

Vorspeisen

Starters

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Rocket salad with marinated goat cheese

11,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade

Carpaccio of beef with marinade of olives

12,00

Feldsalat mit Bresaola und getrüffeltem Pecorino

Lamb's lettuce salad with dried meat and truffled ewe's cheese

12,00

Sauerfleisch von der Barbarie Ente mit Kräuter-Crème Fraîche

Jellied meet of duck with herb cream

13,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelöl

Carpaccio of veal with truffle oil

13,00

Avocadosalat mit Büffelmozzarella und Kirschtomaten

Salad of avocado, buffalo mozzarella and cherry tomatoes

13,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Suppen

Soups

Erdnuß-Chilisuppe mit Hähnchenbruststreifen

Soup of peanuts and chili with slices of chicken breast

7,00

Gorgonzola-Birnensuppe mit Serranoschinken chips

Soup of blue cheese and pears with ham chips

7,00

Blumenkohl-Currycrème mit Shrimps

Cauliflower soup with curry and shrimps

7,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.

Pastagerichte

Pasta

Penne Rigate mit Rahmpfifferlingen

Noodles with creamed chanterelles

1/2 9,00 1/1 12,00

Gefüllte Bärlauch-Gnocchi mit Pastrami und jungem Spinat

Gnocchi filled with young garlic with pastrami and baby spinach

1/2 9,00 1/1 12,00

Kokosmilch-Curry-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen

Coconut-Curry-Risotto with roasted king prawns

1/2 11,00 1/1 15,00

Fisch

Fish

Doradenfilet mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of dorado with sweet potatoes and sugar peas

1/2 14,00 1/1 22,00

Saiblingsfilet mit grünem Spargel, Orangen und getrockneten Tomaten

Fillet of char with green asparagus, oranges and dried tomatoes

1/2 14,00 1/1 22,00

Gegrillter Schwertfisch mit Kräutern und Knoblauch

Grilled swordfish with herbs and garlic

1/2 15,00 1/1 23,00

Fleisch

Meat

Geschmorter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled veal with truffled cabbage

1/2 14,00 1/1 22,00

Rumpsteak mit buntem Salat und Rosmarinkartoffeln

Rump steak with mixed salad and rosemary potatoes

1/2 15,00 1/1 23,00

Kaninchenleber auf Balsamicolinsen

Liver of rabbit with balsamico lentils

1/2 15,00 1/1 23,00

Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls auf allergene Inhaltsstoffe unserer Speisen an.

Nachspeisen

Dessert

Blaubeer-Panna Cotta mit Nektarinensalat

Blueberry panna cotta with nectarines

7,00

Pfirsich-Cantucciparfait mit Valrhona Schokoalbe

Parfait of peaches and almond cookies with french chocolate

7,00

Dessertvariation "Pier 51"

Variation of sweets

9,00

Dessertwein

2012 Riesling Auslese, Sonnenhof,
Deutschland, Württemberg

5 cl 4,50

Käse

Cheese

3er Rohmilch - Käseauswahl mit Tomatenmarmelade und Feigensenf

Three pieces of raw milk cheese with figs mustard
and tomato jam

8,50

5er Rohmilch - Käseauswahl mit Tomatenmarmelade und Feigensenf

Five pieces of raw milk cheese with figs mustard
and tomato jam

14,50