



Nautilo Menü

Seasonal menu

Crêpetörtchen vom hausgebeizten Koriander-Lachs mit Akazien-Honig und Dijon Senf

*Crêpe tartlet of pickled coriander-salmon
with acacia honey and Dijon mustard*



Filet von Sußländer Schwein mit Paprika-Schnittbohngemüse und Püree

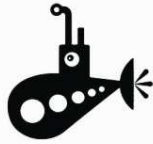
*Fillet of Susländer organic pork
with pepper-bean vegetables and puree*



Erdbeer-Limettentörtchen mit karamellisiertem Vanille-Rhabarber

*Strawberry-lime tartlet
with caramelized vanilla rhubarb*

€ 37,00



NAUTILO

Vorspeisen

Starters

**Carpaccio vom Rinderfilet
mit Cognac-Frühlingsmorcheln, Spargel
und gehobeltem Grana Padano**

*Carpaccio of beef fillet with cognac spring morel,
asparagus and planed Grana Padano*

€ 12,00

**Kombination von gelber Wassermelone
und gebratenen Streifen von der Dorade
mit pikantem Preiselbeerdressing**

*Combination of yellow melon and fried strips of Dorado,
served with savoury cowberry dressing*

€ 10,80

„Caesar's Salad“

**Römersalat mit Parmesandressing, gegrillter Perlhuhnbrust
und geröstetem Basilikumbaguette**

„Caesar's salad“

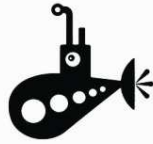
*Romaine lettuce with parmesan dressing,
grilled guinea fowl breast and roasted basil baguette*

€ 11,50

**Gebratenes Merlanfilet auf Salat von glasierten jungen Rübchen
und Babyspinat, serviert mit Rhabarber vinaigrette**

*Fried fillet of whiting with salad of glazed young turnips
served with baby spinach and rhubarb vinaigrette*

€ 11,50



NAUTILO

Suppen

Soups

Hummersuppe mit Cognacsahne und gegrilltem Wolfsbarschfilet

*Lobster soup with Cognac cream
and grilled fillet of sea bass*

€ 6,50

Cremesuppe vom Sommertrüffel mit frischem Spinat und Gewürzei am Spieß

*Cream soup of summer truffle with fresh spinach
and spiced egg on the spit*

€ 6,00

Vegetarisch

Vegetarian

Gedämpftes Karottengemüse mit Orangenzeste, Koriander und pochiertem Bio-Ei mit Sauce Hollandaise

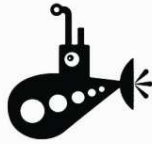
*Steamed carrots with oranges zest and coriander
served with poached organic egg and sauce hollandaise*

€ 14,20

Törtchen von getrüffeltem Blattspinat mit Frischkäseravioli und knusprigen Gemüsechips

*Tartlet of truffle spinach with cream cheese ravioli
and crispy vegetable chips*

€ 15,50



NAUTILO

Fisch und Krustentiere

Fish and Sea food

**Atlantik-Steinbutt unter der Limettenkruste
mit sautierten Venusmuscheln, Champagnersauce
und hausgemachten Safrannudeln**

*Turbot from the Atlantic Ocean under a lime crust,
clam shells sautéed, champagne sauce and homemade saffron noodles*

€ 25,50

**Filet vom Wolfsbarsch und gegrillter Langostino mit Merlotbutter,
gefüllte Mini-Zucchini und Kartoffel-Bärlauch Mille Feuille**

*Fillet of sea bass and grilled king prawn with merlot butter,
stuffed mini courgette and potato ramsons mille feuille*

€ 24,50



Fleisch

Meat

Gegrillte Lammrückenfilets mit pikanter Joghurtmarinade, Tomatenfondue und Nudeltörtchen

*Grilled fillet of lamb with savoury yoghurt marinade,
tomato fondue and pasta tartlet*

€ 27,00

Gebratene Perlhuhnbrust mit Honigkruste und exotischem Salat von Mango und Chinakohl

*Fried guinea fowl breast with a honey crust,
exotic salad of mango and Chinese cabbage*

€ 23,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit geschwenkten Majorankartoffeln und grünem Spargelgemüse

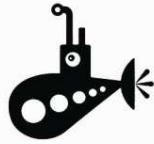
*Schnitzel of veal "Vienna Style"
with fried marjoram potatoes and green asparagus*

€ 23,50

Filet vom Rind unter der Portwein-Schalottenkruste mit Paprika-Bohngemüse und Kräuterchip

*Fillet of beef under a port wine and spring onion crust
with pepper-bean vegetables and herb chips*

€ 26,50



NAUTILO

Desserts

Desserts

Crème Brûlée mit Zitronen-Minzsorbet

French custard with lemon mint sherbet

€ 6,50

Valrhona Schokoladenstreifen mit Passionsfrucht-Parfait

Valrhona chocolate stripes with passion fruit parfait

€ 7,00

Limetten-Grießörtchen

mit Vanille-Rhabarber und Pistazienkrokant

Lime-semolina cake with vanilla rhubarb and pistachio brittle

€ 6,50

Dreierlei von der Erdbeere: Mousse mit weißer Schokolade, Sorbet mit Champagner und Cocktail mit Mango

*Strawberry served in three ways as a mousse with white chocolate,
as a sherbet with champagne and as a cocktail with mango*

€ 7,50

Käsespezialitäten

Cheese specialities

Italienische D.O.C. Käseauswahl - von mild bis kräftig - mit eingelegten roten Zwiebeln und Senffrüchten

*Selection of Italian D.O.C. cheese - mild to spicy -
with pickled red onions and mustard fruits*

€ 8,50