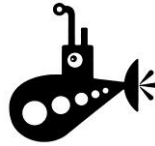


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

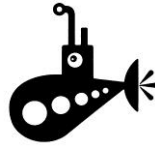
Caesar Salad	7,5
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	13
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	12
Nautilo Sommerrolle	14
Mango, Avocado, Paprika und Koriander im Reisblatt mit mildem Chili-Limetten Dressing und gebratenen roten Garnelen Nautilo Summer Roll Mango, avocado, pepper and coriander in a rice leaf with mild chilli-lime dressing and fried red prawns	
Pastrami Hash mit pochiertem Ei und Spargel Pastrami hash with poached egg and asparagus	10
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	9
Lobster cream soup with mini prawn burger and cream	
Vegetarische „Sopas Mallorquinas“ mit frischen Tomaten und Gemüsetörtchen	7
Vegetarian "Sopas Mallorquinas" 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

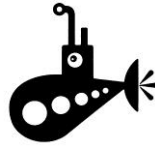
Linguine with fresh chanterelles,
cream, herbs and baked tomato

“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

Sommersalat

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

Summer 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

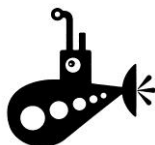
Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

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

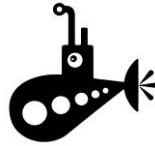
Surf & Turf „Option“ für alle Steaks 2 Riesengarnelen 8
Surf & Turf "Option" for all steaks 2 king prawns

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,

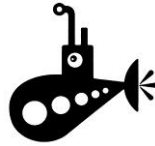
fried egg and Montagnolo cheese

Wiener Schnitzel 31

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

Dessert

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	7
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	12