

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 Tomme de Savoie, Trauben und Cashewkerne

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

12,00

Spinatsalat mit Dreierlei vom Lachs

Spinach salad with three kind of salmon

13,00

Carpaccio vom Oktopus mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of octopus with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Spargel-Erdbeersalat mit Serranoschinken

Asparagus-Strawberry salad with serrano ham

14,00

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

Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussels soup with Pernod and saffron

7,00

Blumenkohlcreme mit Pastrami

Cream soup of cauliflower with beef ham

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

Strozzapretti mit Rahmpfifferlingen

Noodles with creamed chanterelles

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

Gefüllte Bärlauchgnocchi mit getrockneten Tomaten und Pastrami

Wild garlic gnocchi with dried tomatoes and beef ham

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

Spargel-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen

Risotto of asparagus with roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Butterfisch mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of butter fish with sugar peas and sweet potatoes

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

Filet vom arktischen Saibling mit grünem Spargel und Ananas

Fillet of char with green asparagus and pineapple

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

Schwertfischsteak auf Teriyaki- Gemüse

Swordfish steak with teriyaki vegetables

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

Fleisch

Meat

Maishähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Ravioli

Breast of corn chicken with ricotta-spinach-ravioli

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

Kalbssemerrolle mit Rahmpfifferlingen

Roast veal with creamed chanterelles

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

Rumpsteak mit Speckbohnen

Rump steak with green beans and bacon

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

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

Nachspeisen

Dessert

Helles und dunkles Mousse au chocolate

Mousse au chocolate

7,00

Pinienkernkrokantparfait mit Erdbeerragout

Pine nut brittle parfait with ragout of strawberries

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