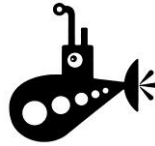


NAUTILO

## Vorspeisen / Starters

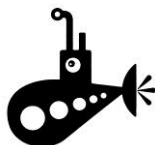
|  |            |
|--|------------|
| <b>Caesar Salad</b>  | <b>7,5</b> |
| <b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b><br>with two fried king prawns  | <b>13</b>  |
| <b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b><br>with "Chorizo"- sausage  | <b>12</b>  |
| <b>Nautilorolle</b>  | <b>14</b>  |
| <b>Mango, Avocado, Paprika und Koriander im Reisblatt<br/>mit mildem Chili-Limetten Dressing<br/>und gebratenen roten Garnelen</b><br>Nautilo Roll<br>Mango, avocado, pepper and coriander in a rice leaf<br>with mild chilli-lime dressing and fried red prawns |            |
| <b>Pastrami Hash mit pochiertem Ei und Spargel</b><br>Pastrami hash with poached egg and asparagus   | <b>10</b>  |
| <b>Levantinischer Gemüsesalat mit Joghurtdip</b><br>Levantine vegetable salad with yoghurt dip   | <b>9</b>   |
| <b>mit gebratenem Thunfisch</b><br>with fried tuna   | <b>14</b>  |



NAUTILO

## Suppen / Soups

|  |          |
|--|----------|
| <b>Hummercremesuppe<br/>mit Garnelentaler und Sahne</b>                              | <b>9</b> |
| Lobster cream soup<br>with mini prawn burger and cream                               |          |
| <b>Vegetarische „Sopas Mallorquinas“<br/>mit frischen Tomaten und Gemüsetörtchen</b> | <b>7</b> |
| Vegetarian "Sopas Mallorquinas"<br>with fresh tomatoes and small vegetable tarts     |          |



NAUTILO

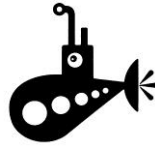
## Vegetarisch / Vegetarian

**Rotes Thai-Gemüsecurry** **18**  
**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 mit frischen Pfifferlingen** **19**  
**Sahne, Kräutern und Ofentomate**  
Linguine with fresh chanterelles,  
cream, herbs and baked 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

**Nektarinen-Grapefruit-Relish** / Nectarine grapefruit relish

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

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

The following side dishes are available:

**Pro Beilage** 5

Per side dish 5

#### **Herbstsalat**

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

Autumn 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

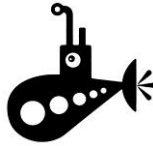
#### **Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer**

Smashed potatoes, capers and pink pepper

#### **Pommes Frites**

French fries

#### **Mac & Cheese Pasta**



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

**Karree vom Ibérico-Schwein 250 g** 24  
Ibérico pork loin 250 g

**„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g** 26  
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

**Doppelte Lammkotelettes 240 g** 27  
Double lamb chops 240 g

**Rinderfilet 180 g** 28  
Beef tenderloin 180 g

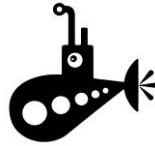
**Surf & Turf „Option“ für alle Steaks 2 Riesengarnelen** 8  
Surf & Turf "Option" for all steaks 2 king prawns

### Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

**Bio Lachsfilet 200 g** 26  
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,

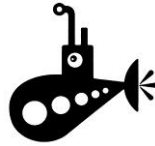
fried egg and Montagnolo cheese

**Wiener Schnitzel** **31**

**Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat**

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



## NAUTILO

### Dessert

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Blue Wonder</b><br><b>Beerenflan und Gelee auf Limettenmousse</b><br>berry flan and jelly on lime mousse   | <b>8</b>  |
| <b>Crème Brûlée</b><br><b>zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste</b><br><b>und saisonalem Obstkompott</b><br>Rich vanilla custard with sugar crust<br>and seasonal fruit compote                    | <b>7</b>  |
| <b>Marshmallows vom mini Hibachi-Grill für 2</b><br><b>mit Schweizer Schokoladendip und frischem Obst</b><br>Marshmallows from the mini hibachi-grill for 2<br>with Swiss chocolate dip and fresh fruit | <b>12</b> |