

## Startklar für die erste Runde

### „Pier 37“ Vorspeisenvariation

*Manche teilen es, manche wählen es als Hauptgang:*

Roastbeef mit Meerrettichcreme, Karamellierter Ziegenkäse,  
Hähnchenspieß auf Apfel-Kürbis-Chutney, Wrap mit Grillgemüse gefüllt,  
Bulgur mit Tomatensalsa, Blattsalate <sup>a, d, g, p</sup>

19,90

### Erfurter Würzfleisch

vom Kalb und Schwein mit Waldpilzen und Käse gratiniert <sup>a, g, i, k, p</sup>

10,20

### Tatar vom heimischen Rind

zum Selberanmachen, garniert mit gehackten roten Zwiebeln,  
Kapern, Gewürzgurken, Sardellen, körnigem Senf, Eigelb  
dazu geröstetes Knoblauchbrot <sup>a, c, d, g, k, i</sup>

**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 <sup>g, h, i, p</sup>

13,90

## Gelöffelt und Gerührt

### Curry-Bananen-Suppe (vegan)\*

*wahlweise mit Hähnchenspieß Teriyaki-Art*

8,50

12,20

### Erfurter Brunnenkresse-Suppe (vegan)\* <sup>a, f, i</sup>

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 <sup>a, g, i, k, p</sup>

13,60

### „Kleine Gartenhexe“

Blattsalate mit frischer Gurke, Tomaten, Paprika  
Sonnenblumenkernen und Croutons <sup>a, g</sup>

7,50

### „Große Gartenhexe“

Blattsalate mit frischer Gurke, Tomaten, Paprika  
Sonnenblumenkernen und Croutons <sup>a, g</sup>

11,90

*wahlweise mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing (vegetarisch) <sup>i, k</sup> oder  
Mango-Chili-Dressing (vegan) <sup>f, h, l</sup>*

### dazu empfehlen wir:

glaciertes Hähnchen mit Walnüssen <sup>g</sup>

6,50

Putenleber mit Hirtenkäse <sup>a, g</sup>

6,90

gratinierter Ziegenkäse <sup>g</sup>

7,90

## Flammkuchen nach Pier 37-Art

### „Scharfes Huhn“

mit Schmand, Hähnchenhack mariniert mit Sweet Chili und Teriyaki  
Jalapeño, Paprika und Feta <sup>a, f, g</sup>

14,50

### „Wa-Bi-Go“ nach Waldorf Art

mit Schmand, Birnen, Staudensellerie, kandierten Walnüssen  
und Gorgonzola <sup>a, g, h, i</sup>

13,60

### „08/15“

mit Schmand, Speckwürfeln, roten Zwiebeln und Lauch <sup>a, g, p</sup>

12,50

## Burger statt Bemme

belegt mit Salat, dazu Kräuter-Kartoffelspalten

### Pier 37 Burger

220g Rindfleischburger mit Käse und Portwein-Zwiebelconfit <sup>a, c, g, i, k, p</sup>

18,80

### WILD Burger

200g Wildburger von Rot- & Schwarzwild  
mit Preiselbeer-Zwiebel-Chutney <sup>a, c, g, i, k, p</sup>

20,50

### Crispy Burger

Hähnchenbrust mit Tortilla-Chip-Panade,  
Avocado-Mayonnaise und Tomatensugo <sup>a, c, g, i, p</sup>

18,80

### Grillkäse Burger (vegetarisch)

Hirtenkäse in knuspriger Panade  
mit Mango-Mayonnaise und Balsamico-Apfel-Zwiebeln <sup>a, c, i, p</sup>

17,50

## Leckereien aus der Pier-Küche

### Wiener Krüstchen\*

knusprig paniertes, gebratenes Schnitzel an Gurkensalat und Bratkartoffeln <sup>a, c, g, i,</sup>

**vom Kalb**

24,90

**vom Schwein**

19,90

### Geschmorte Ochsenbäckchen

mit glacierten Karotten-Zuckerschoten Gemüse und Thüringer Klößen <sup>a, g, i, p</sup>

28,60

### Erfurter Schippe\*

Bratwurstschnecke, kleines Schweinekräutersteak,  
Putenleber mit Sauerkraut und Apfel-Kartoffel-Püree <sup>a, g, i, k</sup>

20,80

### 200g Argentinisches Rumpsteak

mit gebündelten Speckbohnen, Kartoffelgratin und Sauce Béarnaise <sup>c, g, p</sup>

29,80

## Vegetarische Hauptdarsteller

<b>Linsencurry</b> (vegan)* mit Blumenkohl, Kichererbsen, Kirschtomaten, Spinat und gerösteten Zwiebeln, dazu Knoblauchbaguette <sup>a, f, i</sup>	16,80
<b>Gebackener würziger Blumenkohl mit Mandeln</b> (vegan)* in mediterraner Marinade auf sardischer Frigola und Sesam-Dip <sup>f, h, i, l</sup>	18,80
<b>Hafer-Linsen-Bratlinge</b> (vegan)* auf Sellerie-Miso-Püree und Gremolata <sup>a, f, h, i, l</sup>	17,80
<b>Zitronige Sesam-Tagliatelle</b> (vegetarisch)* mit gerösteten Kichererbsen und Chili in Hummus <sup>a, h, i</sup>	16,50

## Genuss aus Fluss & Meer

<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit Mandel-Zitronenbutter, Butterkartoffeln und Blattsalat <sup>a, g, h</sup>	22,80
<b>Gebratener Lachs</b> auf Spinat-Risotto und Meerrettich-Schaum <sup>a, g, i, p</sup>	23,90
<b>Pasta Garnele*</b> Tagliatelle an Knoblauch, Kirschtomaten, junger Spinat und Grana Padano <sup>a, b, c, g</sup>	21,90

# Glückliches Ende

## Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

mit Zimt-Kirsch-Ragout und Vanilleeis <sup>a, c, g</sup>

*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 <sup>a, c, f, g</sup>

11,50

## Mousse von dunkler Schokolade (vegan)

mit Mango Ragout <sup>a, f</sup>

9,90

## Kugel Eis

Schokolade <sup>g, h</sup>, Vanille <sup>g</sup>, Erdbeere <sup>2</sup>, Milchreis, Zitronensorbet <sup>g, h</sup>

2,50

**\* Kleiner, nicht minder feiner (kleinere Portion auf Wunsch möglich)**

### Öffnungszeiten:

Dienstag - Samstag 11.00 - 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertag 11.00 - 22.00 Uhr

*Küchenschluss 21.30 Uhr*

### **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) Schwefeldioxyde 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