

Dinner Menu

Genießen Sie im PIER 51 Spezialitäten nach Rezepten unserer unverwechselbaren Cross-Culture Küche. Die meist rezent abgeschmeckten Gerichte (so will es unsere Küchen-Philosophie) werden durch die ebenso aromareichen wie geschmacksintensiven Weine der besten internationalen Weinanbaugebiete perfekt ergänzt. Wenden Sie das Blatt und lassen Sie sich verführen!

Soups & Starters

Coconut Soup Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Shiitake Pilze	10,90	Zucchini Carpaccio Mit Limette mariniert, warmer Ziegenfrischkäse und Kräuter	13,90
Boston Lobster Bisque Klassische Hummercremesuppe mit Hummerfleisch	12,90	Salmon Tatar Lachstatar mit Avocado und Crème fraîche	15,90
Caesar Salad Romanasalat mit einem Caesar-Dressing und Parmesan Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	10,90 5,90 7,90	Octopus Carpaccio Octopus an Yuzu-Sojamarinade und eingelegten Schalotten	14,90
Bone Marrow Markknochen mit Zwiebelschmelze und Röstbrot	13,90	Steak Tatar With Quail Egg Tatar vom Black Angus Filet mit Wachtelei und Kerbelcrème	16,90
		Seven Sins (to share) (ab 2 Personen)	39,80
		Eine Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen	

Seafood Specials

Crusted Ikarimi-Salmon Ikarimi-Lachs mit Curry-Rohrzuckerkruste auf Mashed Potatoes, dazu Blattspinat und Zitrusbutter	28,90	Yellowfin Tuna Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrassotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	29,95
Grilled Tiger Prawns Riesengarnelen mit Dim-Sum Dip, dazu frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl gebraten mit Sojasauce und Knoblauchbaguette	29,90	Dover Sole 700 g Ganze Seezunge mit Spinat und Sauce Bernaise	79,90

Pier 51 Specials

Wokgemüse Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja- und Sweet-Chilisaucen, dazu asiatischer Duftreis Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	17,90 5,90 7,90	Pier 51 Prime Bacon Cheeseburger Mit Cheddar überbackener 200 g Prime Burger aus 100 % Black Angus Beef, serviert im gebutterten Weizenbun mit krossem Speck, Eisbergsalat und Tomato-Relish, dazu getrüffeltes Parmesan French Fries	25,95
Thai Chicken Pasta Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch	18,95	Pier 51 Vegan Prime Burger Mit veganem Käse überbackenes 180g Beyond Meat Patty serviert im veganen Brioche Brötchen mit Eisbergsalat, Zwiebelschmelze, Tomaten-Relish und getrüffeltem French Fries	22,90
Veggie Curry Bombay Style Scharfes Gemüse-Kokos Curry mit Lotuswurzeln, grünem Spargel, Zuckerschoten, Koriander, dazu servieren wir Duftreis	17,90		

Pier 51 – famous for Lobster! In Stuttgart gibt's nur bei uns immer frischen Hummer!

Ein ganzer Maine Lobster oder ein ganzer Canadian Lobster, je 100 g (die Beiden kann man eigentlich nur am Akzent unterscheiden)	13,95	The Real Surf & Turf (für 2 Personen) Argentinian Black Angus Filet, Gewicht nach Ihren Wünschen Dazu ein ganzer Canadian Lobster, wird brüderlich geteilt	je 100 g 17,95 je 100 g 13,95
--	--------------	---	--

Essen Sie Hummer wie im Boston Fish Market, das heißt frisch aus dem Sud und völlig pur. Einziges, legitimes Extra: zerlassene Butter, die gibt es reichlich!



Black Angus Beef aus Argentinien. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das argentinische Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist äußerst zart. // US Beef: nicht ganz billig, aber jeden Cent wert sind die legendären Steaks von Longhorn- und Hereford-Rindern. Dieses schön marmorierte, und mit einer leichten Süße besonders wohlschmeckende Fleisch, wird weltweit in der Spitzengastronomie angeboten. // Local Dry Aged Beef: Auch hierzulande ist hochwertiges, am Knochen gereiftes Fleisch erhältlich. Bei den ausgesuchten lokalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung rund 4 Wochen, dann ist der bestmögliche Geschmack erreicht. Die Fleischstücke verlieren dabei viel Wasser, auch das erklärt den deutlich höheren Preis. // Das Australian Tomahawk Steak ist „Down Under“ ein echter Klassiker. Am langen Knochen gebraten, verdankt das Steak seinen Namen schlicht dem Tomahawk ähnlichen Aussehen. Auf Grund der Größe des Stücks ist es an Saftigkeit kaum zu übertreffen. Das Steak wird am Tisch tranchiert, und ist, je nach Hunger, gut für 2-3 Personen.

Argentinian Black Angus Beef		US Beef		Local Dry Aged Beef	
Filet 180 g	33,90	Classic Rumpsteak 300 g	32,90	T-Bone Steak, je 100 g (ab 700 g)	10,90
Filet 250 g	43,90	Filet 180 g	42,90	Pier 51 „Masterpiece-Rumpsteak“ 300 g	45,90
Rib Eye 350 g	36,95	Filet 250 g	52,90	Ein saftiges Stück Rinderrücken der besten Fettklasse, speziell für das Pier 51 ausgesucht und nach eigenen Vorgaben 5 Wochen in der Dry Aging-Klimakammer gereift.	
Australian Beef		Rib Eye 350 g	46,95		
Tomahawk Steak je 100 g (ab 700 g)	10,95				
Rib Eye 350 g	39,90				

Sides & Sauces

Potato Gratin	5,95	Truffled French Fries	7,95	Barbecue Sauce	2,90	Sauce Béarnaise	3,90
Grilled Hot Peppers	5,90	Baby Leaf Spinach	6,90	Horseradish Sauce	2,90	Herb Butter	3,90
Baked Potato	4,90	Panfried Vegetables	6,90	Green Pepper Sauce	2,90		
		Coleslaw	5,90				

Pastry & Desserts

Death by Chocolate Schokoladenkuchen und Schokoladensorbet auf Chocolate-Powder	11,90	Sticky Toffee Pudding Dattelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis und Toffeesauce	9,90
Baked Alaska for 2 Flambierte Eisbombe	19,90	Caramelized Lime Brûlée Karamellisierte Limetten-Crème Brûlée	8,95

