

Vorspeisen

Starters

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Rocket salad with marinated goat cheese

11,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with marinade of olives and parmesan cheese

12,00

Salat vom grünem Spargel mit Erdbeeren und Bresaola

Salad of green asparagus and strawberries with beef ham

12,00

Spinatsalat mit Idiazabalkäse, Walnüssen und Trauben

Spinach salad with spanish sheep's cheese, walnuts and grapes

12,00

Caprese von Büffelmozzarella und Kirschtomaten mit Avocado und Serranoschinken

Buffalo mozzarella with cherry tomatoes, avocado and serrano ham

13,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Carpaccio vom Kalb mit Bärlauchpesto und Parmesan

Carpaccio of veal with wild garlic pesto and parmesan cheese

14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Suppen

Soups

Spargelcrèmesuppe mit Shrimps

Asparagus cream soup with shrimps

7,00

Erdnuß-Chilisuppe mit Hähnchenbruststreifen

Peanuts-chilli-soup with slices of chicken

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

Tagliatelle mit Kalbsbolognese

Noodles with bolognese of veal

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

Gefüllte Ziegenkäsecrème-Gnocchi mit Walnußbutter und jungem Spinat

Filled goat cheese-cream-gnocchi with walnutbutter and spinach

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

Frischkäse-Risotto mit Bärlauch und gebratenen Riesengarnelen

Risotto with cream cheese, wild garlic and roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Kabeljaufilet auf Kartoffel-Meerrettichpüree und roter Bete

Fillet of codfish with mashed horseradish potatoes and beetroots

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

Filet vom arktischem Saibling auf Gurkengemüse

Fillet of char with cucumbers

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 Trüffelcrème-Gnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with truffle cream gnocchi and roasted mushroom

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

Rumpsteak mit Wurzelgemüse

Rump steak with root vegetables

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

Kalbsleber auf venezianischem Blattspinat

Liver of veal with spinach and raisins

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

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

Nachspeisen

Dessert

Crème Brûlée

Crème Brûlée

7,00

Yogurette-Parfait

Parfait of yogurette

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