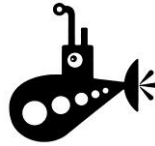


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

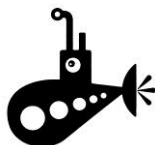
Caesar Salad	7,5
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	13
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	12
Nautilo Rolle	14
Serrano Schinken, Frischkäse, Gurke und pikanter Sauce im Reisblatt Nautilo roll Serrano ham, cream cheese, cucumber and spicy dressing in a rice leaf	
Salat vom Kalbsrücken mit grünem Spargel, Mango, süßer Chilisauce und gerösteten Erdnüssen Salad of saddle of veal with green asparagus, mango, sweet chili sauce and roasted peanuts	14
Levantinischer Gemüsesalat mit Joghurdip	9
Levantine vegetable salad with yoghurt dip	
mit gebratenen roten Garnelen with fried red prawns	14



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with prawn patty and cream	9
Bärlauchsuppe mit Lachstatar und Sahne Wild garlic soup with salmon tartare and cream	8

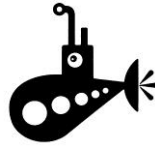


NAUTILO

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
- „Crossover“ Nudeln** **19**
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” 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

Rhabarber Relish / Rhubarb relish

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

Frühlingsalat

Romanasalat, mit Avocado, Mango Gurke, Ingwer und Sojadressing

Spring salad with romaine lettuce, avocado, mango, cucumber, ginger and soy dressing

Warmer Tomatensalat mit Mandel Picada

Warm tomato salad with almond picada

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

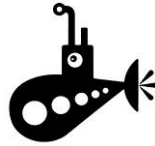
Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries

Süßkartoffel-Zwiebel Rösti

Sweet potato onion hash



NAUTILO

800° Grill Steaks

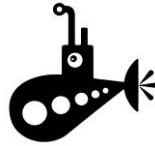
Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte	24
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g	29
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
Rinderfilet 180 g	29
Beef tenderloin 180 g	

Surf & Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen	9
Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns	

Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

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



NAUTILO

Praline von der Holsteiner Färsse 200 g 23
Slow cooked beef flank 200 g

“Nautilo” Burger 17

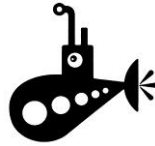
**180 g gegrilltes Rinderhackfleisch
auf hausgemachtem Briochebrot
mit BBQ Sauce, karamellisierten Zwiebeln, Tomate, Lollo Bianco,
Spiegelei und Montagnolo Käse**

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

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

Dessert

Basilikum Sorbet mit marinierten Erdbeeren	7
Basil sorbet with marinated strawberries	
Crème Brûlée	8
Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Rhabarber Kompott	
Rich vanilla custard with sugar crust and rhubarb compote	
Marshmallows vom mini Hibachi-Grill für 2 mit Schweizer Schokoladendip und frischem Obst	12
Marshmallows from the mini hibachi-grill for 2 with Swiss chocolate dip and fresh fruit	