

Dinner 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 und geschmacksintensiven Weine der besten internationalen Weinanbaugebiete perfekt ergänzt. Wenden Sie das Blatt und lassen Sie sich verführen!

Soups & Starters

Coconut Soup Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras und Shiitake Pilze	9,90	Salmon Tatar Lachstatar mit Avocado und Crème fraîche	15,90
Boston Lobster Bisque Klassische Hummercremesuppe mit Hummerfleisch	11,90	Octopus Carpaccio Octopus an Yuzu, Sojamarinade und eingelegten Schalotten	14,90
Zucchini Carpaccio Mit Limette mariniert, warmer Ziegenfrischkäse und Kräuter	12,90	Steak Tatar With Quail Egg Tatar vom Black Angus Filet mit Wachtelei und Kerbelcrème	16,90
Caesar Salad Romanasalat mit einem Caesar-Dressing und Parmesan	9,90	Seven Sins (to share) (pro Person) 17,90 Eine Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen	
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	5,90	A Bag Of Prawns Garnelen in Tempura mit Misocreme und Tomaten-Koriander-Salsa	14,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	7,90		

Seafood Specials

Asian Pasta „Catch of the Day“ Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, Shiitake und grünem Spargel	19,90	Grilled Tiger Prawns Riesengarnelen mit Dim-Sum Dip, dazu frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl gebraten mit Soja und Knoblauchbaguette	29,90
Crusted Ikarimi-Salmon (Zwischengang 19,90) 28,90 Ikarimi-Lachs mit Curry-Rohrzuckerkruste auf Mashed Potatoes, dazu Blattspinat und Zitrusbutter		Yellowfin Tuna Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrassotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	28,95

Pier 51 Specials

Wokgemüse (Zwischengang 11,90) 15,90 Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja und Sweet-Chilisauce, dazu asiatischer Duftreis		Pier 51 Prime Bacon-Cheeseburger 25,95 Mit Cheddar überbackener 200 g Prime Burger aus 100 % Black Angus Beef, serviert im gebutterten Weizenbun mit krossem Speck, Eisbergsalat und Tomato-Relish, dazu getrüffeltes „Parmesan French Fries“	
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	5,90	The tiny one 150 g	19,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	7,90	Veggie Curry Bombay Style (Zwischengang 13,90) 17,90 Scharfes Gemüse-Kokos Curry mit Lotuswurzeln, grünem Spargel, Zuckerschoten, Koriander, dazu servieren wir Duftreis	
Thai Chicken Pasta 18,95 Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch			

Pier 51 – famous for Lobster! In Stuttgart gibt's nur bei uns immer frischen Hummer!

Ein ganzer Maine Lobster oder ein ganzer Canadian Lobster, je 100 g 13,95 (die Beiden kann man eigentlich nur am Akzent unterscheiden)		The Real Surf & Turf (für 2 Personen) Argentinian Black Angus Filet, Gewicht nach Ihren Wünschen Dazu ein ganzer Canadian Lobster, wird brüderlich geteilt	je 100 g 16,95 je 100 g 13,95
Lobster Ravioli (Zwischengang 17,90) 24,90 Hausgemachte Hummer-Ravioli			

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!

PRIME MEATS AT PIER 51

Black Angus Beef aus Argentinien. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das argentinische Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist äußerst zart. // 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. // Local Dry Aged Beef. Auch hierzulande ist hochwertiges, am Knochen gereiftes Fleisch erhältlich. Bei den ausgesuchten lokalen Produzenten beträgt die Dauer der Trockenreifung rund 4 Wochen, dann ist der bestmögliche Geschmack erreicht. Die Fleischstücke verlieren dabei viel Wasser, auch das erklärt den deutlich höheren Preis. // Das Australian Tomahawk Steak ist „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 Steak wird am Tisch tranchiert, und ist, je nach Hunger; gut für 2-3 Personen.

Argentinian Black Angus Beef

Filet 180 g	32,90
Filet 250 g	42,90
Rib Eye 350 g	36,95

Australian Beef

Tomahawk Steak je 100 g (ab 700 g)	10,95
---	--------------

US Beef

Classic Rumpsteak 300 g	32,90
Filet 180 g	42,90
Filet 250 g	52,90
Rib Eye 350 g	46,95

Local Dry Aged Beef

T-Bone Steak, je 100 g (ab 700 g)	9,90
Pier 51 „Masterpiece-Rumpsteak“ 300 g	44,90

Ein saftiges Stück Rinderrücken der besten Fettklasse, speziell für das Pier 51 ausgesucht und nach eigenen Vorgaben 5 Wochen in der Dry Aging-Klimakammer gereift.

Sides & Sauces

Potato Gratin	4,95	Truffled French Fries	6,95	Barbecue Sauce	2,90
Grilled Hot Peppers	5,90	Baby Leaf Spinach	5,90	Horseradish Sauce	2,90
Baked Potato	3,90	Pan Fried Vegetables	5,90	Green Pepper Sauce	2,90
Macaroni & Cheese	5,90			Sauce Béarnaise	3,90
				Herb Butter	2,90

Pastry & Desserts

Death by Chocolate 11,90 Schokoladenkuchen und Schokoladensorbet auf Chocolate-Powder		Sticky Toffee Pudding 8,90 Karamellsauce und hausgemachtes Vanille-Eis	
No Bake Cheesecake with Chocolate Fudge and Banana Sorbet 9,95 Original amerikanischer Käsekuchen mit Schokoladen Toffee und Bananensorbet		Caramelized Lime Brûlée 7,95 Karamellisierte Limetten-Crème Brûlée	