

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 Brie de Meaux, Orangen und Cashewkerne

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

12,00

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Matjestatar mit Bamberger Hörnchen und Kräuter Crème Fraîche

Tatar of matjes with potatoes and herb crème fraîche

13,00

Ceasar's Salad mit gebratenen Riesengarnelen

Ceasar's Salad with roasted king prawns

14,00

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelöl und Parmesan

Carpaccio of veal with truffle oil and parmesan cheese

14,00

Pier Fischmarkt des Tages - Bunter Salat mit Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

15,00

Suppen

Soups

Knoblauch-Mandelsuppe mit Speck

Garlic-almond soup with bacon

7,00

Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussel soup with pernod and saffron

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 Kalbsbolognese

Noodles with bolognese of veal

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

Gefüllte Ziegenkäsegnocchi mit Walnussbutter und jungem Spinat

Goat cheese gnocchi with walnut butter and baby spinach

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

Frischkäse-Risotto mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Riesengarnelen

Risotto of fresh cheese with dried tomatoes, pine nuts
and roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Lachsfilet mit geschmorten Gurken und Kartoffel-Meerrettichpüree

Fillet of salmon with cucumbers and mashed horseradish potatoes

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

Zanderfilet auf Kartoffel-Lauch-Ragout

Fillet of pike perch with potato-leek-ragout

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

Doradenfilet mit grünem Spargel und Erdnüssen

Fillet of dorado with green asparagus and peanuts

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

Kaninchenleber auf getrüffeltem Spitzkohl

Liver of rabbit with truffled cabbage

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

Rumpsteak vom kanadischen Rind mit Speckbohnen

Rump steak with bacon beans

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

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

Nachspeisen

Dessert

Maisgriesflammerie mit eingelegten Kirschen und Oreoeis

Semolina pudding with marinated cherries and oreo ice cream

7,00

NY Cheese Cake mit Milkaeis

NY Cheese Cake with milka ice cream

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

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