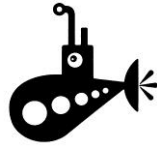


NAUTILO

## Vorspeisen / Starters

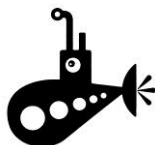
<b>Caesar Salad</b>	<b>7,5</b>
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b> with two fried king prawns	<b>13</b>
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b> with "Chorizo"- sausage	<b>12</b>
<b>Warme Kombination von fruchtig-pikanten Kalbfleischklößen mit würzigem Tomaten-Sugo und Croûton</b> Warm combination of fruity veal dumplings with spicy tomato sauce and croûton	<b>10</b>
<b>Gefülltes Frischkäsesoufflé mit pikantem Kürbis-Birnensalat</b> Cream cheese soufflé filled with spicy pumpkin and pear salad	<b>8</b>
<b>Oriental cubes</b> <b>Würziges Entenfleisch in milder Kruste mit pikantem Joghurt und Olivenöl</b> Aromatic duck meat in a mild crust with spicy yoghurt and olive oil	<b>9</b>



NAUTILO

## Suppen / Soups

<b>Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne</b> Lobster cream soup with prawn patty and cream	<b>9</b>
<b>Maronensuppe mit Birne und Schnittlauch</b> Chestnut soup with pear and chives	<b>8</b>



NAUTILO

## Vegetarisch / Vegetarian

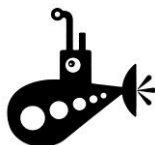
**Rotes Thai-Gemüsecurry** **19**  
**mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas  
und Kokosflocken, Jasminreis**  
Red Thai vegetable curry  
with yoghurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple  
and coconut flakes, jasmine rice

**Gebackene Kräuterseitlinge** **16**  
**mit orientalischen Gewürzen und Gemüsesalat**  
Baked king oyster mushrooms  
with oriental spices and vegetable salad

**“Nautilo” Veggie Burger** **16**  
**180 g vegetarisches Burger-Patty gegrillt  
(schwarze und rote Bohnen, Vollkornreis)  
auf hausgemachtem Briochebrot  
mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,  
Spiegelei und Montagnolo Käse**

180 g vegetarian burger-patty  
(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** / Café de Paris butter

**Studentenfutter Dip** / trail mix dip

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

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

The following side dishes are available:

**Pro Beilage** 5,5

Per side dish 5,5

**Herbstsalat mit gebackener roter Bete,  
Baby Leaf, Walnüssen und Apfel-Meerrettich-Dressing**

Autumn salad with baked beetroot,  
baby leaf, walnuts and apple-horseradish dressing

**Kürbispüree mit Kernöl und Ras el-Hanout**

Pumpkin puree with seed oil and Ras el-Hanout spices

**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

**Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer**

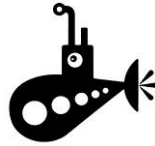
Smashed potatoes, capers and pink pepper

**Pommes Frites**

French fries

**Mediterraner Brotauflauf mit Hirtenkäse und Knoblauch**

Mediterranean bread casserole with shepherd's cheese and garlic



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

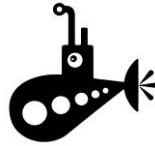
<b>Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte</b>	<b>24</b>
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
<b>„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g</b>	<b>29</b>
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>29</b>
Beef tenderloin 180 g	

<b>Surf &amp; Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen</b>	<b>9</b>
Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns	

### Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

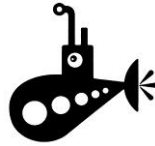
<b>Bio Lachsfilet 200 g</b>	<b>28</b>
Organic salmon fillet 200 g	
<b>Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g</b>	<b>25</b>
Grilled sea bass fillets 180g	
<b>Riesengarnelen, fünf Stück</b>	<b>27</b>
King prawns, five pieces	



NAUTILO

## Fleischgerichte / Meat dishes

<b>Kalbsrippchen</b> <b>glasiert mit Granatapfelsaft, Ingwer und Thymian</b> Veal spareribs glazed with pomegranate juice, ginger and thyme	<b>22</b>
<b>“Nautilo” Burger</b>	<b>17</b>
<b>180 g gegrilltes Rinderhackfleisch</b> <b>auf hausgemachtem Briochebrot</b> <b>mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,</b> <b>Spiegelei und Montagnolo Käse</b>	
180 g grilled minced beef on homemade brioche bread with BBQ sauce, caramelized onions, tomato, lollo bianco salad, fried egg and Montagnolo cheese	
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>31</b>
<b>Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat</b>	
Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad	



NAUTILO

## Dessert

- „Black Forrest Nautilo“** 8  
**Moderne Schwarzwälder Dessertkombination  
mit Schoko-Nussboden, Vanillesahne  
und Kirschkompott**  
Modern Black Forrest dessert combination  
with chocolate nut base, vanilla cream  
and cherry compote
- Crème Brûlée** 8  
**Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste  
und Obstkompott**  
Rich vanilla custard with sugar crust  
and fruit compote
- Warmer Zwetschgen Crumble** 8  
**mit einer Kugel Maroneneis**  
Warm plum crumble  
with a scoop of chestnut ice cream