

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

Spinatsalat mit Gaperon, Trauben und Thymianhonig

Spinach salad with cow cheese, grapes and thyme honey

12,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Salat von Avocado, Kirschtomaten und Rucola mit Pastrami

Salad of avocado, cherry tomatoes and rocket salad with beef ham

13,00

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelöl

Carpaccio of veal with truffle oil

14,00

Feldsalat mit lauwarmer geräucherter Forelle und Limetten-Crème Fraîche

Lamb's lettuce salad with smoked luke warm trout and lime-crème fraîche

14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Suppen

Soups

Selleriecrème mit Merguez

Cream soup of celery with Merguez

7,00

Erdnuss- Chilisuppe mit Hähnchenbruststreifen

Soup of peanuts and chili with slices of chicken

7,00

Klare Gänsebrühe mit Steinpilzravioli

Clear soup of goose with stone mushroom ravioli

7,00

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

Pastagerichte

Pasta

Penne Rigate mit Champignon- Lauchsauce und Shrimps

Noodles with mushrooms, leek sauce and shrimps

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

Gefüllte Ziegenkäsegnocchi mit jungem Spinat in Walnussbutter

Filled goat cheese gnocchi with baby spinach and walnut butter

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

Cassisrisotto mit Blauschimmelkäse und gebratenen Riesengarnelen

Cassis risotto with blue cheese and roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Zanderfilet auf Riesling- Rahmsauerkraut

Fillet of pike perch with creamed sauerkraut

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

Filet vom Lachs mit Steckrüben und brauner Butter

Fillet of salmon with rutabaga and brown butter

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

Schwertfischsteak mit Knoblauch und Kräutern

Swordfish steak with garlic and herbs

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

Fleisch

Meat

Maishähnchenbrust mit Tomatengnocchi und grünem Spargel

Breast of corn chicken with tomato gnocchi and green asparagus

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

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffelpüree und getrockneten Tomaten

Braised boiled veal with mashed potatoes and dried tomatoes

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

Lammfilet mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of Lamb with sweet potatoes and sugar peas

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

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

Nachspeisen

Dessert

Maronenmousse mit eingelegten Kirschen und Amarenaeis

Mousse of chestnuts with marinated cherries and cherry ice cream

7,00

Mohn Panna Cotta mit Orangen und Blaubeeren

Poppy seed panna cotta with oranges and blueberries

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