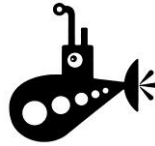


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

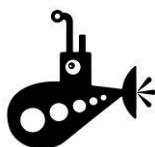
Caesar Salad	6
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	12
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	10
Kombination von roter Garnele mit Mangosalsa und Avocado Combination of red shrimp with mango dip and avocado	12
Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	8
Tapas „Nautilo“ Kichererbsen Krokette mit Chili-Safran-Mayonnaise, Krautwickel mit Reis und Pilzen, Gebackene Datteln, gefüllt mit Manchego und Mandeln, Marinierte Bohnen mit „Pamboli“ Chickpea croquette with chili-saffron-mayonnaise, cabbage wrapped with rice and mushrooms, baked dates stuffed with manchego and almonds, marinated beans with "pamboli",	7
mit Croûton mit katalanischer Sobrasada with croûton with Catalan sobrasada	12



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne	8
Lobster cream soup with mini prawn burger and cream	
Vegetarische Steckrübensuppe mit geräucherter Paprika	6
Vegetarian turnip soup with smoked peppers	

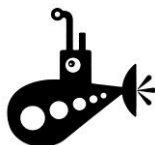


NAUTILO

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
- „Crossover“ Nudeln** **16**
Ramen-Nudeln mit Shiitakepilzen, Schalotten, Knoblauch, kräftigem Shiraz, Sahne und Tamari-Sojasauce
“Crossover”-Noodles
Ramen-noodles with shiitake mushrooms, shallots, garlic, shiraz, cream and tamari soy sauce
- “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 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 / Butter Café de Paris

Gelbes Paprika-Sugo / Yellow bell pepper sugo

Rotwein-Schalotten-Jus / Red wine shallots jus

Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

The following side dishes are available:

Pro Beilage 4,5

Per side dish 4,5

Wintersalat

Radieschen, Rauke, Koriander, Cashewkerne und Baby-Leaf

Winter salad

Radish, rocket salad, coriander, cashew nuts and baby leaf

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

Kleine Pilze in "Sour Cream"

Small mushrooms in sour cream

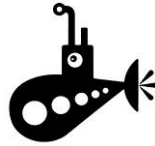
Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries

Mac & Cheese Pasta



NAUTILO

800° Grill Steaks

Karree vom Ibérico-Schwein 250 g 22
Ibérico pork loin 250 g

„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g 24
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

Argentinisches Rumpsteak 250 g 25
Argentinian rump steak 250 g

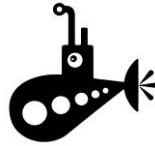
Rinderfilet 180 g 24
Beef tenderloin 180 g

Wagyu-Grillwurst mit aromatischen Gewürzen und Meersalz 11
Wagyu-grilled sausage with aromatic spices and sea salt

Fisch vom Grill Grilled fish

Bio Lachsfilet 200 g 19
Organic salmon fillet 200 g

Riesengarnelen, fünf Stück 25
King prawns, five pieces



NAUTILO

“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,

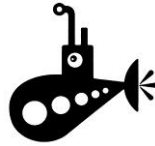
fried egg and Montagnolo cheese

Wiener Schnitzel 31

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

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
Eispraline mit Walnüssen und Baiser, dazu hausgemachte Weinbrandfrüchte Ice praline with walnuts and meringue, served with homemade brandy fruits	10