

Dinner.

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!

Suppen

Coconut Soup 7,80
Mit Kokosmilch, Ingwer, Zitronengras, Zuckerschoten und Champignons

Boston Lobster Bisque 8,80
Hummercremesuppe mit Hummerfleisch

Vorspeisen

Angus Beef Carpaccio 13,80
Black Angus Carpaccio mit Wildkräutersalat und Parmesancreme

Caesar Salad with Tiger Prawns 13,90
Romanasalat mit einem Caesar-Dressing, gehobeltem Parmesan und gebratenen Tiger Prawns

Goat Cheese 12,90
Pikanter Ziegenkäse in BBQ-Bacon gehüllt, serviert mit Cassisfeigen und geschmorter Pastinakencreme

Seven Sins 18,90
Variation von sieben sündhaft guten Vorspeisen. Manche teilen es, manche wählen es als Hauptspeise. Hauptsache Sie probieren diesen Klassiker überhaupt...

Seafood Specials

Grilled Tiger Prawns (Zwischengericht 16,90) 22,90
Riesengarnelen mit Dim-Sum Dip, dazu frisches Marktgemüse aus dem Wok und getoastetes Knoblauchbaguette

Yellow Fin Tuna (Zwischengericht 17,90) 26,90
Frischer Thunfisch mit einer Kruste von geschroteten Pfefferkörnern auf Zitronengrasrisotto mit bunten Paprikawürfeln

Monkfish-Prawn Skewer (Zwischengericht 16,90) 24,80
Seeteufel-Garnelenspieß mit creolischer Salsa, Orangen-Ingwer Linguine und gebratenem Brokkolini

Ikarimi Salmon (Zwischengericht 17,90) 24,80
Auf der Haut gebratenes Lachssteak mit Limettenpolenta, Piment-Paprikareduktion und gegrilltem grünen Spargel

Fried Scallops (Zwischengericht 16,90) 23,90
Gebratene Jacobsmuscheln auf Wasabi-Erbisen Risotto und schwarzer Bohnensauce mit Zwiebellauch und Tomate

PIER 51 – famous for Lobster! In Stuttgart gibt's nur bei uns immer frischen Hummer!
Einen großen Hummer (ab ca. 1.200g) tranchieren wir für Sie gerne auch mittig und servieren ihn für 2 Personen. Das ist zwar nur die halbe Menge, dafür aber das doppelte Vergnügen!

Essen Sie Hummer wie im Bosten Fishmarket, das heißt frisch aus dem Sud und völlig pur. Einziges, legitimes Extra: zerlassene Butter, die gibt's reichlich dazu. Wir empfehlen dazu ein eiskaltes Bier oder einen „fetten“ kalifornischen Chardonnay.

Ein ganzer Maine Lobster oder Canadian Lobster
Herkunft je nach Lieferung, pro 100g 6,95

Hummer zum Kennenlernen:

Ein halber, aromatisierter Hummer (brutto ca. 380g) 31,50
Frisch aus unserem Hummerbecken, mit geklärter Butter und Basmatireis

„Surf & Turf“ 44,90
Ein kleines Rinderfilet (150 g) vom Angusrind und ein frischer, halber Hummer, dazu Sauce Bearnaise und Grillgemüse

Argentinisches Angus Beef

Fest in der Konsistenz, saftig und aromatisch im Geschmack.

Pier 51 Prime Cheeseburger 19,80
Mit Cheddarkäse überbackener Prime Burger aus 100% Black Angus Rinderfilet, serviert im gebutterten Soft Bun, mit Eisbergsalat und Tomatoerelish, dazu getrüffelte Parmesan-French Fries

New York Strip Steak*, 250g 24,80

Rib Eye Steak*, 250g 25,80

Filet Mignon*, 180g / 250 g 24,80 / 29,80

US IBP - Beef

Nicht ganz billig, aber jeden Cent wert: legendäre Steaks von Longhorn- und Herefordrindern von herausragender Qualität. Dieses ausnehmend zarte und wohlschmeckende Rindfleisch wird seit vielen Jahren durch die „Iowa Beef Packers (IBP)“ angeboten.

IBP Rib Eye Steak*, 400g 39,80

IBP- Filet* 180g 34,80

IBP- Filet* 250g 39,80

* Wählen Sie zu Ihrem Steak eine Beilage (Baked Potatoe mit Sour Cream, Mashed Potatoes, Rosmarinkartoffeln oder gegrilltes Gemüse) und eine Sauce (Barbeque Sauce, Kräuterbutter oder Cabernet Sauce).

Weitere Extras: Pizzabrot für € 3,50 oder ein gartenfrischer Salat für € 4,50

Around the World

Wokgemüse (Zwischengericht 9,80) 13,80

Frisches Marktgemüse aus dem Wok, in Sesamöl angebraten, mit Soja und Sweet-Chilisoße verfeinert, dazu asiatischer Duftreis.

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, zusätzlich 3,80

mit gebratenen Tiger Prawns(3St.), zusätzlich 6,30

Thai Chicken Pasta 14,60

Röhrennudeln in einer asiatischen Currysoße, mit Zwiebeln und Shiitake Pilzen in der Pfanne angebraten, abgeschmeckt mit Ingwer, Zitronengras, Kokosmilch und gebratener Hähnchenbrust

Glazed Duck Breast 23,90

Entenbrust mit Honig- Szechuan-Lack auf Aprikosen-Pinien-Cous Cous und Knusperzucchini

Seafood Pasta 17,80

Linguine im würzigen Krustentiersud mit gebratenen Tiger Prawns und einer aromatischen Tomaten-Koriander Salsa

...etwas Süßes zum Schluss!

Iced Espresso 4,80
Mit Baileys Irish Cream

New York Cheese Cake 7,50
Original amerikanischer Käsekuchen mit Zitrusfruchtsalat und Mangoglasur

Chocolate Tarte with Egnog Ice Cream 7,80
Valrhona Schokoladentarte mit Eierpunscheis und Mandelhippe

Sorbet Variation 7,80
Auswahl an erfrischenden Sorbets (Guave, Kiwi, Blutorange)