

NAUTILO

## **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**

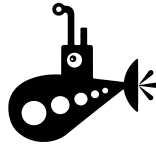
*Fillet of Susländer organic pork  
with pepper-bean vegetables and puree*



### **Erdbeer-Limettentörtchen mit karamellisierten Vanille-Nektarinen**

*Strawberry-lime tartlet  
with caramelized vanilla-nectarines*

**€ 37,00**



NAUTILO

## Vorspeisen

*Starters*

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

*Carpaccio of beef fillet with cognac chanterelles,  
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 gilthead,  
served with savoury cowberry dressing*

€ 10,80

**„Caesar's Salad“**

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

*„Caesar's salad“*

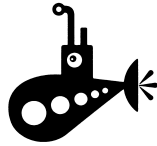
*Romaine lettuce with parmesan dressing,  
grilled guinea fowl breast and roasted basil baguette*

€ 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**

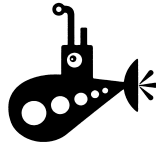
*Steamed carrots with orange zest and coriander  
served with poached organic egg and sauce hollandaise*

€ 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**

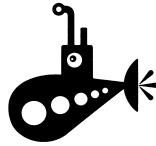
*Turbot from the Atlantic Ocean under a lime crust,  
clam shells sautéed, champagne sauce and homemade saffron noodles*

**€ 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**



NAUTILO

## **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 Salat**

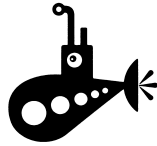
*Schnitzel of veal "Vienna Style"  
with fried marjoram potatoes and salad*

**€ 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-Grießtörtchen  
mit Vanille-Nektarinen und Pistazienkrokant**

*Lime-semolina cake with vanilla nectarine 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