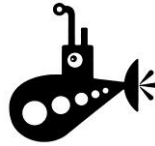


NAUTILO

## Vorspeisen / Starters

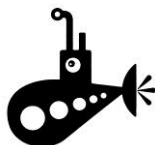
<b>Caesar Salad</b>	<b>8</b>
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b> with two fried king prawns	<b>14</b>
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b> with "Chorizo"- sausage	<b>12</b>
<b>Pulled Pork in Pita</b> <b>pikant mariniert mit Joghurt-Dip</b> in spicy marinade with yoghurt dip	<b>9,5</b>
<b>Trio Puri</b> <b>Teigkugeln mit dreierlei Füllungen</b> <b>Süßkartoffel, Erbsen und Minze</b> <b>Avocado und Tomate</b> <b>Gemüsesalat mit eingelegter Zitrone</b> Dough balls filled with sweet potato, peas and mint avocado and tomato vegetable salad with preserved lemon	<b>9</b>
<b>Warmes pulled duck und Zwiebel-Gemüse Brioche Sandwich</b> <b>mit Coleslaw</b> Warm pulled duck and onion-vegetable brioche sandwich with coleslaw	<b>11</b>



NAUTILO

## Suppen / Soups

<b>Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne</b> Lobster cream soup with prawn patty and cream	<b>9</b>
<b>Maronensuppe mit Thymian Croûtons</b> Chestnut soup with thyme croutons	<b>7</b>



NAUTILO

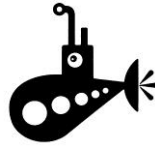
## Vegetarisch / Vegetarian

**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 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. )



## NAUTILO

### **Folgende Saucen stehen zur Wahl:**

The following sauces are available:

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

**Sauce Bernaise** / Bernaise sauce

**Hausgemachte BBQ Sauce** / Homemade BBQ sauce

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

**Sanddorn Chutney** / Sea buckthorn chutney

**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

### **Herbstsalat mit Babyspinat, Süßkartoffeln, Birnen, Feigen, Walnüssen und Birnendressing**

Autumn salad with baby spinach, sweet potatoes, pears, 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**

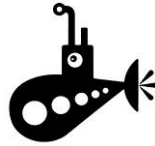
Warm salad of root and tuber vegetables with beetroot

### **Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer**

Smashed potatoes, capers and pink pepper

### **Pommes Frites**

French fries



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

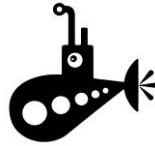
<b>Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte</b>	<b>24</b>
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
<b>„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g</b>	<b>31</b>
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>34</b>
Beef tenderloin 180 g	

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

### Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

<b>Bio Lachsfilet 200 g</b>	<b>28</b>
Organic salmon fillet 200 g	
<b>Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g</b>	<b>25</b>
Grilled sea bass fillets 180g	
<b>Riesengarnelen, fünf Stück</b>	<b>27</b>
King prawns, five pieces	



NAUTILO

## Fleischgerichte / Meat dishes

**Kalbsrippchen** **23**  
**glasiert mit Granatapfelsaft, Ingwer und Thymian**  
Veal spareribs  
glazed with pomegranate juice, ginger and thyme

**“Nautilo” Burger** **21**

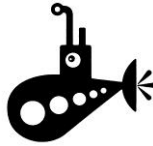
**180 g gegrilltes Rinderhackfleisch**  
**auf hausgemachtem Briochebrot**  
**mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,**  
**Spiegelei und Montagnolo Käse**

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

<b>Chocolate-Peanut Wonder</b> <b>Salzkaramell und Erdnussmousse</b> <b>unter einer Schokoladenhaube</b> Salted caramel and peanut mousse under a chocolate cover	<b>8</b>
<b>Crème Brûlée</b> <b>Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste</b> <b>und Obstkompott</b> Rich vanilla custard with sugar crust and fruit compote	<b>7</b>
<b>Gegrillter Apfel, Pflaume, Birne und frische Beeren</b> <b>mit flambierten Baiser</b> Grilled apple, plum, pear and fresh berries with flambéed meringue	<b>9</b>