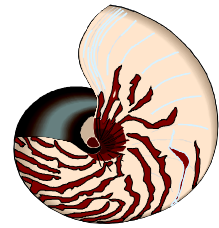




Nautilus

Weinstube und Restaurant
für Meeresspezialitäten



Der Hummer wird garniert mit Ei und Kaviar, serviert mit Toast, Butter und delikater Cognacmayonnaise.
(1,4)



Tagespreis
per 100
Gramm
Lebendgewicht:
11,50 €

Auch wenn Sie noch nie Hummer gegessen haben, werden Sie sicherlich erstaunt sein, wie einfach es doch ist und wie unvergleichlich köstlich unser Hummer mit seinen verschiedenen Fleischarten schmeckt.

Wir legen Ihnen die Hummerstücke mundgerecht vor und stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Um Ihnen den Hummer stets frisch servieren zu können, bitten wir um Vorbestellung!

Schon immer, und zu Recht, war der Helgoländer Hummer eine begehrte Delikatesse. Seinen einzigartigen Geschmack verdankt er hauptsächlich den außergewöhnlich reichhaltigen und verschiedenartigen Nahrungsangeboten der Helgoländer Unterwasserwelt. Aber leider sind die Fangzahlen dieses beliebten Helgoländer Wappentieres in den letzten Jahren stark zurückgegangen. Eindeutige Ursachen hierfür konnten bis heute nicht gefunden werden.

Zu unserer Freude ist es uns gelungen, mit einem der wenigen Helgoländer Hummerfischer zu vereinbaren, daß wir seine gesamten Fänge erhalten. So ist es uns möglich, Ihnen diese Helgoländer Spezialität anzubieten.

Sollten einmal durch geringe Fangzahlen oder während der Schonzeit keine Helgoländer Hummer erhältlich sein, so können wir eine hervorragende Alternative anbieten. Durch gute Verbindungen zu schottischen und irischen Fischern erhalten wir lebendfrische Hummer von deren Küste, die in Qualität und Preis der Helgoländer Ware gleichkommen.

Für weitere Auskünfte und Erklärungen wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung!

Horst und Lilo Sender Telefon: 04725 - 345