

Vorspeisen / Starters

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

Suppen / Soups

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

Vegetarisch / Vegetarian

- Rotes Thai-Gemüsecurry** **16**
mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas und Kokosflocken, Jasminreis
Red Thai vegetable curry
with yogurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple and coconut flakes, jasmine rice
- Linguini** **16**
mit weißem Spargel, dazu Ofentomate
Linguini
with white asparagus, served with oven tomato
- “Nautilo” Burger vegetarisch** **14**
180 g vegetarisches Burger-Pattie gegrillt (Schwarze und rote Bohnen, Vollkornreis) auf hausgemachtem Briochebrot mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco, Spiegelei und Montagnolo Käse
"Nautilo" Burger vegetarian
180 g vegetarian Burger-Pattie
(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 Buger finden Sie auf der nächsten Seite.
Please find additional side dishes for the burger on the next page.)

Spargel / White Asparagus

½ Pfund Spargel mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	16
½ pound of white asparagus with new potatoes, melted butter or sauce Hollandaise	
Mit Katenschinkenspeck	19
With regional smoked ham	
Mit gekochtem Hinterschinken	18
With cooked ham	

Als Beilage As a side dish

½ Pfund Spargel, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise	15
½ pound of white asparagus, melted butter or sauce Hollandaise	

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

Frühlingssalat

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

Spring 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

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” Burger

14

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

"Nautilo" Burger

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

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad

Dessert

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