

Speisekarte

Julian's Menue

Pier 59

**Gebratene Knoblauchgarnelen aus der Eisenpfanne mit gemischtem Salat
und Tomaten-Kräuterbaguette (A,B,G,F)**

Fried garlic shrimps served with salad and tomato herb baguette

Jack Oldfield Pumpkin Soup

**Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Trüffelöl parfümiert
dazu auf Lavastein geröstetes Brot (A,F,G,H)**

Cream soup from hokkaido pumpkin with truffle oil and lava stone toasted bread

Farmers Dream

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing und Streifen von gebratener Entenbrust (F,G,H,2)

Lamb's lettuce salad in potato-bacon dressing with stripes of roasted duck breast

oder / or

Die drei Freunde

**Medaillons vom Schweinefilet auf gebackenem Kürbispüree mit Trüffelöl mariniert
und hausgemachten Kartoffelwedges (F,G,H)**

Medaillons of pork filet with truffle oil marinated baked pumpkin puree, and homemade potato wedges

The French Garden

Schokolade und Beeren mit cremigen Bisquit und Vanilleeis (A,C,F,G,H)

Chocolate and berries with creamy chocolate sponge and vanilla ice cream

39,50 €



Herbst Speisekarte / Autumn menu

Vorspeisen / Starters

Pier 59

Gebratene Knoblauchgarnelen aus der Eisenpfanne
mit gemischtem Salat und Tomaten-Kräuterbaguette (A,B,G,F)
Fried garlic shrimps served with salad and tomato herb baguette

€ 14,50

Der Tiroler

Sous Vide gegarter Schweinebauch mit Schwarzbrot und süßem Senf (A,F,G,K)
Sous vide cooked tranche of bacon on black bread with sweet mustard

€ 12,50

A taste of Modena

Parmesan Taco mit Parmaschinken, Melone und Rucola (F,G,H)
Parmesan cheese taco with Parma ham, melon and salad

€ 18,50

Suppen / Soups

Jack Oldfield Pumpkin Soup

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Trüffelöl parfümiert dazu auf Lavastein geröstetes Brot (A,F,G,H)
Cream soup from hokkaido pumpkin with truffle oil and lava stone toasted bread

€ 7,50

The Italian

Crèmesuppe von der Strauchtomate mit feinem Basilikumpesto (A,F,G,H)
Tuscan vine-ripened tomato soup with basil pesto

€ 7,50



Pasta- & Reisgerichte/ Pasta -& Rice dishes

Primo Piatto

Steinpilz-Risotto mit Gorgonzola dolce (F,G)

Porcini risotto with Gorgonzola dolce

€ 12,50

Carbonara Classica

Rigatoni mit Speck und Ei (A,C,F,G,2)

Rigatoni with bacon and egg

€ 12,50

Gnocchi con pomodoro e mozzarella

Gefüllte Kartoffel-Gnocchi mit Tomate Mozzarella und leichtem Pesto (A,F,G,H)

Stuffed potato-gnocchi with tomato mozzarella in a light pesto

€ 14,50

Salate / Salads

Caesar Salat / Caesar salad (A,D,G,K,M,2,8,6)

€ 10,50

mit Hähnchenbrust / chicken breast

€ 14,50

mit Rinderfilet / stripes of beef filet

€ 16,90

mit Shrimps / shrimps

€ 15,50

Farmers Dream

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing und Streifen von gebratener Entenbrust (F,G,H,2)

Lamb's lettuce salad in potato-bacon dressing with stripes of roasted duck breast

€ 18,50

Der Düsseldorfer

Hausgemachter Graved Lachs mit Rösti, Honig-Löwensenfauce und kleinem Salat (A,D,F,G,H,K)

Homemade graved salmon with swiss potato cake, Honig-Loewensenfauce and a small salad € 18,50



Fischgerichte / Fish dishes

Pesce spada

Schwertfisch vom Lavagrill in leichter Oliven-Zitronenbutter mit Rosmarinkartoffeln und gemischtem Salat (D,F,G,H)

Swordfish from the lava grill in a light olive-lemon-butter, with rosemary potatoes and salad € 29,50

Fisher Man

Lachsfilet auf der Haut gebraten an Fenchelgemüse und gebratenen Kräuterdrillingen (A,D,F,G,H)

Salmon filet fried on the skin with fennel vegetables and fried herb potatoes € 26,50

Fleischgerichte / Meat dishes

Die drei Freunde

Medaillons vom Schweinefilet auf gebackenem Kürbispüree mit Trüffelöl mariniert und hausgemachten Kartoffelwedges (F,G,H)

Medallions of pork filet with truffle oil marinated baked pumpkin puree, and homemade potato wedges € 19,50

Hello Chian Mai

Thai Hähnchencurry mit zartem Gemüse in rotem Curry gegart und Basmatireis (A,E,F,G,H)

Thai chicken curry with tender vegetables cooked in red curry served with basmati rice € 17,50

Tommy's Prime Beef Burger

Saftiges Rindfleischpatty mit gegrilltem Speck, Käse, sautierten Zwiebeln, Pommes Frites und gemischtem Salat (15,A,F,G,H,L)

Juicy beef patty with grilled bacon, cheese, sautéed onions, salad and french fries € 14,50



Grillgerichte / Grilled dishes

Rumpsteak / <i>Rump steak</i>	200 g	€ 24,50
Rumpsteak / <i>Sirloin</i>	400 g	€ 39,50
Rinderfilet / <i>Beef Filet</i>	200 g	€ 29,50
Lammkarree / <i>Rack of Lamb</i>	350 g	€ 39,00
Entrecote / <i>Rib eye</i>	250 g	€ 26,50

Beilagen / Side dishes

Pommes Frites / <i>French fries</i>	€ 3,50
Bratkartoffeln / <i>Pan fried Potatoes</i>	€ 3,50
Wedges Kartoffeln (A) / <i>Wedges</i>	€ 3,50
Ofenkartoffel / <i>Baked potato</i>	€ 4,50
Wokgemüse (E,F,H,L) / <i>Wok vegetables</i>	€ 4,50
Maiskolben / <i>Corn on the cob</i>	€ 4,00
Spinat (G) / <i>Spinach</i>	€ 4,00
Brokkoli / <i>Broccoli</i>	€ 3,50
Gemischter Salat (F,G,H) / <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
Pfeffersauce (A) / <i>Pepper Sauce</i>	€ 2,50
Rotweinsauce (A) / <i>Red wine sauce</i>	€ 2,50



Dessert / Desserts

The French Garden

Schokolade und Beeren mit cremigen Bisquit und Vanilleeis (A,C,F,G,H)

Chocolate and berries with creamy chocolate sponge and vanilla ice cream

€ 6,90

Der Weckmann

Panna cotta mit mariniertem Quittenragout (A,C,G,H)

Panna cotta with marinated quince ragout

€ 6,50

The Taste of Thailand

Mangosorbet aus dem Champagnerglas (H)

Mango sorbet from the champagne flute

€ 6,90

The happy Pear

Birnen-Pommes mit Vanilleeis und Karamellsauce (A,C,F,G,H)

Pear-french fries with vanilla ice cream and caramel sauce

€ 9,50f

1mit Farbstoff(en), 2mit Konservierungsstoff(en), 6mit Schwärzungsmittel,
8mit Milcheiweiß, 11mit Süßungsmittel, 15mit Nitritpökelsalz

A-Gluten/Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch/Laktose, H-Nüsse, I-Sellerie,
K-Senf, L-Sesam, M-Schwefel, N-Lupine, O-Weichtiere

