

Lunch 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

Coconut Soup Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Shiitake Pilze	9,90
Boston Lobster Bisque Klassische Hummercrèmesuppe mit Hummerfleisch	10,90
Burratini and forgotten tomato Burratini mit vergessenen Tomaten Potpurri und Pistazie	13,90

» Seafood Specials

Yellowfin Tuna Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrassrisotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	26,90
--	--------------

» PIER 51 Specials

Caesar Salad Romanasalat mit einem Caesar-Dressing und Parmesan	13,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	6,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	8,90
Mit gebratenen Rinderstreifen	8,90
Saladbowl New Orleans Bunte Blätter, Tomate, Gurke, Karotte	12,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	6,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	8,90
Mit gebratenen Rinderstreifen	8,90
Wokgemüse Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja- und Sweet-Chilisauce, dazu asiatischer Duftreis	15,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	6,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück / 6 Stück)	8,90/17,80
Mit gebratenen Rinderstreifen	8,90
Thai Pasta Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, mit Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch	17,90
Fettuccine Bolognese Dünne Bandnudeln mit herzhafter Bolognese-Sauce aus Hackfleisch, Zwiebeln und Tomaten mit Parmesan	13,95
Pier 51 Prime Bacon Cheeseburger Mit Cheddar überbackener Prime Burger aus 100 % Black Angus Beef, serviert im Brioche-Brötchen mit krossen Speck, Eisbergsalat und Tomato-Relish, dazu getrüffeltes Parmesan French Fries	180g 23,95
Pier 51 Vegan Prime Burger Mit veganem Käse überbackenes Beyond Meat Patty serviert im veganen Brioche-Brötchen mit Eisbergsalat, Zwiebelschmelze, Tomaten-Relish, dazu getrüffeltes French Fries	180g 22,90

» 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!

Ein ganzer Maine Lobster oder	
ein ganzer Canadian Lobster	je 100 g 15,95
The Real Surf & Turf (für 2 Personen) Argentinian Black Angus Filet, Gewicht nach Ihren Wünschen	je 100 g 17,95
Dazu ein ganzer Canadian Lobster, wird brüderlich geteilt	je 100 g 15,95



» 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.

Filet	180 g	34,90
Filet	250 g	47,90
Rib Eye	200 g	21,90

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.

Tomahawk Steak	je 100 g (ab 700 g)	13,95
Rib Eye	350 g	43,90

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.

Classic Rumpsteak	180 g	19,90
Filet	180 g	43,90
Filet	250 g	59,90
Rib Eye	350 g	54,90

Local Dry Aged 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.

PIER 51 »Masterpiece-Rumpsteak«	300 g	46,90
T-Bone Steak	je 100 g (ab 700 g)	11,90

» Sides & Sauces

Baked Potato	4,90	Barbecue Sauce	2,90
Coleslaw	5,90	Horseradish Sauce	2,90
Potato Gratin	5,95	Green Pepper Sauce	2,90
Panfried Vegetables	6,90	Herb Butter	3,90
Baby Leaf Spinach	6,90		
Truffled Parmesan French Fries	9,95		

» Dessert

Caramelized Lime Brûlée Karamellierte Limetten-Crème Brûlée	7,95
---	-------------

Fragen Sie gerne bei unserem Service nach der heutigen Tagesempfehlung!

Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

