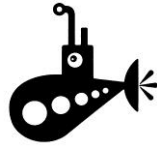


## NAUTILO

### Vorspeisen / Starters

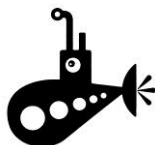
<b>Caesar Salad</b>	<b>10</b>
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b> with two fried king prawns	<b>16</b>
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b> with "Chorizo"- sausage	<b>14</b>
<b>Pulled Pork in Pita</b> <b>pikant mariniert mit Joghurt-Dip</b> in spicy marinade with yoghurt dip	<b>10,5</b>
<b>Tapas „Nautilo“</b> <b>marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln</b> marinated beans, tabouleh, peppers and spicy potatoes	<b>12</b>
<b>mit spanischem „Jamón Ibérico“</b> with Spanish "Jamón Ibérico"	<b>15</b>
<b>Fruchtiger Bulgur-Salat mit Paprika, Koriander und Granatapfelkernen, serviert mit pikant-knusprigen Rindfleischtaschen</b> Fruity bulgur salad with peppers, coriander and pomegranate seeds, served with savoury, crispy beef slices	<b>10</b>



NAUTILO

## Suppen / Soups

<b>Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne</b> Lobster cream soup with prawn patty and cream	<b>9</b>
<b>Leichte Erbsencremesuppe mit Minze und Kokosmilch, Crème fraîche und Zuckerschoten</b> Light cream of pea soup with mint and coconut milk, crème fraîche and sugar snap peas	<b>8</b>



NAUTILO

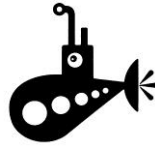
## Vegetarisch / Vegetarian

**Rotes Thai-Gemüsecurry** **20**  
**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

**Okonomiyaki** **18**  
**Japanischer Gemüsepfannkuchen  
mit pikanter Mayonnaise  
und Edamame Bohnensalat**  
Japanese vegetable pancake  
with spicy mayonnaise  
and edamame bean salad

**“Nautilo” Veggie Burger** **18**  
**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

**Aprikosen-Vanille-Thymian Chutney** / Apricot-vanilla-thyme chutney

**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

#### **„Frühlings-Salat“ bunter Tomatensalat mit Fenchel, Radieschen und Rauke**

‘Spring salad’ tomato salad with fennel, radish and rocket

#### **Coleslaw**

#### **Geraspelter Spitzkohl, Rotkraut und Karotten mit pikanter saurer Sahne und roten Zwiebeln**

Shredded pointed cabbage, red cabbage and carrots with savoury sour cream and red onions

#### **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

#### **Grüner Spargel „Panko Style“ gebacken mit mildem Safranjoghurt**

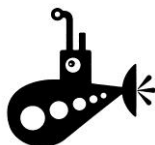
Green asparagus ‘Panko style’ baked with mild saffron yoghurt

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

Smashed potatoes, capers and pink pepper

#### **Pommes Frites**

French fries



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

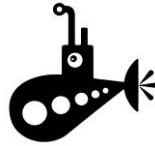
<b>Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte</b>	<b>24</b>
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
<b>„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g</b>	<b>33</b>
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>35</b>
Beef tenderloin 180 g	

<b>Surf &amp; Turf „Option“ für alle Steaks: zwei Riesengarnelen</b>	<b>10</b>
Surf & Turf "Option" for all steaks: two king prawns	

### Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

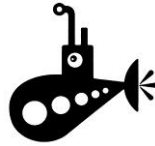
<b>Bio Lachsfilet 200 g</b>	<b>29</b>
Organic salmon fillet 200 g	
<b>Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g</b>	<b>26</b>
Grilled sea bass fillets 180g	
<b>Riesengarnelen, fünf Stück</b>	<b>28</b>
King prawns, five pieces	



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>24</b>
<b>“Nautilo” Burger</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>21</b>
<b>Wiener Schnitzel</b>  <b>Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat</b> Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad	<b>33</b>



NAUTILO

## Dessert

<b>Weißes Schokoladentörtchen mit Brombeer-Holundersorbet und Schokoladenerde</b>	<b>9</b>
White chocolate tart with blackberry elderberry sorbet and chocolate biscuit	
<b>Limetten-Joghurt Parfait mit marinierten Erdbeeren</b>	<b>7</b>
Lime-yoghurt parfait with marinated strawberries	
<b>Crème Brûlée Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Obstkompott</b>	<b>7</b>
Rich vanilla custard with sugar crust and fruit compote	