



NAUTILUS DINNER

CAFÉ · BISTRO & RESTAURANT

Herzlich Willkommen!

Das Nautilus Diner bietet Ihnen frische, abwechslungsreiche Küche und eine große Getränkeauswahl. Vom Frühstück bis zum gemütlichen Bier am Abend begleiten wir Sie kulinarisch durch den Tag. Ob zum Essen in unserem Restaurant, für Feierlichkeiten in unserem Clubraum, unserem Weintresor oder im Sommer unserem Außenbereich, wir stehen Ihnen täglich zur Verfügung.

Unser Küchenteam zaubert für Sie verschiedenste Gerichte, vom Snack bis zum Menü. Sollte Ihr Wunschgericht wirklich nicht auf der Karte stehen, können Sie sich aus der Vielzahl von Beilagen und Saucen Ihre Mahlzeit individuell zusammenstellen. Über die Karte hinaus gibt es zudem täglich Besonderheiten aus der Küche oder Bar.

Besonderen Wert legen wir auf die Herkunft unserer Produkte. Insbesondere bei Fleisch und Fisch liegt unser Augenmerk auf Herkunft, Haltung und Nachhaltigkeit, denn die Qualität der Grundprodukte bestimmt die Qualität des Menüs!

Bei unseren Heißgetränken stammen alle Produkte aus fairem Handel. So versuchen wir einen kleinen Beitrag für einen sinnvollen Umgang mit Ressourcen und gesunden Grundprodukten zu leisten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit

Ihr Nautilus Team



Der Nautilus

Der Nautilus ist ein lebendes Fossil, das seit 500 Millionen Jahren auf der Erde lebt. Seine Schönheit und Symmetrie hat schon immer Wissenschaftler und Künstler inspiriert. Euklid vermaß an ihm den „Goldenen Schnitt“ und er ist ein ständig wiederkehrendes Motiv in der klassischen und bildenden Kunst.

Das Perlboot, wie der Nautilus auch genannt wird, lebt heute in den Korallenriffen des Pazifik. Die schönen Tiere sind sehr selten, daher ist es ein besonderes Glück, wenn man einen Vertreter dieser Art zu Gesicht bekommt.

Für uns symbolisiert der Nautilus vor allem Beständigkeit, Ausgewogenheit und unsere tiefe Verbundenheit zur Natur. Diese Werte möchten wir mit unserem Namen und unserem Logo ausdrücken.



Suppen/Kleine Gerichte



Eine Anregung für den Gaumen, die Vorfreude auf das Hauptgericht – das sind unsere Vorspeisen. Ein geschmackvoller Auftakt mit cremigen Suppen, aromatischen Tomaten oder italienischen Leckereien.

- 201. **Cremige Tomatensuppe** 3,70
mit Crème-Fraîche und frischem Basilikum
- 202. **Thai-Kokos Suppe** 4,50
mit einem Hauch von Curry, garniert mit gegrillter Putenbrust und Ananas am Spieß
- 203. **Nautilus Suppe** 6,50
cremige Langusten-Suppe mit Garnele und Jacobsmuschel

Zu unseren Suppen servieren wir ofenfrisches Baguette

- 211. **Caprese** 8,50
aromatische Tomate mit original italienischem Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum
- 212. **Bruschetta** 5,90
drei geröstete Weißbrotscheiben, belegt mit feinen mediterranen Aufstrichvariationen
- 213. **Baked Potato** 8,40
wahlweise mit Grillachs, gegrillter Putenbrust oder Garnelenspieß, dazu Sourcreme
- 214. **Ziegenfrischkäse** 8,50
mit Honig gratiniert auf Rucolasalat
- 215. **Antipasti Platte** 11,50
ein buntes Sortiment verschiedener Leckereien auf italienische Art, lassen Sie sich überraschen
- 216. **Nautilus Vorspeisen Trio** 9,50
zwei verschiedene Garnelencocktails, Lachsrose und einer Salatgarnitur
- 1. **Nautilus Gourmet Currywurst nach eigener Rezeptur** 6,-
200 g mit pikanter Spezi­alsauce nach eigenem Rezept, ein Geschmackserlebnis

Salate/Vegetarisches



Salate

Frisch, knackig, leicht und lecker muss ein Salat sein. Je nachdem ob klassisch oder mediterran, mit Obst oder mit Fleisch, kann der Salat von der Beilage bis zum Hauptgericht alles sein. Das Dressing können Sie aus unserem vielfältigen Angebot frei wählen, ein Dressing ist im Preis enthalten. Zu jedem Salat servieren wir Ihnen unser frisches Hausbaguette.

	klein	groß
230. Kleiner gemischter Salat	3,50	
231. American Salad	7,50	10,50
der Klassiker mit Blattsalat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, frisch gebratenen Champignons, Käsestreifen und gegrillter Putenbrust		
233. Fitnesssalat „Pute“	8,50	11,50
Salat der Saison mit Ananasstücken, Mais, Tomate, grünem Spargel, Gurke, Champignons und gegrillten Putenbruststreifen		
235. Fitnesssalat „Frucht“	8,50	11,50
Salat der Saison, Käse, Kirschtomaten, Gurke, Weintrauben, Orangenfilets und Mango, garniert mit leicht gerösteten Kernen und gegrillter Ananas		
237. Mediterraner Salat	7,50	10,50
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven und fein mariniertem Schafskäse, Streifen von gegrilltem Gemüse		
239. Meeresfrüchte Salat	9,50	12,-
ausgewählte Meeresfrüchte, Seespargel, Blattsalat der Saison, Kirschtomaten, Gurke, Paprika, Oliven und rote Zwiebeln		
241. Thunfischsalat	11,50	15,50
frischer Thunfisch vom Grill auf Salat der Saison, Gurke, Tomate, Mais, rote Zwiebeln, Oliven, Ei		
243. Scampi Salat	12,50	16,50
gegrillte Scampi auf Blattsalat der Saison mit roten Zwiebeln, Tomaten, Gurke und Champignons		
245. Nautilus Salat	13,50	18,50
Blattsalat der Saison, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Champignons, Ei, Garnelen, Puten- und Rindfleischstreifen vom Grill		

Vegetarisches

Es muss nicht immer Fleisch sein! Frische Eier, knackiges Gemüse und das Beste, was der Wok zu bieten hat machen unser vegetarisches Angebot aus.

	klein	groß
250. Omelette		8,50
gefüllt mit Schafskäse und Tomaten, garniert mit Blattsalaten		
251. Frisches Wok Gemüse	5,50	10,50
pikant, mit kross gebratenem, geräuchertem Tofu, fein abgeschmeckt mit Teriyakisauce, dazu Basmatireis		
253. Milchschnitzel	6,50	11,50
auf mediterranem Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln		
255. Fitness Wok Pfanne	5,50	10,50
mit frischem Gemüse, Früchten und kross gebratenem Tofu, dazu Basmatireis		
257. Gefüllte Zucchini	6,90	12,-
gebacken mit Schafskäse-Tomatenfüllung, Basmatireis		
259. Nautilus VEGA Trio		12,90
gefüllte Zucchini, Milchschnitzel und Gemüse-Kartoffelstrudel		

Dressing

	klein	groß
500. Bio Kräuter Vinaigrette	0,50	1,-
frisches Kräuterdressing mit Rapsöl		
502. Joghurt-Zitronen Frischdressing	0,50	1,-
herrlich leichtes, zitroniges Dressing mit viel frischem Joghurt		
504. Knoblauch Frischdressing	0,50	1,-
angenehm und in keinsten Weise aufdringlich dominiert das herzhaftes Knoblaucharoma diese reinweiße Dressingkreation ohne Kräuterzusätze		
506. Mango-Chili	0,50	1,-
fruchtige und leicht gewürzte Essig-Öl Salatsauce, unterstreicht die deutliche Mangonote mit feinem Chili		
508. Nautilus Dressing	0,50	1,-
Diese feine Salatsauce kombiniert die „kühle“ Schärfe von hochwertigem Wasabi mit dem milden Aroma des Bianco Balsamico. Wasabi ist der japanische Meerrettich, der durch seine leuchtend grüne Farbe sowie die Schärfe die Salatsauce einzigartig macht		



Burger

Für unsere Burger verwenden wir Sesambrötchen und ausschließlich Fleisch und Fisch aus nachhaltiger Produktion bzw. Fischfang sowie artgerechter Haltung. Zu jedem Burger gehört neben Blattsalat, Gurke, Tomate und Zwiebel auch unsere leckere Nautilus-Burgersauce.

- | | | |
|----|---|-------|
| 2. | American Burger
125 g Hacksteak, herzhaft gegrillt | 5,50 |
| 3. | BIG American Double Burger
mit zwei herzhaft gegrillten 125 g Hacksteaks, ein echter „Sattmacher“ | 8,50 |
| 4. | Cheese Burger
mit herzhaft gegrilltem 125 g Hacksteak und Chesterkäse | 6,50 |
| 5. | Fisch Burger
mit gebratener Wildlachs-Frikadelle, dazu Wasabisauce | 5,50 |
| 6. | Scampi Burger
mit gegrillten Scampi | 9,50 |
| 7. | Vegetarischer Burger
mit Milchschnitzel, gefüllt mit Tomatencreme | 5,50 |
| 8. | Nautilus Burger
mit frisch gegrilltem Thunfischfilet, dazu Wasabi- und Honig-Senf-Dip | 10,50 |





Beilagen

	klein	groß
100. Nautilus Fries		2,20
geschmacksstarke, naturbelassene Pommes Frites		
101. Country Kartoffelspalten		2,50
102. Gourmet Kartoffelhälften		2,50
Minikartoffeln mit Rosmarin und Thymian, in der Schale gebraten		
103. Baked Potato, extra große Backofenkartoffel mit Sour Cream		3,50
104. Butterschwenkkartoffeln		2,50
105. Kartoffelgratin Törtchen mit Steinpilzen		3,50
106. Reis, ausgesuchter Basmatireis		2,20
107. Marktgemüse		3,50
108. Pilze, pikant angebraten und mit Kräutern verfeinert		3,50
109. Frische Champignons in Rahm		3,50
110. Frisches Grillgemüse, gemischt nach Saison		3,50
111. Wok-Gemüse, frisch für Sie zubereitet		3,50
112. Maiskolben, frisch vom Lavagrill mit einer leichten Honignote		3,50
113. Grilltomate gefüllt		3,50
mit Mozzarella und frischem Basilikum überbacken		
114. Ofenbaguette des Hauses	1,50	3,-
mit Knoblauchbutter frisch aus dem Ofen		

Dips & Saucen

	klein	groß
520. Frische Sour Cream	0,50	1,-
ob als Topping für Kartoffeln, Country Potatoes oder als leckerer Dip zum Gemüse – cremig und locker ist diese Quarkzubereitung mit frischen Schnittlauchröllchen ein Genuss		
522. Frische Aioli-Knoblauch Crème	0,50	1,-
zu allem Gegrillten ist der intensive Knoblauchgeschmack das absolute i-Tüpfelchen		
528. Wasabi-Dip	0,50	1,-
der japanische Meerrettich ist das Besondere für Fisch und Fleisch		
530. Honig-Senf-Dip, die besondere Note zum Fisch	0,50	1,-
526. Nautilus Dreierlei-Dip, drei verschiedene Saucen		2,50
532. Pfeffersauce, mit frischem grünen Pfeffer		2,50
533. Sambal Oelek		2,50
pikante Sauce mit Chili mit einer feinen Note von Crème Double		
534. Barbecue Sauce, pikant mit rauchigem Grillaroma	0,50	1,-



Pizza

Knuspriger Teig, saftiger, leckerer Belag – das ist unsere Pizza.

	Wählen Sie zwischen den Größen	24 cm	28 cm
321.	Deliziosa Tomatensauce, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken	6,50	8,50
323.	Frutti di Mare Tomatensauce, Käse, gemischte Meeresfrüchte	7,90	9,50
325.	Primavera Tomatensauce, Käse, Cocktailtomaten, Rucola, Spinat, Grillgemüse, Parmesan	6,90	8,90
327.	Diavolo (pikant) Tomatensauce, Käse, Peperoni, Tomaten, Oliven, Sardellenfilets, Paprika	7,90	9,90
329.	Nautilus Tomatensauce, Käse, Lachs, Garnelen, Kochschinken, Kirschtomaten	8,90	11,90
331.	Margherita Kombi Tomatensauce, Käse	3,90	4,90
	Pro Belag Champignons, Ananas, Kapern, Peperoni, Oliven, Mozzarella, Tomaten, Mais, Gurken	Ergänzen Sie selbst!	
	Pro Belag Kochschinken, Parmaschinken, Garnelen, Lachs, Parmesan, ital. Salami, Sardellenfilets, Artischocken		
		1,-	1,50

Pizza/Pasta



Pasta

Ob Spaghetti, Tagliatelle oder Penne, al dente muss sie sein! Und bei unserer reichhaltigen Saucenauswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wählen Sie zwischen Spaghetti, Tagliatelle oder Penne!

		klein	groß
300.	Prosciutto mit Schinken und Pilzen in Sahnesauce, frisches Basilikum	7,50	9,50
302.	Vegetarisch mit frischem Gemüse und Pinienkernen, garniert mit Rucola	7,50	9,50
304.	Arrabiata pikant mit Schinken, Chili, Kirschtomaten, Kapern, Oliven	8,50	10,50
306.	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten und Garnelen	8,50	10,50
308.	Nautilus mit Lachs, Garnelen und Kirschtomaten	10,-	12,-

Auf Wunsch erhalten Sie frisch geraspelten Parmesankäse dazu. 0,50





Croques

Croque kommt vom französischen Wort für knacken und krachen. Und genau das tut unser knuspriges Baguette.

		klein	groß
30.	Vegetarisch Salat, Gurke, Tomate, Mais, Ananas, Käse, Dressing	5,50	7,50
32.	Schinken Schinken, Salat, Tomate, Käse, Dressing	6,50	8,50
34.	Nautilus Thunfisch, Salat, Tomate, Gurke, Käse, Dressing	6,50	8,50
36.	Basic Salat, Käse, Dressing	4,50	6,-
		Ergänzen Sie selbst!	
	Pro Belag frische Champignons, Ananas, Peperoni, Oliven		1,-
	Pro Belag Kochschinken, Parmaschinken, Garnelen, Lachs, ital. Salami, Sardellenfilets, Büffel-Mozzarella		1,50

Croque/Flammkuchen



Flammkuchen

Eine Elsässer Spezialität, neben der klassischen bieten wir auch eine süße Variante an.

51.	Elsässer der Klassiker mit Speck und Zwiebeln	6,90
52.	Mediterran Schafskäse, Paprika, Peperoni	6,90
53.	Süßes Teil mit Apfel und Zimt	6,90



Maritimes

Fisch und Meeresfrüchte fangfrisch, zart und lecker! Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen wahlweise Nautilus Fries, Country Kartoffelspalten, Gourmet-Kartoffelhälften, Butterschwenkkartoffeln, Kartoffelgratin-Törtchen oder Reis.



	klein	groß
260. Dorade in der Folie gegrillt mit Kräutern, gestoßenem Pfeffer und einem feinen Aroma von Limette mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse		14,90
261. Welsfilet gebraten, mit Grillgemüse	9,50	14,50
263. Lachsfilet gegrillt, mit Grillgemüse	10,50	13,50
265. Meeresfrüchte-Spieß mit Grillgemüse		14,90
267. Felsenbarschfilet gegrillter Fisch aus der Karibik, mit Grillgemüse	9,50	13,90
269. Scampi vom Grill Butterfly-Garnelen in der Schale gegrillt, auf Grillgemüse, kleine Salatbeilage	16,50	21,90
271. Thunfischmedaillons zart gegrillt, mit Tomaten-Basilikum-Gemüse	14,50	19,50
273. Nautilus Meeresgrillteller Welsfilet, Felsenbarsch, Butterfly-Garnelen, mediterranes Gemüse, kleine Salatbeilage		21,90

Dips & Saucen

	klein	groß
520. Frische Sour Cream ob als Topping für Kartoffeln, Country Potatoes oder als leckerer Dip zum Gemüse – cremig und locker ist diese Quarkzubereitung mit frischen Schnittlauchröllchen ein Genuss	0,50	1,-
522. Frische Aioli-Knoblauch Crème zu allem Gegrillten ist der intensive Knoblauchgeschmack das absolute i-Tüpfelchen	0,50	1,-
528. Wasabi-Dip der japanische Meerrettich ist das Besondere für Fisch und Fleisch	0,50	1,-
530. Honig-Senf-Dip, die besondere Note zum Fisch	0,50	1,-
526. Nautilus Dreierlei-Dip, drei verschiedene Saucen	1,30	2,50
532. Pfeffersauce, mit frischem grünen Pfeffer		2,50
533. Sambal Oelek pikante Sauce mit Chili mit einer feinen Note von Crème Double		2,50
534. Barbecue Sauce, pikant mit rauchigem Grillaroma	0,50	1,-

Fleisch

	kl.	gr.
310. Spareribs	8,50	11,90
zart gegrillt mit würziger Barbecue-Sauce, dazu Grillgemüse		
312. Putensteak	10,50	16,90
gegrilltes Brustfleisch mit Champignonsauce, dazu Grillgemüse der Saison		
314. Rindergeschnetzeltes „Chop Suey“	9,50	14,50
mit buntem Gemüse, Soja, frisch aus dem Wok		
316. Schweinefilet	12,50	16,90
im Ganzen zart gegrillt, dazu Grillgemüse und zweierlei Saucen		
318. Fleischspieß „Nautilus“		19,90
großer Spieß vom Grill mit Schweinefilet, Tomate, Champignons, Paprika und Speck, dazu eine Salatbeilage		
319. Grillteller „Nautilus“		17,90
Rinderfilet, Schweinemedallions und Putensteak zart gegrillt dazu Grillgemüse der Saison		
300. Surf & Turf		27,50
Rindermedallions und Riesengarnelen, dazu Grillgemüse der Saison mit Salatbeilage		



Fleisch/Steaks

Ob Rind, Pute oder Schwein – alle von uns verwendeten Fleischsorten stammen aus nachhaltiger, artgerechter Tierhaltung. Denn Qualität zählt sich aus.



Steaks vom Lavasteingrill

Wir servieren zu unseren Steaks Röstbrot, Saucen und eine Kartoffelbeilage Ihrer Wahl. Bitte wählen Sie zwischen den Garstufen **medium rare/englisch** (innerer Kern roh), **medium** (innen rosa/halb durchgebraten), **well done** (durchgebraten).

350. Rumpsteak, ca. 220 g		18,50
kräftig im Geschmack mit kleinem Fettrand, der den feinen Eigengeschmack bewahrt, dazu Grillgemüse		
351. Rip-Eye-Steak (Entrecôte), 250 g/400 g	18,50	22,90
das „Fettauge“ macht es zum Klassiker und gibt den besonderen Geschmack, dazu Grillgemüse		
353. Filetsteak, 150 g/300 g	17,50	21,90
aus dem zartesten Teilstück des Rindes, gewürzt mit grobem Nautilus-Steakpfeffer, dazu Grillgemüse		
355. T-Bone Steak, ca. 500 g		27,50
zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, das Richtige für den hungrigen Genießer, dazu Grillgemüse		

Alkoholfreie Getränke



Mineralwasser

	0,2 l	0,4 l
1001. Tafelwasser	1,50	2,80
	0,25 l	0,75 l
1003. S. Pellegrino, Flasche feinperlig, versprüht italienische Lebensfreude pur, ausgewogene Mineralisation	2,20	5,50
1004. S. Pellegrino Acqua Panna, Flasche stilles Wasser, voller Leben	2,20	5,50

Softgetränke

	0,2 l	0,4 l
1020. Pepsi Cola	1,80	3,50
1022. Pepsi Light	1,80	3,50
1024. Mirinda Orange	1,80	3,50
1026. 7UP Zitrone	1,80	3,50
1028. Spezi	1,80	3,50
1030. Apfelschorle, klar	1,80	3,50
1035. Schweppes Bitter Lemon, Indian Tonic, Ginger Ale	2,40	
1038. Red Bull Energy, 0,25 l Dose	3,50	

Säfte

	0,2 l	0,4 l
1040. Apfelsaft, naturtrüb	2,20	4,20
1042. Orangensaft, frisch gepresst	2,50	4,80
1044. Grapefruitsaft, frisch gepresst	2,50	4,80
1046. Blutorange, frisch gepresst	2,50	4,80
1048. Mango, frisch gepresst	2,50	4,80
1050. Waldfrucht, frisch gepresst	2,50	4,80
1052. Kiwi, frisch gepresst	2,50	4,80
1054. Erdbeer, frisch gepresst	2,50	4,80
1056. Cranberry-Himbeer, frisch gepresst	2,50	4,80
1058. Kirschsaft	2,20	4,20
1060. Bananensaft	2,20	4,20
1062. Tomatensaft	2,20	4,20
1080. Alle Säfte als Schorle	2,-	3,80





Heißgetränke

alle unsere Heißgetränke sind aus Fair-Trade-Produkten

1200.	Kaffee
1202.	Cappuccino, Tasse
1203.	Espresso
1205.	Milchkaffee
1206.	Latte Macchiato
1207.	Baileys Macchiato
1208.	Amaretto Macchiato
1209.	Becher Heiße Schokolade, Vollmilch
1210.	Tee, verschiedene Sorten

klein	groß
1,80	2,90
	2,20
1,80	3,50
	2,50
	2,70
	3,80
	3,80
	2,50
	2,-



Biere

Bier vom Fass

			0,1 l	0,25 l	0,4 l
1100.	König Pilsener	1,20	2,50	3,80	
1103.	Bitburger	1,20	2,50	3,80	
1109.	Alsterwasser		2,30	3,40	
			0,3 l	0,5 l	
1106.	Köstritzer Schwarzbier		2,70		
1107.	Erdinger Hefeweizen, hell		2,50	3,80	

Flaschenbiere

1120.	Erdinger Hefeweizen, dunkel		3,80
1121.	Erdinger, Kristall Weizen		3,80
1122.	Erdinger Urweisse		3,80
1123.	Erdinger Weizen, alkoholfrei	2,60	3,80
1125.	König Pilsener, alkoholfrei	2,50	
1126.	Malzbier	2,50	



Weine

Zusätzlich zu den hier genannten Artikeln bieten wir Ihnen eine große Auswahl an offenen Weinen sowie an Flaschenweinen, Sekt und Champagner verschiedener Anbauggebiete. Fragen Sie unser Service-Personal!

Wein vom Fass

		0,2 l	0,5 l	1 l
1300.	Chardonnay Nautilus, weiß angenehm frisch und harmonisch	3,20	6,50	12,50
1303.	Merlot Nautilus, rot trocken und fruchtig	3,20	6,50	12,50

Offene Weine

		0,2 l	0,75 l
1306.	Nautilus Grauburgunder, weiß reife Aromen von Quitte und Aprikose, saftig und kraftvoll, aus ökologischem Anbau	4,30	16,50
1308.	Nautilus Saint Laurent, rot fleischige Aromen von Heidelbeere und Kakao, samtig weich, aus ökologischem Anbau	4,30	16,50
1310.	RaimatAbadia Rosé Spanien ein himbeerfarbener Traum, anhaltende Aromen von Himbeere und Kirsche, angenehm zu trinken	3,90	16,50
1320.	Weinschorle	2,80	

Prosecco und Sekt, offen

		0,1 l	0,75 l
1400.	Nautilus Prosecco feine Citrus- und Kernobstnote, frisch	2,80	17,50
1402.	Riesling Sekt Flaschengärung, saftige, gelb- und weißfruchtige Aromen	4,70	29,50

Spirituosen

Neben den hier genannten Artikeln bieten wir Ihnen viele weitere Spirituosen an. Fragen Sie unser Service-Personal!

Apéritifs

1600.	Sherry, Tio Pepe Gonzalez, Byass Extra Dry Fino, 15 %, 5 cl	3,50
1601.	Sherry, Harveys Bristol Cream, 5 cl	3,50
1602.	Martini, Bianco, Rosso, Extra Dry, 15 %, 5 cl	2,50
1605.	Aperol, der Klassiker aus Rhabarber, 15 %, 4 cl	3,20
1606.	Campari, 25 %, 4 cl	3,20
1607.	Pernod, 40 %, 2 cl	2,20

Bitter & Kräuter

		2 cl
1609.	Lantenhammer Spezial Kräuter, 38 %	2,-
1610.	Jägermeister, 35 %	2,20
1611.	Fernet-Branca, 42 %	2,50
1612.	Averna, 32 %	2,50



Schnäpse & Brände

		2 cl
1620.	Mackenstedter Premium Bio Weizenkorn, 32 %	2,20
1621.	Helbing Kümmel, 35 %	2,20
1623.	Linie Aquavit, 41,5 %	2,50
1624.	Sambuca Molinari, 42 %	2,50
1625.	Ouzo 12, 38 %	2,50
1626.	Lantenhammer Obstbrände, 42 % Haselnuss, Mirabelle, Waldhimbeere, Williamsbirne naturtrüb	3,90
1630.	Grappa Marzadro Prosecco, 38 %	3,50
1631.	Grappa Marzadro 18 Lune, 41 %	4,50

Liköre

		2 cl	4 cl
1700.	Baileys Irish Cream, 17 %		3,50
1701.	Batida de Côco, 16 %		3,50
1702.	Tia Maria, Jamaika Kaffeelikör, 26,5 %	2,20	
1703.	Amaretto Disaronno, 28 %	2,20	
1704.	Galliano, 42,3 %	2,80	
1705.	Cointreau, 40 %	2,80	



Brandy & Cognac

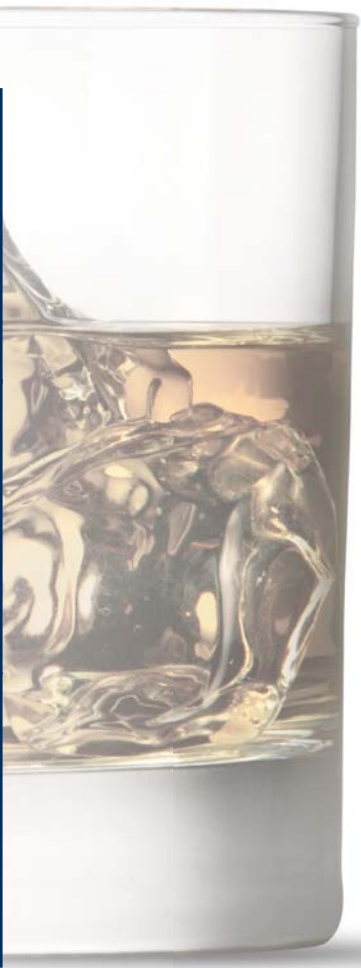
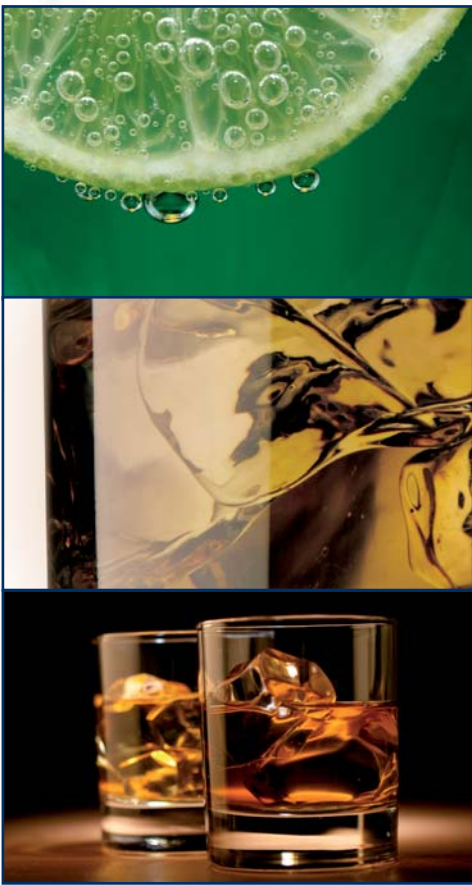
		2 cl	
1720.	Cognac, Hennessy VS, 40 %	3,50	
1725.	Lhèraud VSOP, milder Jahrgangs-Cognac, 40 %	3,50	
1721.	Cognac, Hennessy XO, 40 %	12,50	
1722.	Brandy, Metaxa Gran Olympian, 38 %	5,50	
1723.	Brandy, Cardenal Mendoza, 42 %	3,80	
1724.	Brandy, Vecchia Romagna, 38 %	3,80	
1726.	Calvados Père Magloire VSOP, 40 %	3,80	

Whiskey & Whiskey Liqueur

		2 cl	
1799.	Deutsch	Slyrs Bavarian Single Malt, 43 %	3,50
1800.	Scotch	Johnnie Walker Red Label, 40 %	2,80
1801.	Scotch	Ballantine's Finest, 40 %	2,80
1803.	Scotch	Glenmorangie Original, 40 %	4,50
1804.	Scotch	Lagavulin Islay Single Malt 16 Jahre, 43 %	6,20
1810.	Bourbon	Four Roses, 40 %	2,80
1811.	Bourbon	Jim Beam 6 Years Yellow Label, 40 %	3,20
1812.	Bourbon	Jack Daniel's Single Barrel, 45 %	5,80
1815.	Irish	Kilbeggan, 40 %	2,80
1816.	Canadian	Canadian Club, 40 %	2,80
1817.	Whiskey Liqueur	Southern Comfort, 40 %	2,80
1818.	Whiskey Liqueur	Drambuie, 40 %	2,80

Rum/Cachaça

		2 cl	
1900.	Myers's Pure Jamaica Rum, 40 %	2,80	
1901.	Bacardi Carta Blanca, 37,5 %	2,50	
1902.	Bacardi d'Oro, 37,5 %	2,50	
1903.	Ron Varadero, 15 Jahre, 38 %	3,80	
1904.	Old Pascas Dark Rum, Barbados, 73 %	3,80	
1905.	Pampero Aniversario, 40 %	4,20	
1906.	Pyrat XO Reserve, 40 %	5,50	
1907.	Nêga Fulô Cachaça, 41,5 %	2,20	



Vodka

		2 cl	
2000.	Grasovka, 40 %	2,20	
2001.	Finlandia, 40 %	2,40	
2002.	Alpha Noble, Französischer Premium Vodka, 40 %	2,50	
2003.	Bavarka Bavarian Vodka, 43 %	4,50	

Tequila

		2 cl	
2100.	Sierra White, 38 %	2,20	
2101.	Sierra Gold, 38 %	2,20	
2102.	Sierra Milenario Reposado, 41,5 %	3,80	

Gin

		2 cl	
2150.	Beefeater Gin, 47 %	2,50	
2151.	Bombay Sapphire, 40 %	2,80	
2152.	Monkey 47 Dry Gin, 47 %	7,20	

Digestif

		5 cl	
2200.	Portwein, Royal Oporto Tawny, 19 %	3,60	
2201.	Portwein, Royal Oporto White Dry, 19 %	3,60	
2202.	Taylor's Tawny Port, 10 Jahre, 19 % - 22 %	7,50	

Wir bieten auch diverse Eisweine als Digestif. Fragen Sie den Service.



NAUTILUS DINER
CAFÉ · BAR & RESTAURANT

...das schneckt!