

Salads & Soups

Coconut Soup	9,90
mit Kokosmilch, Ingwer, Shiitake Pilzen	
Salad Bowl New Orleans	9,90
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, zusätzlich	
mit gebratenen Rinderstreifen, zusätzlich	
mit gebratenen Tiger Prawns (3St.), zusätzlich	
Caesar Salad	9,90
Romanasalat mit einem Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan	
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	
mit gebratenen Tiger Prawns	

All Time Pier Classics

Wokgemüse	
Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja und Sweet-Chilisauce, dazu asiatischer Duftreis	
	15,95
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, zusätzlich	
mit gebratenen Tiger Prawns (3St.), zusätzlich	
Schnitzel "Wiener Art"	14,95
mit Kartoffel-Gurkensalat	
Cheeseburger	14,95
Rinderhack in einem Brioche-Bun, mit Käse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, dazu French Fries und BBQ Sauce	
Mac & Cheese	10,95
Maccaroni mit Käsesauce und Beilagensalat	

For Meat Lovers

Argentinian Black Angus Beef Rib Eye 350g	36,95
Argentinian Black Angus Beef Filet 180g	32,90
US Hüftsteak 180g	26,90
Black Angus Roastbeef 200g	20,95

Seafood Special

Crusted Ikarimi-Salmon	26,90
Ikarimi-Lachs mit Curry-Rohrzuckerkruste auf Mashed Potatoes, dazu Blattspinat und Zitrusbutter	
Yellowfin Tuna	28,95
Frischer Thunfisch mit einer Pfefferkörnerkruste auf Zitronengrassrisotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	

Sides & Sauces

Gartensalat	5,90	Citrus Butter	2,90
Truffled French Fries	6,95	Barbecue Sauce	2,90
Pan Fried Vegetables	5,90	Green Pepper Sauce	2,90
Baby Leaf Spinach	5,90	Herb Butter	2,90

16.03. – 20.03.2020

Soups of the week	Tomatenessenz	4,95
	Kräutercremesuppe	4,95
Meat dish of the week	Champignons- Rahmgescnetzeltes vom Rind mit Spätzle	13,95
This weeks Fish Special	Fischfilet mit Kräutersoße, Brokkoli und Reis	13,95
Weekly Pasta	Pasta Pesto Rosso	10,90
Veggie dish	Gemüsereispfanne mit Kräuterdip	9,90

Desserts on request