

## 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

#### Feldsalat mit Manchego, Trauben und Cashewkerne

Lamb's lettuce salad with sheep cheese, grapes and cashew nuts

12,00

#### Sauerfleisch von der Barbarieente mit Bärlauch-Crème Fraîche

Jellied meet of duck with wild garlic crème fraîche

13,00

#### Carpaccio vom Oktopus mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of octopus with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

#### Spinatsalat mit Bresaola und Taleggio

Spinach salad with beef ham and cow cheese

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

#### Spargelcrème-Suppe mit Shrimps

Asparagus cream soup with shrimps

7,00

#### Erdnuß-Chili-Suppe 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

#### Rigatoni mit Spargelallerlei und geräucherter Forelle

Noodles with asparagus and smoked trout

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

#### Gefüllte Ziegenkäsecreme- Gnocchi mit Walnußbutter und jungem Spinat

Filled goat cheese-cream gnocchi with walnut butter and spinach

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

#### Mango-Chili-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen

Mano-chilli-risotto with roasted king prawns

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

## Fisch

### Fish

#### Doradenfilet auf Kartoffel-Rucolagemüse und Kirschtomaten

Fillet of dorado with potatoes, rocket salad and cherry tomatoes

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

#### Kabeljaurücken auf Blattspinat mit Zitronen-Kapern-Butter

Saddle of codfish with spinach and lemon-caper-butter

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

#### Filet vom arktischem Saibling mit Speckbohnen

Fillet of char with bacon and beans

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 mushrooms

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

#### Kalbstafelspitz mit Spitzkohl und Kartoffel-Bärlauchpüree

Braised boiled veal with cabbage and mashed potato with wild garlic

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

**Mango-Crunchy-Parfait**  
Mango-crunchy-parfait  
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