

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

Carpaccio vom Thunfisch mit Curryöl, Sesam und Rauke

Carpaccio of tuna with curry oil, sesame and rocket salad

13,00

Feldsalat mit Gaperon, Trauben und Nüssen

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

13,00

Sauerfleisch von der Barbarie Ente mit Bärlauch-Crème Fraîche

Jellied meet of duck with wild garlic cream

14,00

Caprese von Avocado, Büffelmozzarella und Kirschtomaten

Avocado with buffalo mozzarella and cherry tomatoes

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

Hummersuppe mit grünem Spargel

Soup of lobster with green asparagus

7,00

Parmesansuppe mit Bresaolastreifen

Cheese soup with slices of beef ham

7,00

Spargelsüppchen mit Shrimps

Soup of asparagus with shrimps

7,00

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

Pastagerichte

Pasta

Spaghettini mit Kalbsbolognese

Noodles with veal bolognese

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

Gefüllte Steinpilzcrème-Gnocchi mit gerösteten Pilzen

Filled mushroom cream-gnocchi with roasted mushrooms

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

Mango-Chili-Risotto gebratenen Riesengarnelen

Risotto of mango and chilli with roasted king prawns

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

Fisch

Fish

Zanderfilet mit Fenchel und Ananas

Fillet of pike perch with fennel and pineapples

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

Kabeljaurücken auf roter Bete und Kartoffel-Meerrettichpüree

Saddle of codfish with beetroots and mashed horseradish potatoes

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

Lachsfilet auf Teriyakigemüse und Bärlauchcrème-Gnocchi

Fillet of salmon with Teriyaki vegetables and wild garlic-cream-gnocchi

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

Fleisch

Meat

Maishähnchenbrust mit grünem Spargel, Orangen und Erdnüssen

Breast of corn chicken with green asparagus, oranges and peanuts

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

Kalbsleber auf venezianischem Blattspinat

Liver of veal with spinach, raisins and pine nuts

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

Lammfilet mit Speckbohnen

Fillet of lamb with beans and bacon

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

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

Nachspeisen

Dessert

Weißes Schokoladen-Blaubeer-Mousse mit Orangen

White chocolate-blueberry-mousse with oranges

7,00

Rhabarber-Parfait mit Erdbeeren

Rhubarb parfait with 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

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