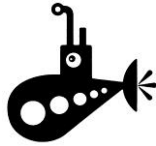


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

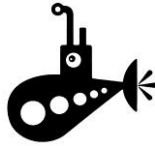
Caesar Salad	6
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	12
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	10
Kombination von roter Garnele mit Mangosalsa und Avocado Combination of red shrimp with mango dip and avocado	10
Pulled Pork in Pita pikant mariniert mit Joghurt-Dip in spicy marinade with yoghurt dip	8
Tapas „Nautilo“ marinierte Bohnen, Tabouleh, Paprika und pikanten Kartoffeln marinated beans, tabouleh, peppers and spicy potatoes	7
mit spanischem „Jamón Ibérico“ with Spanish "Jamón Ibérico"	12



NAUTILO

Suppen / Soups

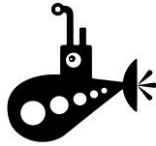
Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with mini prawn burger and cream	8
Vegetarische „Sopas Mallorquinas“ mit frischen Tomaten und Gemüsetörtchen Vegetarian "Sopas Mallorquinas" with fresh tomatoes and small vegetable tarts	6



NAUTILO

Vegetarisch / Vegetarian

- | | |
|--|-----------|
| Rotes Thai-Gemüsecurry
mit Joghurt, Cashewkernen, Mango, Gurke, Tomate, Ananas
und Kokosflocken, Jasminreis
Red Thai vegetable curry
with yogurt, cashew nuts, mango, cucumber, tomato, pineapple
and coconut flakes, jasmine rice | 16 |
| Herbstliche Linguini
mit frischem Kürbis, getrockneten Tomaten, Walnüssen und Chili
Linguini with fresh pumpkin, sun dried tomatoes, walnut and chili | 18 |



NAUTILO

800° Grill Steaks

Karree vom Ibérico-Schwein 250g 20
Ibérico pork loin 250g

„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250g 23
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250g

Argentinisches Rumpsteak 250g 25
Argentinian rump steak 250g

Rinderfilet 180g 22
Beef tenderloin 180g

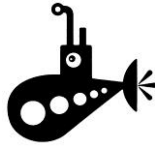
Surf & Turf „Option“ für alle Steaks 2 Riesengarnelen 8
Surf & Turf "Option" for all steaks - 2 king prawns

Fisch vom Grill

Grilled fish

Bio Lachsfilet 200g 19
Organic salmon fillet 200g

Seeteufelmedaillon 180g 25
Monkfish medallion 180g



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 / Butter Café de Paris

Meerrettichdip / Horseradish dip

Rotwein-Schalotten-Jus / Red wine shallots jus

Folgende Beilagen stehen zur Wahl:

The following side dishes are available:

Pro Beilage 4

Per side dish 4

Herbstsalat

Baby-Leaf mit Korinthen, Cashewkerne Avocado, Meerrettich Dressing

Autumn salad

Baby leaf with currants, cashew nuts, avocado, horseradish dressing

Russischer Salat

Gemüsesalat mit Gewürzgurke und roter Beete

Russian salad

Vegetable salad with pickled gherkin and beetroot

Gebackene Rispe von Kirschtomate

Fried cherry tomatoes

Gegrillter grüner Spargel mit Nusskrokant

Grilled green asparagus with nut brittle

Gebackener Portobello-Pilz mit Bulgur

Baked Portobello mushroom with bulgur

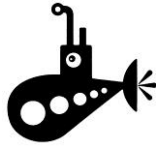
Quetschkartoffeln, Kapern und rosa Pfeffer

Smashed potatoes, capers and pink pepper

Pommes Frites

French fries

Rucola-Risoni Pasta



NAUTILO

“Nautilo” Burger 14

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

"Nautilo" Burger

180g grilled minced beef

on homemade brioche bread

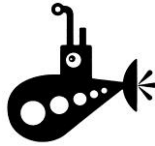
with BBQ sauce, caramelized onions, lollo bianco salad,
fried egg and Montagnolo cheese

Wiener Schnitzel 31

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat

Viennese schnitzel

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

Dessert

Blue Wonder Beerenflan und Gelee auf Limettenmousse Berry flan and jelly on lime mousse	8
Crème Brûlée zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und saisonalem Obstkompott Rich vanilla custard with sugar crust and seasonal fruit compote	6
Marshmallows vom mini Hibachi-Grill für 2 mit Schweizer Schokoladendip und frischem Obst Marshmallows from the mini hibachi-grill for 2 with Swiss chocolate dip and fresh fruit	10