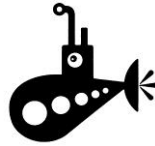


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

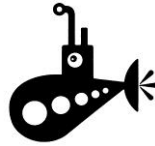
Caesar Salad	10
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	16
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	14
 Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	 10,5
 Tapas „Nautilo“ marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln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



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne	9
Lobster cream soup with prawn patty and cream	
Sellerie- und Birnensuppe aromatisiert mit Prosecco	8
Celery- pear soup flavoured with prosecco	



NAUTILO

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**

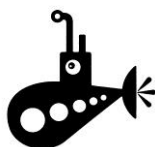
Gemüsepfannkuchen mit Chinakohl, Karotten
und Crème fraîche Topping
Vegetable pancakes with Chinese cabbage, carrots
and crème fraîche topping

“Nautilo” Veggie Burger **18**

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



NAUTILO

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

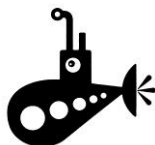
Warm salad of root and tuber vegetables with beetroot

Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries



NAUTILO

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

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

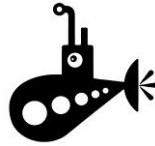
Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

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



NAUTILO

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**

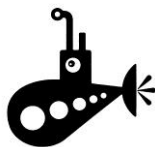
180 g grilled minced beef
on homemade brioche bread
with BBQ sauce, caramelized onions, tomato, lollo bianco salad,
fried egg and Montagnolo cheese

Wiener Schnitzel

33

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

Dessert

Warmer Kürbiskuchen mit Tonkabohneneis Warm pumpkin pie with tonka bean ice cream	7
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 Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Rhabarberkompott Rich vanilla custard with sugar crust and rhubarb compote	7