

# PIER 51

## 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. Lassen Sie sich verführen!

### » Soups & Starters

<b>Coconut Soup</b> Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Shiitake Pilze	<b>13,90</b>
<b>Boston Lobster Bisque</b> Klassische Hummercrèmesuppe mit Hummerfleisch	<b>14,90</b>
<b>Caesar Salad</b> Romanasalat mit einem Caesar-Dressing und Grana Padano Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,90 Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück) 9,90	<b>13,90</b>
<b>Bone Marrow</b> Markknochen mit Zwiebelschmelze und Röstbrot	<b>19,90</b>
<b>Oktopus Carpaccio</b> Oktopus an Yuzu-Sojamarinade und eingelegten Schalotten	<b>20,90</b>
<b>Tuna Tatar</b> Tatar vom Yellowfin Thunfisch mit Avocado und gerösteten Schalotten	<b>22,90</b>
<b>Steak Tatar with quail egg</b> Tatar vom Black Angus Filet mit Wachtelei und Kerbelcrème	<b>23,90</b>
<b>Seven Sins (ab 2 Personen)</b> Eine Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen	<b>45,90</b>

### » Seafood Specials

<b>Crusted Ikarimi-Salmon</b> Ikarimi-Lachs mit Curry-Rohrzuckerkruste auf Mashed Potatoes, dazu Blattspinat und Zitrusbutter	<b>34,90</b>
<b>Grilled Tiger Prawns</b> Riesengarnelen mit Dim-Sum Dip, dazu frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl gebraten mit Sojasauce und Knoblauchbaguette	<b>34,90</b>
<b>Yellowfin Tuna</b> Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrasrisotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	<b>35,90</b>

### » PIER 51 Specials

<b>Wokgemüse</b> Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja- und Sweet-Chilisauce, dazu asiatischer Duftreis Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 7,90 Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück) 9,90	<b>25,90</b>
<b>Fettuccine out of the Parmesan wheel</b> Fettuccine aus dem Parmesanleib mit frischem Trüffel	<b>27,90</b>
<b>Thai Chicken Pasta</b> Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch	<b>26,90</b>
<b>Pier 51 Prime Bacon Cheeseburger</b> 200 g Mit Cheddar überbackener Prime Burger aus 100 % Black Angus Beef, serviert im gebutterten Briochebrötchen mit krossem Speck, Eisbergsalat und Tomato-Relish, dazu getrüffeltes Parmesan French Fries	<b>34,90</b>
<b>Pier 51 Lobster Burger</b> Mit Parmesan überbackener Lobster Burger, serviert im Briochebrötchen mit krossem Speck, Coleslaw und Meerrettichsauce, dazu getrüffeltes Parmesan French Fries	<b>46,90</b>
<b>Pier 51 Vegan Prime Burger</b> 180 g Mit veganem Käse überbackenes Beyond Meat Patty serviert im veganen Brioche Brötchen mit Eisbergsalat, Zwiebelschmelze, Tomaten-Relish und getrüffeltem French Fries	<b>26,90</b>

### » Famous for Lobster

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!

<b>Ein ganzer Maine Lobster</b> oder <b>ein ganzer Canadian Lobster</b>	<b>je 100 g</b>	<b>16,95</b>
<b>The Real Surf &amp; Turf (für 2 Personen)</b> Argentinian Black Angus Filet, Gewicht nach Ihren Wünschen Dazu ein ganzer Canadian Lobster, wird brüderlich geteilt	<b>je 100 g</b> <b>je 100 g</b>	<b>20,95</b> <b>16,95</b>

„Unser frisch gebackenes Brot, knusprig und duftend aus dem Ofen, ist die perfekte Begleitung zu jeder Speise und ein Genuss für alle Sinne“

3,90

### » Oyster Platters

Famous for Lobster and Seafood, dafür steht das Pier 51 seit über 20 Jahren. Wir waren - und sind - weit und breit die einzigen mit eigenen Hummerbecken, der Garant für unerreichte Frische und Qualität. Mit dem gleichen Frischeversprechen sind die „Oyster-Platters“ zusammengestellt, die man übrigens nicht nur in den Monaten mit „r“ (also September bis April) genießen kann. Diese Regel galt früher, als die robusteren pazifischen Austern in unseren Meeren noch unbekannt waren.

<b>Small</b> 6 Austern, 4 Crevetten, Shrimps Cocktail „Classic“, Miesmuscheln, Schalottenvinaigrette, Honig-Senf-Dip	<b>39,90</b>
<b>Royal</b> 6 Austern, 6 Crevetten, Shrimps Cocktail „Classic“, Miesmuscheln, Thunfisch Sashimi, 1 Hummerschwanz, Honig-Senf-Dip, Schalottenvinaigrette	<b>69,90</b>
<b>PIER 51</b> 12 Austern, 12 Crevetten, Shrimps Cocktail „Classic“, Miesmuscheln, Thunfisch Sashimi Thunfischtatar, 2 Hummerschwänze, Honig-Senf-Dip, Schalottenvinaigrette	<b>149,90</b>
<b>Fine de Claire</b> 1 Stück 3,50 6 Stück 19,90 12 Stück 37,90	<b>Gillardeau</b> 1 Stück 5,50 6 Stück 29,90 12 Stück 57,90

### » Prime Meats

#### Argentinian Black Angus Beef

Durch die ganzjährige Haltung auf der Weide besitzt das argentinische Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist somit äußerst zart und intensiv in hervorragendem Eigengeschmack.

<b>Filet</b>	<b>180 g</b>	<b>38,90</b>
<b>Filet</b>	<b>250 g</b>	<b>55,90</b>
<b>Rib Eye</b>	<b>350 g</b>	<b>44,90</b>

#### Australian Beef

In „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 am Tisch tranchierte Steak ist, je nach Hunger, gut für 2-3 Personen.

<b>Tomahawk Steak</b>	<b>je 100 g</b>	<b>15,95</b>
<b>Rib Eye</b>	<b>350 g</b>	<b>49,90</b>

#### 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 Spitzgastronomie angeboten.

<b>Classic Rumpsteak</b>	<b>300 g</b>	<b>39,90</b>
<b>Filet</b>	<b>180 g</b>	<b>49,90</b>
<b>Filet</b>	<b>250 g</b>	<b>69,90</b>
<b>Rib Eye</b>	<b>350 g</b>	<b>64,90</b>

#### Local Dry Aged Beef & Chianina Beef

Bei unserem regionalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung in der Regel 4 Wochen. Die zarten Stücke der besten Fettklasse, die wir für das Pier 51 reservieren lassen, reifen am Knochen noch eine Woche länger. Dann ist der bestmögliche Geschmack erreicht. Das aufwendige Verfahren und die hohe Qualität rechtfertigt den Preis.

<b>Chianina T-Bone Steak</b>	<b>je 100 g (ab 1200 g)</b>	<b>15,90</b>
<b>PIER 51 »Masterpiece-Rumpsteak«</b>	<b>300 g</b>	<b>57,90</b>

### » Sides & Sauces

<b>Baked Potato</b>	<b>5,90</b>	<b>Barbecue Sauce</b>	<b>2,90</b>
<b>Coleslaw</b>	<b>6,90</b>	<b>Horseradish Sauce</b>	<b>2,90</b>
<b>Potato Gratin</b>	<b>6,90</b>	<b>Green Pepper Sauce</b>	<b>2,90</b>
<b>Panfried Vegetables</b>	<b>7,90</b>	<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>3,90</b>
<b>Baby Leaf Spinach</b>	<b>7,90</b>	<b>Herb Butter</b>	<b>3,90</b>
<b>Truffled French Fries</b>	<b>11,90</b>		