

Vorspeisen • Starters

Gelbe Tomatensuppe mit Shrimps und Bärlauchpesto

Yellow tomato soup with shrimps and wild garlic pesto

8,00

Crèmesuppe von Kohlrabi mit Hähnchenbruststreifen und Kürbiskernöl

Cream soup of kohlrabi with chicken breast and pumpkin seed oil

8,00

Rucolasalat mit angemachtem Ziegenkäse

Arugula with marinated goat cheese

13,00

Rindercarpaccio mit Olivenmarinade und Parmesan

Carpaccio of beef with olive marinade and parmesan cheese

14,00

Spinatsalat mit Taleggio und Mango

Spinach salad with cow cheese and mango

14,00

Caprese von Büffelmozzarella und Kirschtomate mit Avocado

Caprese of cherry tomatoes and buffalo mozzarella with avocado

14,00

Thunfischcarpaccio mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten

Tuna carpaccio with curry oil, arugula and cherry tomatoes

15,00

Salat von Rotkohl mit geräuchertem Lachs und Büsumer Krabben

Red cabbage salad with smoked salmon and Büsumer crabs

15,00

Carpaccio vom Kalb mit Bärlauchpesto und Parmesan

Carpaccio of veal with marinade of wild garlic and parmesan cheese

15,00

Feldsalat mit Matjes Tatar und Dill Senf Soße

Lamb lettuce salad with matjes tatar and dill mustard sauce

14,00

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

Hauptgerichte • Main courses

Cous cous Salat mit Lammfilet- und Kotelett

Couscous salad with filet of lamb and chop

18,50

Pier Fischmarkt des Tages

Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

17,50

Sauerfleisch von schwäbisch hällischem Schwein
mit Bärlauch Crème Fraîche und Bamberger Hörnchen

Jellied meat of pork with wild garlic crème fraiche and small roasted potatoes

17,50

Spaghettini mit Kalbsbolognese und Parmesan

Noodles with bolognas of veal and parmesan cheese

14,00

Gefüllte Steinpilzgnocchi mit gerösteten Pilzen

Filled cap mushroom gnocchi
with roasted mushrooms

12,00

Filet vom Saibling auf Wurzelgemüse

Fillet of char with root vegetable

24,00

Kabeljaufilet mit roter Bete und Kartoffel- Meerrettich- Püree

Fillet of cod fish with beet roots and horseradish mashed potatoes

23,00

Schwertfisch und Riesengarnelen auf grünem Spargel

Fillet of swordfish and king prawns with green asparagus

25,00

Maishähnchenbrust mit Rahmpfifferlingen

Corn chicken breast with creamed chanterelles

24,00

Geschmorte Kaninchenkeule auf getrüffeltem Spitzkohl

Braised boiled leg of rabbit with truffle cabbage

23,00

Nachspeisen • Dessert

New York Cheese Cake mit Joghurteis

New York cheese cake with yogurt ice cream

8,00

Dessertvariation "Pier 51"

Assorted sweets "Pier 51"

10,00

Käseauswahl

mit Tomatenmarmelade und Feigensenf

Variation of cheese

3 Sorten 9,00

5 Sorten 15,00