

## *Kleinigkeiten / Vorspeisen / Suppen*

Rucola-Salat mit Balsamico-Vinaigrette, Ziegenfrischkäse, gerösteten Pinienkernen, Cherrytomaten, Kräuter-Croutons und gebratenen Pilzen	€ 6,90
Kleiner Caesar Salad mit Parmesan, Croutons, Cherrytomaten und Hähnchenbrust im Panko-Mantel	€ 6,90
Ziegenkäse, überbacken mit Honig, auf Zupfsalat mit Aprikosen-Tomaten-Chutney	€ 9,90
Überbackene Balsamico-Champignons mit Zwiebeln und knusprigem Graubrot	€ 6,90
Rösti mit Limonen-Schmand, Graved Lachs und Dill-Honig-Senf-Soße	€ 11,90
Ravioli, gefüllt mit frischem Blattspinat, Graved Lachs, roten Zwiebeln, Cherrytomaten und Parmesan	€ 7,90
„Pier 24“ Fischsuppe mit Fischfilet, Garnele und Gemüsestreifen	€ 7,90
Süßkartoffel-Mais-Suppe mit Chorizo und Walnuss-Öl	€ 6,90

## *Salate & Pasta*

Gemischte Blattsalate, Cherrytomaten, Ziegenfrischkäse, Trauben, Gurken, Croutons und gerösteten Nüssen, Balsamico-Vinaigrette <b>oder</b> Joghurt-Dressing	€ 11,50
<b>mit gebratener Hähnchenbrust</b>	€ 14,90
<b>mit gebratenem Filet vom Steinbeißer</b>	€ 14,90
<b>mit gebratenen Rinderspitzen</b>	€ 15,90
<b>mit gebratenen Garnelen</b>	€ 16,90
Caesar-Salat Römersalat mit Caesar Dressing, Parmesan, Croutons, Cherrytomaten und Hähnchenbrust im Pankomantel	€ 14,90
<b>mit gebratenen Garnelen</b>	€ 16,90
Ravioli, gefüllt mit frischem Blattspinat dazu Graved Lachs, roten Zwiebeln, Cherrytomaten und Parmesan	€ 11,90
Safran-Taglierini mit Kaiserschoten, Cherrytomaten, gebratenen Garnelen und fruchtigem Chutney	€ 13,90

## *Flammkuchen*

Flammkuchen „Elsässer Art“ Limonen-Schmand, Speck, Zwiebeln, Lauch	€ 10,50
Flammkuchen „Lachs“ Limonen-Schmand, Graved Lachs, rote Zwiebeln, frischer Dill und Cherrytomaten	€ 12,50
Flammkuchen „Schinken“ Limonen-Schmand, Weichkäse, Schwarzwälder Schinken, und Aprikosen-Chutney	€ 11,50

## *„Pier 24 „ Klassiker*

Nordseescholle mit zerlassener Butter, hausgemachtem Gurkensalat in Rahm und Petersilienkartoffeln	€ 16,90
„Pier 24 Fischvariation“ dazu einen Rucolasalat mit Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und Thymian-Kartoffeln	€ 20,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Gurkensalat in Rahm, Bratkartoffeln und Preiselbeeren	€ 14,90
Matjes-Doppelfilet mit Den Helder-Sauce, roten Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat	€ 14,90
Surf & Turf Rumpsteak, Lachsfilet, Gamba, mit Kaiserschoten und Pastinaken-Püree	€ 31,90

## *Burger*

„Pier 24“ Burger mit Australischem Rindfleisch, Cheddar-Käse, gebratener Chorizo, Tomaten-Paprika-Creme, Zwiebel-Balsamico-Relish, Rucola und Tomaten	€ 17,90
Vegi- Burger Gemüse-Patty mit Ziegenkäse, Pesto-Creme, gebratenen Pilzen, Zupf-Salat und Tomate	€ 15,50
Geflügel-Burger Hähnchenbrust im Pankomantel, Paprika-Zwiebel-Aioli, Avocado, Rucola und Tomaten	€ 15,50
Ceasar-Burger Knusprige Hähnchenbrust, Parmesan, Ceasar-Soße, Croutons, Römersalat und Tomate	€ 15,50

**Zu allen Burgern reichen wir Steakhouse-Pommes, Majonaise und Ketchup**

## *Steaks & Fischfilets*

Filetsteak	200 g	€ 29,90	Lachsfilet	200 g	€ 21,90
Rumpsteak	200 g	€ 25,90	Kabeljaufilet	200 g	€ 21,90
	250 g	€ 28,50			
Schweinefilet	200 g	€ 18,90	Steinbeißerfilet	200 g	€ 18,90

**Zu jedem Steak servieren wir Kräuterbutter und Sour Creme sowie zwei Beilagen zur Wahl :**

Pastinaken-Stampf	Kleiner gemischter Salat
Bratkartoffeln	Kaiserschoten
Thymian-Kartoffeln	Champignon-Lauch-Gemüse
Ofenkartoffel	Bohnen im Speckmantel
Steakhouse-Pommes	Kräuter-Mais
Süßkartoffel-Pommes	Mediterrane Gemüse-Pfanne

Jede zusätzliche Beilage berechnen wir mit € 3,50

## *Kleine Süßspeisen selber zusammenstellen :*

- Erdbeer- Panna cotta	€ 2,20
- Tonkabohnen-Crème brûlée	€ 2,20
- Schokokuchen mit flüssigem Kern	€ 3,20
- Kugel Mandarinsorbet	€ 2,30
- Kugel Himbeersorbet	€ 2,30
- Kugel Limonen-Wodka-Sorbet	€ 2,30
- Kugel Vanille-/Schoko-/Erdbeereis	€ 1,60

## *Für unsere kleinen Gäste*

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

## *Hausgebackener Kuchen Samstag & Sonntag (14.00 - 17.00 Uhr)*

Stück Kuchen	€ 2,90
Stück Torte	€ 3,90
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

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	0,2 l €	6,60
Anciens Temps - Languedoc	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
La Ronciere - Chile	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 €	2,90
	0,4 l €	3,80
	0,5 l €	4,80

Radeberger Pilsener	0,3 l €	2,90
	0,4 l €	3,80
	0,5 l €	4,80

Alsterwasser	0,3 l €	2,90
	0,4 l €	3,80
	0,5 l €	4,80

## 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 €
----------------	--------