

Vorspeisen • Starters

Kürbiscremesuppe mit geräucherter Entenbrust

Pumpkin soup with duck breast

8,00

Muschelsuppe mit Pernot und Safran

Shell soup with pernot and safran

8,00

Caprese von Büffelmozzarella und Avocado

Caprese of buffalo mozzarella and avocado

13,00

Rucola Salat 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

Feldsalat mit Pecorino und Trauben

Lamb's lettuce with sheep cheese and grapes

14,00

Rotkohlsalat mit gebeiztem Lachs und Büsumer Krabben

Red cabbage salad with pickled salmon and büsumer shrimps

15,00

Tomaten- Brotsalat mit Serranoschinken und Parmesan

Italian salad of bread and tomatoes with serrano ham and parmesan

13,00

Oktopuscarpaccio mit Curryöl, Rauke und Kirschtomaten

octopus carpaccio with curry oil, arugula and cherry tomatoes

15,00

Carpaccio vom Kalb mit Trüffelöl und Parmesan

Carpaccio of veal with marinade of truffle oil and parmesan cheese

15,00

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

Hauptgerichte • Main courses

Gefüllte Pfifferlingsgnocchi mit gerösteten Pilzen

Filled gnocchi with roasted mushrooms

14,00

Tagliolini mit Curryöl und Lachs

Tagliolini with curry oil and salmon

13,00

Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Rosmarinkartoffeln

Matjes filet „Hausfrauenart“ with rosemary potatoes

16,50

– Pier Fischmarkt des Tages –

Bunter Salat mit gebratenen Fischfilets

Mixed salad with roasted fillets of fish

17,50

Merguez mit Dijon Senf Kartoffelsalat

Merguez with Dijon mustard potato salad

17,50

Sauerfleisch von der Barbarie Ente mit Remoulade

Jellied meet of barbaric duck with remoulade

16,50

Zanderfilet „Finkenwerder Art“

Filet of pikeperch „Finkenwerder Art“

23,00

Saibling auf Bouillonkartoffeln und Trüffelsoße

Filet of char with bouillon potatoes and truffle sauce

25,00

Filet von der Dorade auf Teriyakigemüse

Filet of dorado with asian vegetables in sojasauce

24,00

Maishähnchenbrust mit grünem Spargel und Basilikumgnocchi

Corn chicken breast with green asparagus and basil gnocchi

23,00

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Rahmpfifferlingen und Spitzkohl

Braised boiled veal with creamed chanterelles and cabbage

24,00

Nachspeisen • Dessert

Lauwarme Apfeltarte mit Karamelleis

lukewarm apple tart with caramel ice cream

8,00

Maisgrießflammerie mit eingelegten Kirschen und Joghurteis

Semolina pudding with marinated cherries and yoghurt 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