

# NAUTILUS RESTAURANT

## MENU

### Aperitif

- Oyster de Normandie with Ponzu and spring onion
  - Pimientos de Padrón
- Rilette of goose on dark bread with apple-pear-chutney
- 
- Austern aus der Normandie mit Ponzu und Frühlingszwiebeln
  - Pimientos de Padrón
- Rilette von der Gans auf Schwarzbrot mit Apfel-Birnen-Chutney

### 1. plate

- Ceviche of white Sóller Gamba and sea bass
  - with local citrics and avocados, wakame Allgäu, onion and herbs
- gratinated goat cheese with apple-pear-chutney and reduction of citrics
  - Tatar of freerange beef with pickles, egg and onions
- 
- Ceviche von der weißen Sóller Gamba und Wolfsbarsch
  - mit lokalen Zitrusfrüchten, Avocado, Wakame Algen und Kräutern
- gratinierter Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney mit Zitrus-Reduktion
  - Tatar vom Freiland Rind mit Gurken, Kapern, Ei und Zwiebeln

### 2. plate

- Tuna tatar with guacamole and Ponzu
- Oxtail ragout on mushrooms with lentils and blood sausage-tamarinde-sauce
  - Black wild venere rice with mushrooms and green asparagus
- 
- Tatar vom Thunfisch auf Guacamole mit Ponzu
- Ochsenschwanz Ragout auf Steinpilzen mit Linsen und Blutwurst-Tamarinde-Sauce
  - Wilder schwarzer Venere Reis mit Steinpilzen und grünem Spargel

### 3. plate

- wild seabass on smoked mashed potatoes and spring onions, lentils and reduction of local citrics
  - filet of freerange tenderloin beef with grilled vegetables,
    - truffled mashed potatoes and portwine-challots-reduction
  - lentils salad with pickled grilled vegetables „Escalibada“ catalan style
- 
- Wilder Wolfsbarsch auf geräuchertem Püree aus Kartoffeln und Frühlingszwiebeln mit Linsen und einer Reduktion lokaler Zitrusfrüchte
- Filet vom Filet vom Freiland-Rind auf Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree, dazu eine Portwein-Chalotten-Sauce
  - Linsen Salat mit eingelegtem Grillgemüse „Escalibada“ katalanischer Art

### Dessert

- strawberries stuffed with caramelized „crema catalana“ on Oreo-cake-ground
- creamy figs pannacotta with cointreau-orange peel-reduction and almond likeur foam
- 
- Erdbeeren gefüllt mit karamellisierter „crema catalana“ auf Oreo-Kuchen-Beet
- cremige Feigen-Pannacotta mit Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Mandel Likeur Schaum

3 plates 35€ (with dessert)

5 plates 49€ / 4 vegetarian plates 35€