

Kleinigkeiten/Vorspeisen / Suppen

Kleiner Feldsalat mit Birne, Croutons, Cherrytomaten, Bacon, Pfifferlingen und Balsamicodressing	€ 7,90
Warmer Ziegenkäse mit Ahornsirup, karamellisierten Walnüssen, Feldsalat und Feigen	€ 11,90
Kräuter-Pilzpflanze in Rahm mit Parmesan überbacken, dazu Knoblauch-Baguette	€ 9,90
Gebratene Garnelen auf Parmesan-Risotto mit Aprikosen-Chutney	€ 14,90
Kürbis-Maronencreme-Suppe mit Kürbiskern-Öl	€ 7,90
Rosenkohl-Creme-Suppe mit gebratener Chorizo	€ 6,90

Salate

Gemischte Blattsalate mit Cherrytomaten, Paprika, Gurke, Mais, Radieschen, Croutons und gerösteten Nüssen. Dazu Joghurt oder Balsamicodressing	€ 11,90
mit gebratener Hähnchenbrust	€ 14,90
mit gebratenem Filet vom Zander	€ 14,90
mit gebratenen Rinderspitzen	€ 15,90
mit gebratenen Garnelen	€ 16,90
Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Ziegenfrischkäse, Rote Bete, Feigen, karamellisierten Walnüssen und Hähnchenbrust im Pankomantel	€ 14,90

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsässer“ Limonen-Schmand, Speck, Zwiebeln und Lauch	€ 11,90
Flammkuchen „Pfifferlinge“ Limonen-Schmand, rote Zwiebeln, Speck und Pfifferlinge	€ 13,90
Flammkuchen „Ziegenkäse“ Limonen-Schmand, Feigen, Walnüsse, Ahornsirup und Ziegenkäse	€ 12,90
Flammkuchen „Schinken“ Limonen-Schmand, Weichkäse, Pfirsich-Thymian-Chutney und Schinken	€ 12,90

„Pier 24 „ Klassiker

Gebratenes Filet vom Zander unter der Nusskruste auf Parmesan-Risotto mit Roter-Bete-Sauce	€ 22,90
Nordseescholle (475-525gr.) mit zerlassener Butter, hausgemachtem Gurkensalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	€ 18,90
Gebratenes Filet vom Rotbarsch im Knuspermantel mit Spitzkohl in Rahm und Dillkartoffeln	€ 19,50
„Pier 24“ Fischvariation dreierlei vom Fischfilet mit Romanesco-Karoffel-Püree und karamellisierten Möhren	€ 25,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurkensalat in Rahm, Steakhouse-Pommes und Preiselbeeren	€ 15,90
„Pier 24“ Rinderroulade mit cremigem Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel und Rotwein-Zwiebeln	€ 21,90
Hausgemachtes Hirschragout mit frischen Butter-Spätzle, Pilzen, Möhren, Rosenkohl, Birnen-Preiselbeer-Kompott & Schmand	€ 18,90

Burger

„Pier 24“ Burger australisches Rindfleisch, Cheddar-Käse, Strauchtomaten, Chili-Mayonnaise, Gewürzgurken-Relish, Röstzwiebeln, Salat und Bacon	€ 17,90
„Rind trifft Ziege“ australisches Rindfleisch, Feldsalat, Ziegenkäse, Feigen, Ahornsirup, karamellierte Nüsse, Aprikosen-Chutney und Kerbel-Mayonnaise	€ 17,90
„Rind im Herbst“ australisches Rindfleisch, Weichkäse, Coleslaw, Apfel-Zwiebel-Chutney, Pfifferlinge und Kerbel-Mayonnaise	€ 17,90
„Bella Italia“ Hähnchenbrust im Pankomantel, gegrillte Paprika, Mozzarella, toskanischer Frischkäse, Salat, Kerbel-Mayonnaise und Basilikum-Pesto	€ 15,90

Zu allen Burgern reichen wir Steakhouse-Pommes mit Mayonnaise und Ketchup.

Steaks

Rumpsteak	200 g	€ 26,90
Filetsteak	200 g	€ 31,90
Schweinefilet	200 g	€ 19,90

Zu jedem Steak servieren wir zwei Beilagen zur Wahl, Rotwein-Cranberry-Butter und Sour Creme

Kartoffel-Gratin	Karamellisierte Möhren
Romanesco-Püree	Bohnen im Speckmantel
Steakhouse-Pommes	Coleslaw oder Gurkensalat in Rahm

Dessert

Stracciatella-Creme mit Kirschen	€ 6,90
Crème Brûlée mit Apfel-Birnen-Bergamotte-Kompott	€ 7,90
American Cheesecake mit Himbeer-Orangen-Topping	€ 5,90

Für unsere kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce	€ 4,50
Fischstäbchen mit Pommes	€ 4,90
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes	€ 5,50

**Kindergerichte nur für Kinder bis 14 Jahre.
Erwachsene zahlen 2,50€ Aufpreis.**

Süße Verführer...

jeden Samstag und Sonntag von 14.00-17.00 Uhr hausgebackene Kuchen & Torten.

Fisch.Fisch.Fisch...

ab dem 04.11.2018 bieten wir jeden Sonntag von 12.00-14.30 Uhr ein umfangreiches Fischbuffet an.
Gern nehmen wir Ihre Reservierung entgegen.

Aperitif

Frizzante Weiß	0,1 l €	3,20
Martini Royal	0,2 l €	6,50
Drappier Champagner	0,1 l €	10,90
Portwein Tonic	0,2 l €	6,50
Aperol Spritz/Lila Spritz	0,2 l €	6,50
Hugo, Lillet, Disaronno Sour	0,2 l €	6,50
Campari O-Saft / Soda	0,2 l €	6,50

Weißweine

Colombart/Sauvignon	0,2 l €	5,20
Gascogne Blanc - Frankreich	0,5 l €	13,00

Pinot Grigio	0,2 l €	5,60
Casa Defrá - Italien	0,5 l €	14,00

Weißer Burgunder	0,2 l €	6,30
Landgraf - Rheinhessen	0,5 l €	15,70

Chardonnay	0,2 l €	6,20
Viu Manent - Chile	0,5 l €	15,50

Chardonnay-Weißburgunder	0,2 l €	6,60
Hensel - Pfalz	0,5 l €	16,50

Rosé

Roséwein	0,2 l €	5,90
Weingut Landgraf - Rheinhessen	0,5 l €	14,70

Rotweine

Dornfelder	0,2 l €	5,90
Weingut Landgraf - Rheinhessen	0,5 l €	14,70

Sangiovese	0,2 l €	5,60
Domodo - Italien	0,5 l €	14,00

Cabernet Sauvignon & Syrah	0,2 l €	6,90
Las Moras - Argentinien	0,5 l €	17,20

Shiraz	0,2 l €	6,50
Nudo - Australien	0,5 l €	16,20

Softdrinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Coca Cola Light, Mezzo Mix	0,2 l €	2,40
	0,4 l €	4,80

Saftschorlen	0,3 l €	2,90
Vaihinger	0,4 l €	3,80

Fruchtsäfte/Nektar	0,3 l €	2,90
Vaihinger	0,4 l €	3,80

Schweppes	0,2 l €	2,50
-----------	---------	------

Malzbier Vita Malz	0,33 l €	2,60
--------------------	----------	------

Biere Vom Fass

Jever Pilsener	0,3 l €	3,10
	0,4 l €	3,90
	0,5 l €	4,90

Radeberger Pilsener	0,3 l €	3,10
	0,4 l €	3,90
	0,5 l €	4,90

Alsterwasser	0,3 l €	3,10
	0,4 l €	3,90
	0,5 l €	4,90

Flaschenbiere

Jever Fun	0,33 l €	2,90
-----------	----------	------

Erdinger Urweisse, Erdinger Alkoholfrei	0,5 l €	4,50
--	---------	------

Mineralwasser

Selters	0,25 l €	2,80
Medium / Naturell	0,75 l €	6,90

Grapefruitlimo	3,50 €
----------------	--------