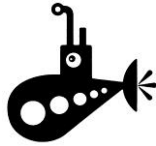


## NAUTILO

### Vorspeisen / Starters

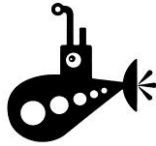
<b>Caesar Salad</b>	<b>6</b>
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b> with two fried king prawns	<b>12</b>
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b> with "Chorizo"- sausage	<b>10</b>
<b>Kombination von roter Garnele</b> <b>mit Mangosalsa und Avocado</b> Combination of red shrimp with mango dip and avocado	<b>10</b>
<b>Pulled Pork in Pita</b> <b>pikant mariniert mit Joghurt-Dip</b> in spicy marinade with yoghurt dip	<b>8</b>
<b>Tapas „Nautilo“</b> <b>marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln</b> marinated beans, tabouleh, peppers and spicy potatoes	<b>7</b>
<b>mit spanischem „Jamón Ibérico“</b> with Spanish "Jamón Ibérico"	<b>12</b>



NAUTILO

## Suppen / Soups

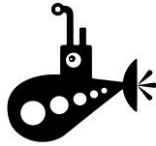
<b>Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne</b> Lobster cream soup with mini prawn burger and cream	<b>8</b>
<b>Vegetarische „Sopas Mallorquinas“ mit frischen Tomaten und Gemüsetörtchen</b> Vegetarian "Sopas Mallorquinas" with fresh tomatoes and small vegetable tarts	<b>6</b>



NAUTILO

## Vegetarisch / Vegetarian

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>Rotes Thai-Gemüsecurry</b><br><b>mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas</b><br><b>und Kokosflocken, Jasminreis</b><br>Red Thai vegetable curry<br>with yogurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple<br>and coconut flakes, jasmine rice | <b>16</b> |
| <b>Linguini</b><br><b>mit frischen Pfifferlingen, Sahne, Kräutern und Ofentomate</b><br>Linguini<br>with fresh chanterelles, cream, herbs and baked tomato   | <b>18</b> |



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

**Karree vom Ibérico-Schwein 250 g** 20  
Ibérico pork loin 250 g

**„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g** 23  
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

**Argentinisches Rumpsteak 250 g** 25  
Argentinian rump steak 250 g

**Rinderfilet 180 g** 22  
Beef tenderloin 180 g

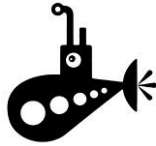
**Surf & Turf „Option“ für alle Steaks 2 Riesengarnelen** 8  
Surf & Turf "Option" for all steaks 2 king prawns

### Fisch vom Grill

Grilled fish

**Bio Lachsfilet 200 g** 19  
Organic salmon fillet 200 g

**Seeteufelmedaillon 180 g** 25  
Monkfish medallion 180 g



## 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** / Butter Café de Paris

**Meerrettichdip** / Horseradish dip

**Rotwein-Schalotten-Jus** / Red wine shallots jus

### **Folgende Beilagen stehen zur Wahl:**

The following side dishes are available:

**Pro Beilage** 4

Per side dish 4

#### **Sommersalat**

**Baby-Leaf mit Korinthen, Cashewkerne Avocado, Meerrettich Dressing**

Summer salad

Baby leaf with currants, cashew nuts, avocado, horseradish dressing

#### **Russischer Salat**

**Gemüsesalat mit Gewürzgurke und roter Beete**

Russian salad

Vegetable salad with pickled gherkin and beetroot

#### **Gebackene Rispe von Kirschtomate**

Fried cherry tomatoes

#### **Gegrillter grüner Spargel mit Nusskrokant**

Grilled green asparagus with nut brittle

#### **Gebackener Portobello-Pilz mit Bulgur**

Baked Portobello mushroom with bulgur

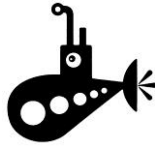
#### **Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer**

Smashed potatoes, capers and pink pepper

#### **Pommes Frites**

French fries

#### **Rucola-Risoni Pasta**



NAUTILO

**“Nautilo” Burger**

**14**

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

"Nautilo" Burger

180 g grilled minced beef

on homemade brioche bread

with BBQ sauce, caramelized onions, lollo bianco salad

fried egg and Montagnolo cheese

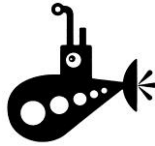
**Wiener Schnitzel**

**31**

**Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat**

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

## Dessert

<b>Blue Wonder</b> <b>Beerenflan und Gelee auf Limettenmousse</b> berry flan and jelly on lime mousse	<b>8</b>
<b>Crème Brûlée</b> <b>zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste</b> <b>und saisonalem Obstkompott</b> Rich vanilla custard with sugar crust and seasonal fruit compote	<b>6</b>
<b>Marshmallows vom mini Hibachi-Grill für 2</b> <b>mit Schweizer Schokoladendip und frischem Obst</b> Marshmallows from the mini hibachi-grill for 2 with Swiss chocolate dip and fresh fruit	<b>10</b>