

## 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

#### Spinatsalat mit Taleggio, Trauben und Nüssen

Spinach salad with Italian cow cheese, nuts and grapes

13,00

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

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

#### Caprese vom Büffelmozzarella mit Kirschtomaten und Avocado

Caprese of buffalo mozzarella with cherry tomatoes and avocado

14,00

#### Matjestatar mit Kräuter-Crème-Fraîche und Bamberger Hörnchen

Young herring tatar with herbs, crème fraîche and small potatoes

13,00

#### 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

#### Muschelsuppe mit Pernod und Safran

Mussel soup with pernod and saffron

7,00

#### Erdnuß-Chilisuppe mit Hähnchenstreifen

Soup of peanuts and chilli with slices of chicken

7,00

#### Kokosmilch-Curry-Suppe mit Shrimps

Soup of coconut milk and curry with shrimps

7,00

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

## Pastagerichte

### Pasta

#### Spaghettini mit Kalbsbolognese und Trüffelöl

Noodles with bolognese sauce of veal with truffle oil

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

#### Mit Ricotta und Spinat gefüllte Gnocchi mit halbtrockneten Tomaten

Gnocchi filled with ricotta cheese and spinach with semi-dried tomatoes

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

#### Parmesanrisotto mit getrockneten Aprikosen und gebratenen Riesengarnelen

Risotto with parmesan cheese, dried apricots and roasted king prawns

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

## Fisch

### Fish

#### Doradenfilet mit Fenchel- Grapefruitgemüse

Fillet of dorado with fennel and grapefruit

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

#### Zander mit Süßkartoffeln und Zuckerschoten

Fillet of pike perch with sweet potatoes and sugar peas

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

#### Schwertfischsteak mit grünem Spargel und halbtrockneten Tomaten

Steak of swordfish with green asparagus and half dried tomatoes

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

## Fleisch

### Meat

#### Maishähnchenbrust mit gefüllten Steinpilzgnocchi und gerösteten Pilzen

Breast of corn chicken with gnocchi and roasted mushrooms

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

#### Bürgermeisterstück all'Amatriciana mit grünen Bohnen

Braised "bürgermeisterstück" of beef with tomatoes, onions, bacon and green beans

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

#### Kalbsleber auf gebratenen Petersilienwurzeln

Liver of veal with roasted parsley roots

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

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

## Nachspeisen

Dessert

### Giotto-Mousse mit Gewürzorange

Hazelnut mousse with spicy oranges

7,00

### NY Cheese Cake mit eingelegten Kirschen

NY cheese cake with marinated cherries

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