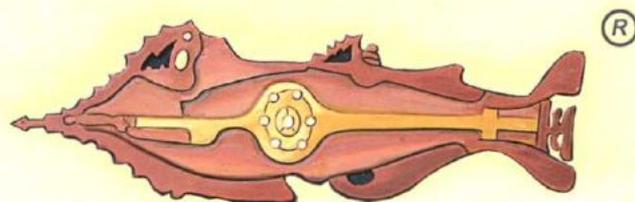


dem Augenschmaus unvergessliche Gaumenfreuden aus Captain Nemo's Kombüse. Bestaunen Sie die lebendige Unterwasserwelt in unserem



Sehr geehrter Gast,

wir sind ein allergikerfreundlicher Betrieb. Unsere Servicekräfte und der Koch informieren Sie gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Falls Sie betroffen sind, fordern Sie bitte eine allergengekennzeichnete Speisekarte an.



Nautilus, Neptun Hotelbetriebe GmbH
Neukamp 17, 18581 Putbus
Tel. 03 83 01 - 8 30, Fax 03 83 01 - 6 08 60
www.ruegen-nautilus.de, info@ruegen-nautilus.de

Gern können Sie Nemo's Speisekarte für 5,- Euro erwerben.

NAUTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS
US NAU
UTILUS