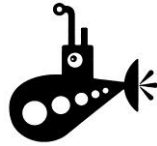


NAUTILO

Vorspeisen / Starters

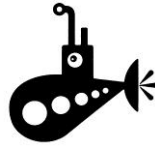
Caesar Salad	10
mit zwei gebratenen Riesengarnelen with two fried king prawns	16
mit „Chorizo“- Grillwurst with "Chorizo"- sausage	14
Nautilo Toast	11
Landbrot getoastet mit gebratenen Paprika, Tomaten, Sardellen und Ei mit kleinen Kapern und bunten Pfeffersprossen Toasted country bread with roasted peppers, tomatoes, anchovies and egg with small capers and pepper sprouts	
Leichtes Lachstatar	12
mit Frischkäse, Avocado und Mango Salmon tartare with cream cheese, avocado and mango	
Bombas Barceloneta	8
Spanische Kartoffelkräpfen mit pikanter Garnelen-Käsefüllung und Aioli Spanish potato fritters with a spicy shrimp and cheese filling and aioli	
Warme Süßkartoffelscheiben, überbacken mit Brie, Montagnolo, Cranberries und Walnüssen Warm sweet potato gratinated with Brie, Montagnolo, cranberries and walnuts	8



NAUTILO

Suppen / Soups

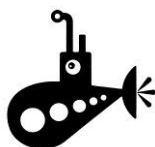
Hummercremesuppe mit Garnelentaler und Sahne Lobster cream soup with prawn patty and cream	9
Kohlrabisuppe mit Curry, Kokos und Zuckerschoten Kohlrabi soup with curry, coconut and sugar snap peas	8



NAUTILO

Vegetarisch / Vegetarian

Rotes Thai-Gemüsecurry 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	20
Okonomiyaki Gemüsepfannkuchen mit Chinakohl, Karotten und Crème fraîche Topping Vegetable pancakes with Chinese cabbage, carrots and crème fraîche topping	18
Gebackener Blumenkohl mit Aprikosen, Pinienkernen und Paprikarelish Baked cauliflower with apricots, pine nuts and a bell pepper relish	20



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

Tomatenrelish / Tomato relish

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 marinierten Gurken und Radischenscheiben, Babyspinat und Sesam

Spring salad with marinated cucumbers and radish slices, baby spinach and sesame

Blumenkohl mit Zitronen-Kräuter-Pankokruste

Lemon and herb panko crusted cauliflower

Lauwarmer Süßkartoffel-Gurkensalat mit Chili und Koriander

Warm sweet potato and cucumber salad with chili and coriander

Gebackenes Frühlingsgemüse

Spargel und Karotten mit Honig, Raz el Hanout und griechischem Joghurt

Roasted spring vegetables

Asparagus and carrots spiced with honey, Raz el Hanout and Greek yogurt

Rosolli

Warmer Salat von Wurzel- und Knollengemüse mit Roter Bete

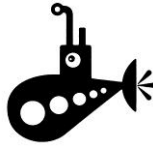
Warm salad of root and tuber vegetables with beetroot

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 24
mit Knusper-Chips von der Schwarte
Landrace pork loin 250 g
with crisps from the rind

Argentinisches "New York Strip" Rumpsteak 250 g 42
Argentinian "New York Strip" Rump Steak 250 g

„Nautilo“ Entrecôte / Rib Eye 250 g 33
"Nautilo" entrecôte / rib eye 250 g

Rinderfilet 180 g 35
Beef tenderloin 180 g

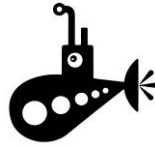
Fisch und Meeresfrüchte vom Grill

Grilled fish and seafood

Färöer Lachsfilet 200 g 29
Färöer salmon fillet 200 g

Gegrillte Wolfsbarschfilets 180 g 26
Grilled sea bass fillets 180g

Riesengarnelen, fünf Stück 28
King prawns, five pieces



NAUTILO

Fleischgerichte / Meat dishes

Surf & Turf Spieß **39**

**Kombination aus 4 Bissen Rinderfilet und 3 Riesengarnelen
mit einem Frühlingssalat**

Surf & Turf Skewer

Combination of 4 slices of beef tenderloin and 3 king prawns
with a spring salad

„Nautilo“ Burger **21**

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

180 g grilled minced beef

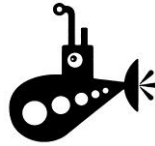
on homemade brioche bread

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

Wiener Schnitzel **33**

Kalbsschnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat und Gurkensalat

Veal escalope with lukewarm potato salad and cucumber salad



NAUTILO

Dessert

Cheesecake Eis auf Knusperkeks mit Himbeersauce Cheesecake ice cream on a crisp biscuit with raspberry sauce	10
Erdbeer „Praline“ mit Baiser umhülltes Erdbeereis auf Pistaziensauce Strawberry "praline" Strawberry ice cream coated with meringue and pistachio sauce	8
Crème Brûlée Zarte Vanillecreme mit dünner Zuckerkruste und Obstkompott Rich vanilla custard with sugar crust and fruit compote	7