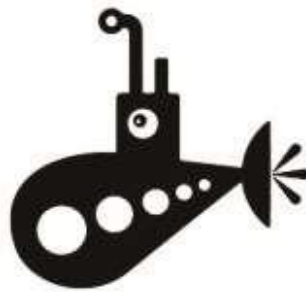


NAUTILO

Vorspeisen starters	€
Caesar Salad mit Iberico Schinken Römersalatherzen / Caesar-Dressing / Parmesan / Sardellenfilet / Croûtons Caesar salad with Iberico ham romaine lettuce / Caesar dressing / Parmesan / anchovies / croûtons	11
Steak Tatar Rinderfilet / Zwiebeln / Eigelb / Kapern / Cornichons / Roggenstulle Steak tartare beef fillet / onions / egg yolk / capers / cornichons / rye bread	14
Gebackene Kürbisspalten Feldsalat / warmer Ziegenfrischkäse Fried slices of pumpkin lamb´s lettuce / warm goat cheese	10
Suppen soups	
Hummercreme „Nautilo“ Garnelenplätzchen / Sahne Lobster cream soup „Nautilo“ shrimp patties / cream	8



NAUTILO

Fisch / Fleisch / Vegetarisch €
fish / meat / vegetarian

St. Petersfisch 30
Weißer Hummerbrühe / Spinat / Orzo Nudeln
John Dory
white lobster broth / spinach / Orzo pasta

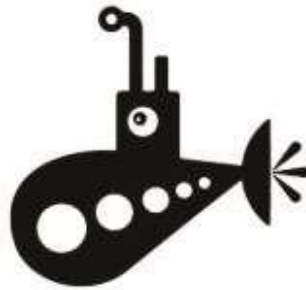
Catch of the Month

Kombination von roter Garnele / Kabeljau / im Pergament gegart 33
grüner Spargel / Maracuja / Chili / gegrillte Kartoffeln
Combination of red prawn / cod / cooked in parchment
green asparagus / passion fruit / chilli / grilled potatoes

Wiener Schnitzel 28
Zitrone / Preiselbeersauce / lauwarmen Kartoffel-Specksalat
Escalope of veal
lemon / cranberry sauce / lukewarm potato-bacon salad

Rumpsteak gegrillt 31
pikante Kräuterbutter Sauce / Kartoffel-Törtchen / Bohnengemüse
Grilled rumpsteak
spicy herb butter sauce / potatoes tartlets / beans

Grauburgunder Risotto 23
Spinat / Ziegenkäse / Perlzwiebeln / Parmesan
Pinot gris risotto
spinach / goat cheese / pearl onions / parmesan



NAUTILO

Desserts

desserts

Warme Fliederbeersuppe / Grießnocken 7
Warm lilac soup / semolina dumplings

Crème Brûlée 7
Vanillecreme / karamellierte Zuckerkruste / marinierte Pflaumen
French custard
vanilla cream / caramelized sugar crust / marinated plums

Birnentarte / hausgemachtes Walnusseis 6
Pears tarte / house made Walnut ice cream