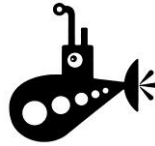


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

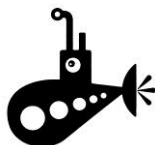
Caesar Salad	7,5
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	13
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	12
Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	9,5
Trio Puri Teigkugeln mit dreierlei Füllungen Süßkartoffel, Erbsen und Minze Avocado und Tomate Gemüsesalat mit eingelegter Zitrone dough balls filled with sweet potato, peas and mint avocado and tomato vegetable salad with preserved lemon	9
Tempura von grünem Spargel mit pochierem Ei und Sakura Kresse Tempura of green asparagus with poached egg and Sakura cress	10



NAUTILO

Suppen / Soups

Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with prawn patty and cream	9
Kartoffelsuppe mit Granatapfelkernen und Falafel Potato soup with pomegranate seeds and falafel	7



NAUTILO

Vegetarisch / Vegetarian

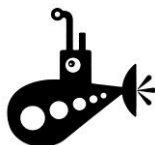
Rotes Thai-Gemüsecurry **19**
**mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas
und Kokosflocken, Jasminreis**
Red Thai vegetable curry
with yoghurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple
and coconut flakes, jasmine rice

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

Meerrettich-Dip mit geriebenem Apfel / Horseradish dip with grated apple

Rotwein-Schalotten-Jus / Red wine shallot jus

Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

The following side dishes are available:

Pro Beilage 6

Per side dish 6

Frühlingsalat mit

Babyspinat, Radieschen, Mango, Heidelbeeren und Mangodressing

Spring salad with

baby spinach, red radish, mango, blueberries and mango dressing

Blumenkohl mit Zitronen-Kräuter-Pankokruste

Lemon and herb panko crusted cauliflower

Fregola Sarda

Sardinische Nudeln mit Lauch, Erbsen, Zitrone und Mascarpone

Sardinian pasta with leek, peas, lemon and mascarpone cheese

Geröstete Möhren mit Ahornsirup und Harissa

Roasted carrots with maple syrup and harissa

Gegrillter grüner Spargel mit Nusskrokant

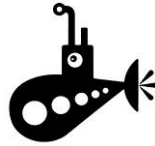
Grilled green asparagus with nut brittle

Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries



NAUTILO

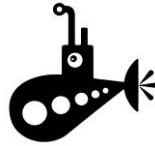
800° Grill Steaks

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	31
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
Rinderfilet 180 g	34
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

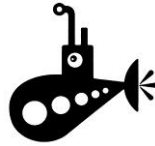
Bio Lachsfilet 200 g	28
Organic salmon fillet 200 g	
Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g	25
Grilled sea bass fillets 180g	
Riesengarnelen, fünf Stück	27
King prawns, five pieces	



NAUTILO

Fleischgerichte / Meat dishes

Kalbsrippchen glasiert mit Granatapfelsaft, Ingwer und Thymian Veal spareribs glazed with pomegranate juice, ginger and thyme	23
“Nautilo” Burger 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	18
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad	31



NAUTILO

Dessert

Basilikum Sorbet mit marinierten Erdbeeren	7
Basil sorbet with marinated strawberries	
Crème Brûlée	7
Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Obstkompott	
Rich vanilla custard with sugar crust and fruit compote	
Erfrischende Zitrontarte	7
mit Lemon Curd und Butterstreuseln	
Lemon tart with lemon curd and butter crumble	