

Vorspeisen

Starters

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Rocket salad with marinated goat cheese

11,00

Spinatsalat mit Taleggio, Walnüssen und Trauben

Spinach salad with cow cheese, walnuts and grapes

12,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade

Carpaccio of beef with marinade of olives

12,00

Feldsalat mit Bresaola und Pflaumen

Lamb's lettuce salad with Bresaola und plums

13,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Lauwarmer Cous Cous mit Merguez

Lukewarm cous cous with lamb sausage

13,00

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelöl

Carpaccio of veal with truffle oil

14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Suppen

Soups

Erdnuß-Chili-Suppe mit Hähnchenbruststreifen

Peanuts and chilli soup with slices of chicken

7,00

Kartoffelsuppe mit Merguez

Soup of potatoes with lamb sausages

7,00

Marsailler Fischsuppe mit Knoblauchbrot

Fish soup with garlic bread

7,00

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

Pastagerichte

Pasta

Spaghettini mit Lachswürfeln, Avocado und Curryöl

Noodles with salmon, avocado and curry oil

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

Gefüllte Bärlauchcrème-Gnocchi mit Pastrami

Wild garlic-cream-gnocchi with Pastrami

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

Frischkäse-Risotto mit jungem Spinat, Walnüssen und gebratenen Riesengarnelen

Cream cheese-Risotto with spinach, walnuts and roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Doradenfilet mit Fenchel und Grapefruit

Fillet of dorado with fennel and grapefruit

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

Filet vom Skrei mit Bouillionkartoffeln und Meerrettichsauce

Fillet of codfish with bouillion potatoes and horseradish sauce

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

Schwarzer Heilbutt mit Blattspinat und Zitronen-Kapern-Butter

Halibut with spinach and lemon-capers-butter

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

Fleisch

Meat

Maishähnchenbrust auf Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with truffle cream-gnocchi and roasted mushrooms

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

Geschmorter Kalbstafelspitz mit getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled veal with truffled cabbage

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

Lammrücken auf Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Saddle 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

Crème Brûlée mit Blaubeer-Joghurteis

Crème Brûlée with blueberry yoghurt ice cream

7,00

Parfait von weißer Schokolade und Pfirsichen

Parfait of white chocolate and peaches

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