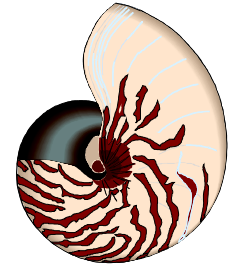




Nautilus

Weinstube und Restaurant
für Meeresspezialitäten

Die Spezialität unseres Hauses!



Wir servieren Ihnen eine
reichliche Portion
aufgebrochener und aufge-
klopfter



Knieperscheren
mit Toast, Butter und
'geheimer', köstlicher Co-
gnacmayonnaise (1,*)

für nur 19,50 €

In unserem Lokal genießen Sie die Knieper unbeschwert .

Sie werden keine Nußknacker, Hummerzangen o.ä. gebrauchen müssen.

Geme zeigen wir Ihnen zu Beginn des Essens die 'Kniepertechnik'.

Schnell werden Sie merken, daß es nicht nur hervorragend schmeckt, sondern auch
gesellig ist und viel Spaß macht.

Das Scherenfleisch des großen Helgoländer Taschenkrebsses ist eine außergewöhnliche
Delikatesse. Im Geschmack erinnert es an das bekanntere Hummerfleisch.

Die Taschenkrebse werden zusammen mit den Hummern rings um Helgoland von den
Helgoländer Fischern in Hummerkörben gefangen und täglich frisch angelandet.

Die Krebscheren (von Kneifer = helgoländisch Knieper) wurden erst in jüngster Zeit
verstärkt in der Gastronomie angeboten und sofort von Feinschmeckern angenommen.

Unsere Vorfahren haben als Inselbewohner schon immer die Vielzahl der Meeresfrüchte
gekannt und die Knieper als einen großen Genuß geschätzt. Wir haben nach überliefer-
ten Rezepten die ursprüngliche Zubereitungsform übernommen und verfeinert. In kurzer
Zeit konnten wir uns damit einen guten Ruf und eine zufriedene Stammkundschaft
schaffen.

Durch moderne Tiefkühltechnik können wir Ihnen die leckeren Scheren ganzjährig,
auch vor und nach der Fangsaison, anbieten.

Wegen der zeitaufwendigen Zubereitung nach Helgoländer Art, erbitten wir bei mehr als
4 Portionen um Vorbestellung. Telefon: 04725 - 345