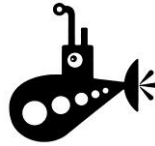


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

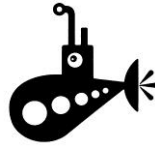
Caesar Salad	6
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	12
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	10
Kombination von roter Garnele mit Mangosalsa und Avocado Combination of red shrimp with mango dip and avocado	12
Pastrami Hash mit pochiertem Ei und Spargel Pastrami hash with poached egg and asparagus	9
Levantinischer Gemüsesalat mit Joghurtdip Levantine vegetable salad with yoghurt dip	9
mit gebratenem Thunfisch with fried tuna	14



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with mini prawn burger and cream	8
Bärlauchsuppe mit Lachstatar und Sahne Wild garlic soup with salmon tartare and cream	6



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

Linguine **19**
mit weißem und grünem Spargel, dazu Ofentomate

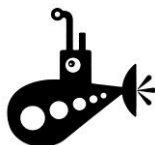
Linguine
with white and green asparagus, served with oven tomato

“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 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

Bärlauchpesto / Wild garlic pesto

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

Frühlingsalat

Gelbe und rote Cherrytomaten, rote Zwiebeln, geröstete Zitronen, Granatapfelkerne, dazu Granatapfel Dressing

Spring salad

Yellow and red cherry tomatoes, red onions, roasted lemons, pomegranate seeds, served with pomegranate dressing

Rote Bete Fächer mit Apfel und Rucola

Beetroot fan with apple and rocket salad

Geröstete Möhren mit Ahornsirup, Harissa und Kräuter-Joghurt Dip

Roasted carrots with maple syrup, harissa and herb-yoghurt dip

Gegrillter grüner Spargel mit Nusskrokant

Grilled green asparagus with nut brittle

Ofen Champignons mit Rosmarin und Zitrone

Oven mushrooms with rosemary and lemon

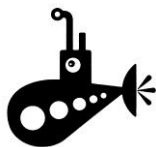
Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

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

Doppelte Lammkotelettes 240 g 27
Double lamb chops 240 g

Rinderfilet 180 g 24
Beef tenderloin 180 g

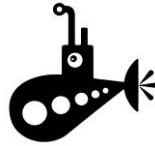
Rinder Querrippe 29
Beef Short Rip

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 15

**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,

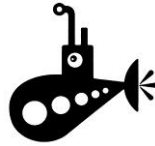
fried egg and Montagnolo cheese

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
Gegrillte Ananas mit Gewürzhonig, Cashewkernen, Brombeeren und griechischem Joghurt Grilled pineapple with spiced honey, cashews, blackberries and Greek yoghurt	10