

# NAUTILUS RESTAURANT

## MENÜ

### Aperitif

- Auster mit hausgemachter Ponzu und Frühlingszwiebeln
- Pimientos de Padrón (frittierte kleine grüne Paprikaschoten)
- Rilette von der Ente auf Schwarzbrot mit Apfel-Birnen-Chutney

### 1. Gang

- Ceviche von Gamba und Wolfsbarsch mit lokalen Zitrusfrüchten, Avocado, Wakame Algen und Kräutern (mit Koriander)
- Gratiniertes Ziegenkäse auf Apfel-Birnen-Chutney mit Zitrus-Reduktion (vegetarisch)
- Tatar vom Freiland-Rind mit Wachtelei, Gurken, Kapern, Tomaten und Zwiebeln

### 2. Gang

- Tatar vom Thunfisch auf Guacamole mit Ponzu
- Ochsenchwanz-Ragout auf Steinpilzen mit Linsen und Blutwurst-Tamarinde-Sauce
- Linsen Salat mit eingelegtem Grillgemüse „Escalivada“ katalanischer Art (vegan)

### 3. Gang

- Filet vom spanischen Wolfsbarsch auf Sellerie-Püree mit Venusmuscheln in Kräutersosse
- Filet vom galizischen Freilandrind an Grillgemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf, dazu eine Portwein-Chalotten-Sauce (Aufpreis 5€)
- Wilder schwarzer Venere Reis mit Steinpilzen und grünem Spargel (vegan)

### Dessert

- Cremiges Orangen-Mandel-Küchlein an Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Orangenlikör-Schaum
- Erdbeeren gefüllt mit karamellisierter „crema catalana“ auf Oreo-Kuchen-Beet
- Cremige Feigen-Pannacotta mit Cointrau-Orangenschalen-Reduktion und Mandel Likeur Schaum

2 Gänge (Vorspeise aus 1. oder 2. Gang, Hauptgericht aus Gang 3) dazu Aperitif oder Dessert 54€  
Komplettes Menü mit 5 Gängen 69€

---

### Vom Grill

- Großes Steak vom Freiland-Rind dry aged +20 Tage (ca. 500g) 59€
- Seezunge (ca. 500g) im Ganzen ohne Haut mit Butter & Kräutern gegrillt 49€

Die Gerichte vom Grill haben als Beilage Kartoffeln sowie einen Fenchel-Orangen-Salat

---

### Gourmet

- Platte Iberico Schinken (ca. 75g) 21€
- Platte mit einer Auswahl großartiger spanischer Käse 21€
- 5 Austern „fine de claire No.2“ (Bretagne) mit Ponzu 27€
- Caviar vom weißen Stör „Calvisius“ (ökologische Aufzucht in Italien) 10g 21€