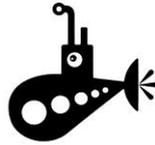


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

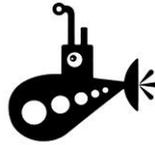
Caesar Salad	7,5
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	13
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	12
Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	9,5
Trio Puri Teigkugeln mit dreierlei Füllungen Süßkartoffel, Erbsen und Minze Avocado und Tomate Gemüsesalat mit eingelegter Zitrone Dough balls filled with sweet potato, peas and mint avocado and tomato vegetable salad with preserved lemon	9
Warmes pulled duck und Zwiebel-Gemüse Brioche Sandwich mit Coleslaw Warm pulled duck and onion-vegetable brioche sandwich with coleslaw	11



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with prawn patty and cream	9
Gerstensuppe mit buntem Gemüse und Kichererbsenkrapfen Barley soup with vegetables and chickpea fritters	7



NAUTILO

Vegetarisch / Vegetarian

Rotes Thai-Gemüsecurry **19**
**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

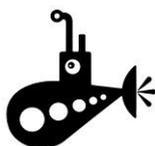
Okonomiyaki **18**
**Gemüsepfannkuchen mit Chinakohl, Karotten
und Crème fraîche Topping**
Vegetable pancakes with Chinese cabbage, carrots
and crème fraîche topping

“Nautilo” Veggie Burger **16**

**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

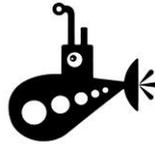
Warm salad of root and tuber vegetables with beetroot

Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries



NAUTILO

800° Grill Steaks

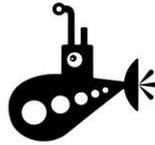
Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte	24
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g	31
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
Rinderfilet 180 g	34
Beef tenderloin 180 g	

Surf & Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen	9
Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns	

Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

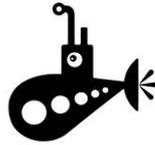
Bio Lachsfilet 200 g	28
Organic salmon fillet 200 g	
Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g	25
Grilled sea bass fillets 180g	
Riesengarnelen, fünf Stück	27
King prawns, five pieces	



NAUTILO

Fleischgerichte / Meat dishes

Kalbsrippchen glasiert mit Granatapfelsaft, Ingwer und Thymian Veal spareribs glazed with pomegranate juice, ginger and thyme	23
 “Nautilo” Burger	18
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	31
Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad	



NAUTILO

Dessert

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