

NAUTILUS RESTAURANT

MENÜ

(bitte bei langfristigen Reservierungen beachten, dass das Menü wechseln kann)

Aperitif

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

1. Gang

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

2. Gang

- Tatar vom Thunfisch auf Guacamole mit Ponzu
- Ochsenschwanz-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 Weiderind an Grillgemüse, getrüffelt & geräuchertem Kartoffelstampf, sowie Portwein-Chalotten (Aufpreis für den Gang 6€)
- Wilder schwarzer Venere Reis mit Steinpilzen und grünem Spargel (vegan)

Dessert

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

Komplettes Menü 85€

Kleines Menü 69€

2 Gänge (Vorspeise aus 1. oder 2. Gang, Hauptgericht aus Gang 3) dazu Aperitif oder Dessert

Vom Grill

- Großes Steak vom Freiland-Rind dry aged +20 Tage (ca. 550g) 69€
- Seezunge (ca. 550g) im Ganzen ohne Haut mit Butter & Kräutern gegrillt 63€

Die Gerichte vom Grill haben als Beilage einen typisch mallorquinischen TRAMPÓ Salat
(Tomate, Zwiebel, Paprika, Kichererbsen, Oliven und Olivenöl, Kräuter & Gewürze)

Gourmet Vorspeisen

- Platte feiner Schinken vom schwarzen Ibericoschwein (ca. 85g) 28€
- Platte mit einer Auswahl hochwertiger spanischer Käsesorten 26€
- Austern „fine de claire No.2“ (Bretagne) mit Ponzu 5 Stk. 29€ / 10 Stk. 55€
- Caviar vom weißen Stör „Calvisius“ (ökologische Aufzucht in Italien) 10g 26€