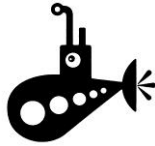


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

Caesar Salad	8
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	14
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	12
Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	9,5
Tapas „Nautilo“ marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln marinated beans, tabouleh, peppers and spicy potatoes	9
mit spanischem „Jamón Ibérico“ with Spanish "Jamón Ibérico"	13
Fruchtiger Bulgur-Salat mit Paprika, Koriander und Granatapfelkernen, serviert mit pikant-knusprigen Rindfleischtaschen Fruity bulgur salad with peppers, coriander and pomegranate seeds, served with savoury, crispy beef slices	9



NAUTILO

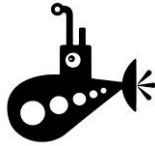
Suppen / Soups

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

9

**Leichte Erbsencremesuppe mit Minze und Kokosmilch,
Crème fraîche und Zuckerschoten**
Light cream of pea soup with mint and coconut milk,
crème fraîche and sugar snap peas

8



NAUTILO

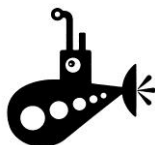
Vegetarisch / Vegetarian

- | | |
|---|-----------|
| Rotes Thai-Gemüsecurry
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 | 20 |
| Linguine mit frischen Pfifferlingen
Sahne, Petersilie und Schnittlauch
Linguine with fresh chanterelles,
cream, parsley and chives | 21 |
| “Nautilo” Veggie Burger

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 | 18 |

(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

Aprikosen-Vanille-Thymian Chutney / Apricot-vanilla-thyme 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

„Sommer-Salat“ bunter Tomatensalat mit Fenchel, Radieschen und Rauke

‘Summer salad’ tomato salad with fennel, radish and rocket

Coleslaw

Geraspelter Spitzkohl, Rotkraut und Karotten mit pikanter saurer Sahne und roten Zwiebeln

Shredded pointed cabbage, red cabbage and carrots with savoury sour cream and red onions

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

Grüner Spargel „Panko Style“ gebacken mit mildem Safranjoghurt

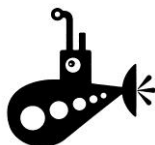
Green asparagus ‘Panko style’ baked with mild saffron yoghurt

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 **31**
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

Rinderfilet 180 g **34**
Beef tenderloin 180 g

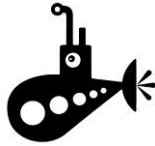
Surf & Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen 10 Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns
--

Fisch und Meeresfrüchte vom Grill
Grilled fish and seafood

Bio Lachsfilet 200 g **28**
Organic salmon fillet 200 g

Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g **25**
Grilled sea bass fillets 180g

Riesengarnelen, fünf Stück **27**
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**

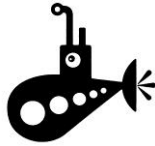
180 g gegrilltes Rinderhackfleisch
auf hausgemachtem Briochebrot
mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,
Spiegelei und Montagnolo Käse

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

Weißes Schokoladentörtchen mit Brombeer-Holundersorbet und Schokoladenerde White chocolate tart with blackberry elderberry sorbet and chocolate biscuit	9
Limetten-Joghurt Parfait mit marinierten Erdbeeren Lime and yoghurt parfait with marinated strawberries	7
Crème Brûlée Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Obstkompott Rich vanilla custard with sugar crust and fruit compote	7
Geröstetes Sesam-Krokanteis mit mariniertem Ananas Carpaccio Roasted sesame brittle ice cream with marinated pineapple carpaccio	8