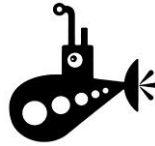


NAUTILO

## Vorspeisen / Starters

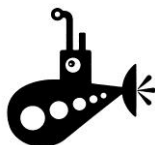
<b>Caesar Salad</b>	<b>7,5</b>
<b>mit zwei gebratenen Riesengarnelen</b> with two fried king prawns	<b>13</b>
<b>mit „Chorizo“- Grillwurst</b> with "Chorizo"- sausage	<b>12</b>
<b>Pulled Pork in Pita</b> <b>pikant mariniert mit Joghurt-Dip</b> in spicy marinade with yoghurt dip	<b>9,5</b>
<b>Trio Puri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



NAUTILO

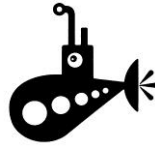
## Vegetarisch / Vegetarian

**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

**Linguine mit frischen Pfifferlingen** 20  
**Sahne, Petersilie und Schnittlauch**  
Linguine with fresh chanterelles,  
cream, parsley and chives

**“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

#### **Sommersalat mit**

#### **Babyspinat, Radieschen, Mango, Heidelbeeren und Mangodressing**

Summer 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**

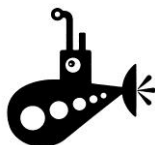
Grilled green asparagus with nut brittle

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

Smashed potatoes, capers and pink pepper

#### **Pommes Frites**

French fries



## NAUTILO

### 800° Grill Steaks

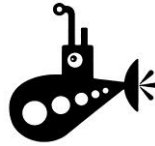
<b>Rückensteak vom Landrasse Schwein 250 g mit Knusper-Chips von der Schwarte</b>	<b>24</b>
Landrace pork loin 250 g with crisps from the rind	
<b>„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g</b>	<b>31</b>
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g	
<b>Rinderfilet 180 g</b>	<b>34</b>
Beef tenderloin 180 g	

<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

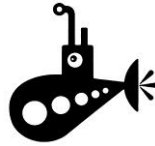
<b>Bio Lachsfilet 200 g</b>	<b>28</b>
Organic salmon fillet 200 g	
<b>Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g</b>	<b>25</b>
Grilled sea bass fillets 180g	
<b>Riesengarnelen, fünf Stück</b>	<b>27</b>
King prawns, five pieces	



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>23</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>18</b>
<b>Wiener Schnitzel</b>  <b>Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat</b>  Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad	<b>31</b>



NAUTILO

## Dessert

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