

Wintermenü

Kürbis-Maronen-Suppe mit Kürbiskernöl

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Balsamico-Linsen
mit Mandel-Kartoffelpüree

Warmer Schokoladenkuchen mit Grand Marnier Orangen und Pistazie

32,90€

Vorspeisen / Suppen

Feldsalat mit Hähnchenbrust im Sesammantel, süßer Weißwein-Birne und gerösteten Pistazien	€ 8,90
Gebackener Ziegenkäse mit Pistazien-Feigen-Kruste auf Feldsalat	€ 10,90
Rote Bete-Ravioli mit Birnenspalten, Bacon und Feldsalat	€ 9,90
„Pier 24“ Fischsuppe mit Fischfilet, Garnele und Gemüsestreifen	€ 7,90
Kürbis-Maronen-Suppe mit Kürbiskernöl	€ 7,90
Gebratene Garnelen auf Pastinakenpüree mit Birnen-Safran-Chutney	€ 10,50
Griebenschmalz auf warmen Krustenbrot mit geräucherter Entenbrust und Cumberlandsauce	€ 10,90
Kürbis-Crostini mit Bacon und Feigen auf Feldsalat	€ 6,90

Salate & Pasta

Gemischte Blattsalate mit Aprikosen Orangen Vinaigrette, Feige, Ziegenfrischkäse, Gurke, Cherrytomaten, Trauben, Nüssen und Croûtons	€ 12,90
mit gebratenem Filet vom Steinbeißer	€ 14,90
mit gebratener Barbarie-Entenbrust	€ 14,90
mit gebratenen Rinderspitzen	€ 16,90
Rote Bete-Ravioli mit Birnenspalten, Bacon und kleinem Feldsalat	€ 14,90
Tagliatelle mit rosa gebratener Barbarie-Entenbrust, Pilzen, Rosenkohl, Cumberlandsauce	€ 14,90

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Lachs mit Rote Bete-Ravioli und Feldsalat mit Orangenfilets und gerösteten Nüssen	€ 22,90
Gebratenes Filet vom Steinbeißer mit Pistazien-Feigenkruste, gestovtem Spitzkohl und Dillkartoffeln	€ 18,90
Nordseescholle mit zerlassener Butter, hausgemachtem Gurkensalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	€ 16,90

Fleischgerichte

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Balsamico-Linsen und Kartoffel-Mandelpüree	€ 22,90
Hirschragout mit Spätzle, Rosenkohl, Waldpilzen, Schmand und Preiselbeeren	€ 16,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurkensalat in Rahm, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 14,90
Gebratenes Filet vom Schwein mit Marsalla-Tomaten, Pilzen und Rosenkohl-Stampf	€ 21,90
Gebratenes Rumpsteak unter der Walnuss-Kruste mit Pastinaken-Stampf und Trauben-Zwiebel-Gemüse	€ 28,90
„Pier 24“ Burger mit Australischem Rindfleisch, Cheddar-Käse, Bacon, Tomaten, Röstzwiebeln, Pier 24 Burgersauce, Kartoffelecken & Trüffelmayonaise	€ 17,90
„Pier 24“ Vegi Burger mit Gemüse-Petty, Humus, Weichkäse, Feldsalat, Kräuterseitlingen und Kartoffelecken	€ 17,90

Gebratene Steaks

Filet vom Schwein	€ 18,90
Rumpsteak	€ 26,90

Zu jedem Steak servieren wir zwei Beilagen zur Wahl :

Pastinaken-Stampf	Balsamico-Linsen
Bratkartoffeln	Pilzgemüse
Kartoffelecken	Gestovter Spitzkohl
Kartoffel-Mandelpüree	Gemischter Salat

Kleine Süßspeisen selber zusammenstellen :

- Tiramisu	€ 2,90
- Schokoladen Crème brûlée	€ 2,20
- Warmer Schokoladenkuchen mit Orangenfilets	€ 3,90
- Kugel Apfelsorbet	€ 2,30
- Kugel Birnensorbet	€ 2,30
- Kugel Mandarinsorbet	€ 2,30

Für unsere kleinen Gäste

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

Unser Frühstücksangebot Samstag & Sonntag (9.00 – 12.00 Uhr) (alle Frühstücke incl. Filterkaffee oder Tee)

Single - Frühstück Verschiedene Wurst - und Käsesorten, Rühr- oder Spiegelei, Frischkäse, 2 Brötchen, Marmelade, Butter und 1 Glas Orangensaft	€ 11,50
Pier 24 - Frühstück Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Rühr- oder Spiegelei, Frischkäse, Blaubeerpfannkuchen, Joghurt mit frischen Früchten, 2 Brötchen, Marmelade, Butter und 1 Glas Orangensaft	€ 14,50
Gourmet - Frühstück Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Matjessalat, Rühr- oder Spiegelei, Frischkäse, Joghurt mit frischen Früchten, 2 Brötchen, Schwarzbrot, Marmelade, Butter und 1 Glas Orangensaft	€ 16,90

Frühstücks Extras

2 Spiegeleier oder Rührei	€ 2,90
Portion Lachs	€ 4,50
Joghurt mit frischen Früchten	€ 4,50
Blaubeerpfannkuchen	€ 3,50
Schwarzbrot	€ 0,80
Brötchen	€ 0,90

Hausgebackener Kuchen Samstag & Sonntag (14.00 - 17.00 Uhr)

Stück Kuchen	€ 2,90
Stück Torte	€ 3,60
Portion Sahne	€ 1,00

Aperitif

Frizzante Weiß	0,1 l €	2,90
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

Colombard/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

Aktionswein „Aufwind“

Weißburgunder & Chardonnay	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
--------	---------	------

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 €	2,70
	0,4 l €	3,50
	0,5 l €	4,30

Radeberger Pilsener	0,3 l €	2,70
	0,4 l €	3,50
	0,5 l €	4,30

Alsterwasser	0,3 l €	2,70
	0,4 l €	3,50
	0,5 l €	4,30

Flaschenbiere

Jever Fun	0,33 l €	2,60
-----------	----------	------

Erdinger Urweisse, Erdinger Alkoholfrei	0,5 l €	4,30
--------------------------------------------	---------	------

Mineralwasser

Selters	0,25 l €	2,60
Medium / Naturell	0,75 l €	5,90

Grapefruitlimo	3,30 €	
----------------	--------	--

Third Generation - Australien

0,5 l € 16,20