

Startklar für die erste Runde

„Pier 37“ Vorspeisenvariation

Manche teilen es, manche wählen es als Hauptgang:

Roastbeef mit Meerrettichcreme, Karamellisierter Ziegenkäse

Hähnchenspieß auf Apfel-Kürbis-Chutney, Wrap mit Grillgemüse gefüllt

Bulgur mit Tomatensalsa, Blattsalate ^{a, d, g, p}

19,90

Erfurter Würzfleisch

vom Kalb und Schwein mit Waldpilzen und Käse gratiniert ^{a, g, i, k, p}

10,20

Tatar vom heimischen Rind

zum Selberanmachen, garniert mit gehackten roten Zwiebeln,

Kapern, Gewürzgurken, Sardellen, körnigem Senf, Eigelb

dazu geröstetes Knoblauchbrot ^{a, c, d, g, k, i}

250g

21,40

125g

17,40

„Pier mal drei“

3 kleine Thüringer (gebratene Kloßscheiben) belegt mit:

Sauerkraut, Rotwurst und Meerrettich

karamellisierten Ziegenkäse

Blumenkohlschnitzel mit Zwiebelconfit ^{g, h, i, p}

13,90

Gelöffelt und Gerührt

Curry-Bananen-Suppe (vegan)

wahlweise mit Hähnchenspieß Teriyaki-Art

8,50

10,20

Erfurter Brunnenkresse-Suppe (vegan) ^{a, f, i}

Cremesuppe von der Erfurter Brunnenkresse

8,50

Knackiges nach Lust und Laune

„Scheiterhaufen“

Rucolasalat in Honig-Senf-Dressing, Brotchips, Tomaten
Basilikum-Pesto und Grana Padano Spänen ^{a, g, i, k, p}

13,60

„Kleine Gartenhexe“

Blattsalate mit frischer Gurke, Tomaten, Paprika
Sonnenblumenkernen und Croutons ^{a, g}

6,90

„Große Gartenhexe“

Blattsalate mit frischer Gurke, Tomaten, Paprika
Sonnenblumenkernen und Croutons ^{a, g}

10,90

*wahlweise mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing (vegetarisch) ^{i, k} oder
Mango-Chili-Dressing (vegan) ^{f, h, l}*

dazu empfehlen wir:

glaciertes Hähnchen mit Walnüssen ^g

6,50

Putenleber mit Hirtenkäse ^{a, g}

6,90

gratinierter Ziegenkäse ^g

7,90

Flammkuchen nach Pier 37-Art

„Scharfes Huhn“

mit Schmand, Hähnchenhack mariniert mit Sweet Chili und Teriyaki
Jalapeño, Paprika und Feta ^{a, f, g}

13,90

„Wa-Bi-Go“ nach Waldorf Art

mit Schmand, Birnen, Staudensellerie, kandierten Walnüssen
und Gorgonzola ^{a, g, h, i}

13,60

„08/15“

mit Schmand, Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Lauch ^{a, g, p}

11,90

Burger statt Bemme

belegt mit Salat, dazu Kräuter-Kartoffelspalten

Pier 37 Burger

220g Rindfleischburger mit Käse und Portwein-Zwiebelconfit ^{a, c, g, i, k, p}

16,80

WILD Burger

200g Wildburger von Rot- & Schwarzwild
mit Preiselbeer-Zwiebel-Chutney ^{a, c, g, i, k, p}

18,50

Crispy Burger

Hähnchenbrust mit Tortilla-Chip-Panade
Avocado-Mayonnaise und Tomatensugo ^{a, c, g, i, p}

16,80

Grillkäse Burger (vegetarisch)

Hirtenkäse in knuspriger Panade
mit Mango-Mayonnaise und Balsamico-Apfel-Zwiebeln ^{a, c, i, p}

15,50

Leckereien aus der Pier-Küche

Wiener Krüstchen

knusprig gebratenes paniertes Schnitzel an Gurkensalat und Bratkartoffeln ^{a, c, g, i}

vom Kalb

23,90

vom Schwein

18,90

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit glacierten Karotten-Zuckerschoten Gemüse und Thüringer Klößen ^{a, g, i, p}

28,60

Erfurter Schippe

Bratwurstschnecke, kleines Schweinekräutersteak
Putenleber mit Sauerkraut und Apfel-Kartoffel-Püree ^{a, g, i, k}

19,60

200g Argentinisches Rumpsteak

mit gebündelten Speckbohnen, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise ^{c, g, p}

27,80

Vegetarische Hauptdarsteller

Linsencurry (vegan)

mit Blumenkohl, Kichererbsen, Kirschtomaten
Spinat und gerösteten Zwiebeln, dazu Knoblauchbaguette ^{a, f, i}

16,80

Gebackener Blumenkohl mit Mandeln (vegan)

in mediterraner Marinade auf sardischer Fregola
und Sesam-Dip ^{a, f, h, i, l}

18,80

Hafer-Linsen-Bratlinge (vegan)

auf Sellerie-Miso-Püree und Gremolata ^{a, f, h, i}

17,80

Zitronige Sesam-Tagliatelle (vegetarisch)

mit gerösteten Kichererbsen und Chili in Hummus ^{a, h, i}

16,50

Genuss aus Fluss & Meer

Forelle „Müllerin Art“

mit Mandel-Zitronenbutter, Butterkartoffeln und Blattsalat ^{a, g, h}

20,80

Gebratener Lachs

auf Spinat-Risotto und Meerrettich-Schaum ^{a, g, i, p}

23,90

Pasta Garnele

Tagliatelle an Knoblauch, Kirschtomaten,
Spinat und Grana Padano ^{a, b, c, g}

21,90

Glückliches Ende

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

mit Zimt-Kirsch-Ragout und Vanilleeis ^{a, c, g}

*Da das Törtchen frisch für Sie gebacken wird
bitten wir Sie um ca. 20 Minuten Geduld.*

10,80

4 Köstlichkeiten

Rosmarin-Creme-Brûlée

Schwarzwälder-Kirsch-Panna-Cotta

Mousse von dunkler Schokolade und Mango

Zitronensorbet mit Minzsauce ^{a, c, f, g}

11,50

Mousse von dunkler Schokolade (vegan)

mit Mango Ragout ^{a, f}

9,90

Kugel Eis

Schokolade ^{g, h}, Vanille ^g, Erdbeere ², Milchreis, Zitronensorbet ^{g, h}

2,50

Abwechslungsreiche Eissorten

erfragen Sie diese bei unserem Servicepersonal

Gerichte mit diesen Buchstaben enthalten:

(a) Glutenhaltige Getreide (b) Krebstiere und -erzeugnisse (c) Eier und -erzeugnisse (d) Fisch und -erzeugnisse (e) Erdnüsse und -erzeugnisse (f) Soja und -erzeugnisse (g) Milch und -erzeugnisse (h) Nüsse und -erzeugnisse (i) Sellerie und -erzeugnisse (k) Senf und -erzeugnisse (l) Sesam und -erzeugnisse (m) Lupine und -erzeugnisse (o) Weichtiere und -erzeugnisse (p) Schwefeldioxide und Sulfite (E220-228) / Inhaltsstoffe: (1) mit Farbstoffen (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) mit Schwefeldioxid (6) mit Schwärzungsmittel (7) mit Phosphat (8) Koffeinhaltig (9) Chininhaltig (10) mit Süßungsmittel (11) enthält eine Phenylalaninquelle