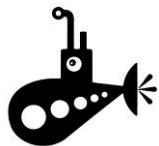


## N A U T I L O

### Vorspeisen / Starters

<b>Caesar Salad</b>	10
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b>	16
with two fried king prawns	
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b>	14
with "Chorizo"- sausage	
<b>Pulled Pork in Pita</b>	10,5
<b>pikant mariniert mit Joghurt-Dip</b>	
in spicy marinade with yoghurt dip	
<b>Tapas „Nautilo“</b>	12
<b>marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln</b>	
marinated beans, tabouleh, peppers and spicy potatoes	
<b>mit spanischem „Jamón Ibérico“</b>	15
with Spanish "Jamón Ibérico"	
<b>Nordic Puri</b>	8
<b>Teigkugeln gefüllt mit</b>	
<b>pikanter Krabben-Kartoffelsalat mit Meerrettich,</b>	
<b>herbstlichem Pilzsalat mit Wildschwein-Schinken</b>	
Dough balls filled with	
spicy crab and potato salad with horseradish,	
mushroom salad with wild boar ham	



## N A U T I L O

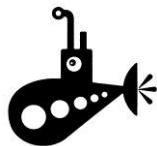
### Suppen / Soups

**Hummercremesuppe  
mit Garnelentaler und Sahne**  
Lobster cream soup  
with prawn patty and cream

9

**Sellerie- und Birnensuppe aromatisiert mit Prosecco**  
Celery- pear soup flavoured with prosecco

8



## N A U T I L O

### Vegetarisch / Vegetarian

**Rotes Thai-Gemüsecurry** 20

**mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas und Kokosflocken, Jasminreis**

Red Thai vegetable curry

with yoghurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple and coconut flakes, jasmine rice

**Okonomiyaki** 18

**Gemüsepfannkuchen mit Chinakohl, Karotten**

**und Crème fraîche Topping**

Vegetable pancakes with Chinese cabbage, carrots and crème fraîche topping

**“Nautilo” Veggie Burger** 18

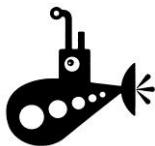
**180 g vegetarisches Burger-Patty gegrillt (schwarze und rote Bohnen, Vollkornreis) auf hausgemachtem Briochebrot**

**mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco, Spiegelei und Montagnolo Käse**

180 g vegetarian burger-patty  
(black and kidney beans, whole grain rice)  
on homemade brioche bread

with BBQ sauce, caramelized onions, tomato, lollo bianco salad, fried egg and Montagnolo cheese

Zusätzliche Beilagen zum Burger finden Sie auf der nächsten Seite.  
Please find additional side dishes for the burger on the next page.



## N A U T I L O

**Folgende Saucen stehen zur Wahl:**

The following sauces are available:

**Karamellisierte Zwiebel-Senfcreme** / Caramelized onion-mustard cream

**Sauce Bernaise** / Bernaise sauce

**Hausgemachte BBQ Sauce** / Homemade BBQ sauce

**Café de Paris-Butter** / Café de Paris butter

**Vanille-Thymian Chutney mit getrockneten Aprikosen** /

Vanilla and thyme chutney with dried apricots

**Rotwein-Schalotten-Jus** / Red wine shallot jus

**Folgende Beilagen stehen zur Wahl:**

The following side dishes are available:

**Pro Beilage** 6

Per side dish 6

**„Herbst Salat“ mit Babyspinat, Süßkartoffeln, Feigen, Walnüssen und Birnendressing**

‘Autumn salad’ with baby spinach, sweet potatoes, figs, walnuts and pear dressing

**Blumenkohl mit Zitronen-Kräuter-Pankokruste**

Lemon and herb panko crusted cauliflower

**Fregola Sarda**

**Sardinische Nudeln mit Lauch, Erbsen, Zitrone und Mascarpone**

Sardinian pasta with leek, peas, lemon and mascarpone cheese

**Geröstete Möhren mit Ahornsirup und Harissa**

Roasted carrots with maple syrup and harissa

**Rosolli**

**Warmer Salat von Wurzel- und Knollengemüse mit Roter Bete**

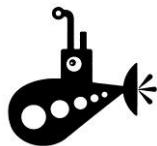
Warm salad of root and tuber vegetables with beetroot

**Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer**

Smashed potatoes, capers and pink pepper

**Pommes Frites**

French fries



## N A U T I L O

### Grill Steaks

**Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g** 24  
**mit Knusper-Chips von der Schwarte**  
Landrace pork loin 250 g  
with crisps from the rind

**„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g** 33  
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

**Rinderfilet 180 g** 35  
Beef tenderloin 180 g

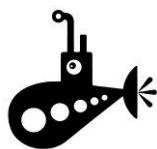
**Surf & Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen** 10  
Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns

**Fisch und Meeresfrüchte vom Grill**  
Grilled fish and seafood

**Bio Lachsfilet 200 g** 29  
Organic salmon fillet 200 g

**Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g** 26  
Grilled sea bass fillets 180g

**Riesengarnelen, fünf Stück** 28  
King prawns, five pieces



## N A U T I L O

### Fleischgerichte / Meat dishes

#### “Nautilo” Burger

21

**180 g gegrilltes Rinderhackfleisch  
auf hausgemachtem Briochebrot  
mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,  
Spiegelei und Montagnolo Käse**

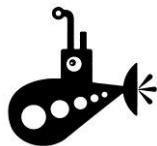
180 g grilled minced beef  
on homemade brioche bread  
with BBQ sauce, caramelized onions, tomato, lollo bianco salad,  
fried egg and Montagnolo cheese

#### Wiener Schnitzel

33

**Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat**

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



## N A U T I L O

### Dessert

#### Warmer Kürbiskuchen

7

#### mit Tonkabohneneis

Warm pumpkin pie

with tonka bean ice cream

#### Walnuss "Praline"

7

#### Mit Baiser umhülltes Walnusseis

#### auf Nougat- und Beerensauce

Walnut 'praline'

Walnut ice cream coated with meringue

on nougat and berry sauce

#### Crème Brûlée

7

#### Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste

#### und Rhabarberkompott

Rich vanilla custard with sugar crust

and rhubarb compote