

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	13,90
Boston Lobster Bisque Klassische Hummercremesuppe mit Hummerfleisch	11,90	Octopus Carpaccio Octopus an Yuzu, Sojamarinade und eingelegten Schalotten	13,90
Zucchini Carpaccio Mit Limette mariniert, warmer Ziegenfrischkäse und Kräuter	9,90	Steak Tatar With Quail Egg Tatar vom Black Angus Filet mit Wachtelei und Kerbelcrème	14,95
Caesar Salad Romanasalat mit einem Caesar-Dressing und Parmesan	7,90	Seven Sins >>geht auch gut für 2<< Eine Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen	23,90
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	5,90		
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	7,90		

Seafood Specials

Asian Pasta „Catch of the Day“ Röhrennudeln in asiatischer Currysauce mit Barramundi, 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 Ikarimi-Lachs mit Curry-Rohrzuckerkruste auf Mashed Potatoes, dazu Blattspinat und Zitrusbutter	(Vorspeise 17,90) 25,90	Yellowfin Tuna Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrassrisotto mit roten Paprikawürfeln und Balsamico-Jus	28,95

Pier 51 Specials

Wokgemüse Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja und Sweet-Chilisauce, dazu asiatischer Duftreis	(Vorspeise 9,90) 15,90	Pier 51 Prime Bacon-Cheeseburger 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“	24,95
Mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	5,90	The tiny one 150 g	19,90
Mit gebratenen Tiger Prawns (3 Stück)	7,90	Veggie Curry Bombay Style Scharfes Gemüse-Kokos Curry mit Lotuswurzeln, grünem Spargel, Zuckerschoten, Koriander, dazu servieren wir Duftreis	(Vorspeise 11,90) 17,90
Thai Chicken Pasta Röhrennudeln in asiatischer Currysauce, mit Hähnchenbruststreifen, Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras und Kokosmilch	18,95		

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 (die Beiden kann man eigentlich nur am Akzent unterscheiden)	12,95	The Real Surf & Turf (für 2 Personen) Argentinian Black Angus Filet, Gewicht nach Ihren Wünschen Dazu ein ganzer Canadian Lobster, wird brüderlich geteilt	100 g 14,95 100 g 12,95
--	--------------	---	--

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!



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 IBP Beef: nicht ganz billig, aber jeden Cent wert sind die legendären Steaks von Longhorn- und Hereford- Rindern aus Iowa. Dieses schön marmorierte, und mit einer leichten Süße besonders wohlschmeckende Fleisch, wird durch die Iowa Beef Packers weltweit 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
Filet 250 g
Rib Eye 350 g

US IBP Beef

Classic Rumpsteak 300 g
Filet 180 g
Filet 250 g
Rib Eye 350 g

Local Dry Aged Beef

T-Bone Steak je 100 g (ab 700 g)
Pier 51 „Masterpiece-Rumpsteak“ 300 g
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.

Australian Beef

Tomahawk Steak je 100 g (ab 700 g) **8,95**

Sides & Sauces

Potato Gratin	4,95	Truffled French Fries	6,95	Barbecue Sauce	1,90
Grilled Hot Peppers	5,90	Baby Leaf Spinach	5,90	Horseradish Sauce	1,90
Baked Potato	3,90	Pan Fried Vegetables	5,90	Green Pepper Sauce	1,90
Macaroni & Cheese	5,90			Sauce Béarnaise	3,90
				Herb Butter	1,90

Pastry & Desserts

Death by Chocolate Schokoladenkuchen und Schokoladensorbet auf Chocolate-Powder	9,90	Sticky Toffee Pudding Karamellsauce und hausgemachtes Vanille-Eis	7,90
No Bake Cheesecake with Chocolate Fudge and Banana Sorbet Original amerikanischer Käsekuchen mit Schokoladen Toffee und Bananensorbet	8,95	Caramelized Lime Brûlée Karamellisierte Limetten-Crème Brûlée	6,95