CARTA

PIER19

SPEISEKARTE

PIER19

Kalte Vorspeisen

Lachs aus der Räucherei in Uga	16€
Platte mit kanarischen Käsespezialitäten	8€/15€
Ibérico-Schinken 5J	15€/25€
Oliviersalat Pier 19 mit Räucheraal	12€
Carpaccio vom Wrackbarsch mit eine Creme aus Avocado, Tomate und Koriander	15€
Antipasto Presa Ibérica: saftiges Nackenstück vom iberischen Schwein mit Kaviarperlen aus Nativem Picual-Olivenöl Extra, einer Creme aus Parmesan und weißem Trüffel an Senfsorbet	16€
Halbgegarte Foie mi-cuit-Leberpastete mit Tomatenkonfitüre und Gelee Malvasía Volcánica	15€
Tomatenreplikat mit einer Füllung aus Stracciatella vom kanarischen Rind, Avocado-Jalapeños-Gazpacho, je nach Saison serviert mit Tartar von Tiefseegarnelen oder Rosa Geißelgarnelen	19€
Ceviche vom Wrackbarsch mit Avocado und Koriander-Tortillas (20 Min.)	19€
Tartar vom Roten Thun mit gebeiztem Eigelb in hausgemachter Ponzu-Würzsauce	19€

Meeresfrüchte Vom Grill

Schwertmuscheln vom Grill mit grüner mexikanischer Sauce und Röstknoblauchöl	20€
Miesmuscheln vom Grill auf provenzalische Art	16€
Venusmuscheln nach Seemannsart	20€
Rosa Geißelgarnelen aus dem Mittelmeer mit Mandarinenöl	18€

Salate

Caesar Salad mit Hühnchen vom Rost und knusprigem Parmesan	13.50€
Salat mit Ziegenkäse, Apfel, Kernen und Nüssen der Saison an Honig-Vinaigrette und Sojasauce	12.50€
Salat mit Tintenfisch vom Grill, Thai-Sauce mit Kaktusfeigen, grüner Papaya, Kimchi und Wakame	16€

Warme Vorspeisen

Gegrillter Oktopus an Püree aus gebackenen Süßkartoffeln mit einem Hauch Safran	18€
Oktopus auf galicische Art	15€
Rührei mit Steinpilzen, grünem Wildspargel und Trüffel	14.50€
Gegrillte Artischocken auf Kartoffelpüree, pochiertes Ei und Ibérico-Schinken	14€
Wrackbarsch-Kroketten in knuspriger Panade mit geräucherter Sashimi €/Stck.	3.50€ /Ud.
Krokette mit luftgetrocknetem Rinderschinken und Pico de Gallo-Würzsauce auf geräuchertem Rinderschinken	3.50€ /Ud.
Tintenfisch aus den Sahara-Fischbänken auf andalusische Art an Pommes frites und Salat aus zarten Sprossen	16.50€
Knusprige Frühlingsröllchen und Riesengarnelen auf Guacamole und Orient Dip	10€
Runzelkartöffelchen Papas Arrugadas in Salzkruste mit zwei kanarischen Mojo-Saucen	7€
Garnelen in Knoblauchöl gebraten	12€
Seehechtwürfelchen im Teigmantel mit Trüffelmayonnaise	19.50€
Huevos Estrellados: deftige Eierspezialität mit Kartoffeln, Ibérico-Schinken und flambiertem Eigelb	12€
Gebackener Käse von El Hierro mit Tomatenkonfitüre und Zuckerrohrsirup	12€
Kichererbseneintopf mit Ibérico-Fleischdelikatessen	12€
Champignons mit Provolone-Käse-Füllung, gratinierte Ibérico-Creme mit Allioli und Walnüssen (4 Stck.)	15€ /4Ud.
Lauch-Cannelloni gefüllt mit Milchlammconfit und geräucherter Scamorza-Käse auf Pilzragout (4 Stck.)	18€ /4Ud.

Reis-Und Nudelspezialitäten

Risotto noir avec de l'aïoli gratiné et des grosses crevettes	15€
Risotto des bois truffé avec des cèpes et des asperges sauvages	15.50€
Tagliatelles au bœuf, brocoli, ail et soja	15€
Spaghettis aux crevettes, tomate, ail et persil	14.50€
Spaghettis aux palourdes avec une sauce à l'ail	18€

Grillspezialitäten
Vom Lande*

Enten-Confit mit Apfelpüree, Pedro-Ximénez-Sherrysauce und Kartoffeln in Holzkohlemanier . . . . . 18€

Kleine Koteletts vom Milchlamm mit Rebenholzaroma, Pommes frites und Pimientos de Padrón (kleine pikante grüne Paprikaschoten) . . . . . 21€

Gemüsepaella mit mariniertem Lammgigot vom Grill (mind. 2 Pers.). . . . . 18€ /pp.

Secreto Ibérico: saftiges Filet vom Ibérico-Schwein vom Grill mit Kartoffel-Confit und Roter Chimichurri . . . 20€

Kalbsfilet mit Knochenmarkröllchen, Parmentier mit feinen Kräutern und Grillgemüse. . . . . 22€

Rib-Eye-Steak mit Kartoffelpüree und Paprika und Knoblauch vom Grill . . . . . 20€

Sirloin-Steak vom galicischen Rind Rubia Gallega mit Paprika vom Grill und Pommes frites . . . . . 30€ /500 gr.

Rindfleischburger mit Käse von El Hierro, getrockneter Tomate, Provolone-Käse, geräuchertem Rinderschinken und Tomaten-Chutney . . . . . 16€

Grillspezialitäten
Aus Dem Meer*

Seehecht vom Grill auf einer feinen Schicht geräuchertem Kürbis mit Meeres-Spaghetti und grünem Wildspargel . . . . . 22€

Geräucherter Wrackbarsch mit Algen-Chimichurri, frittiertem Maniok, Süßkartoffeln und Essigzwiebeln . . . . . 24€

Gegrillter Lachs auf Kartoffelpüree, grüner Wildspargel und gebackene Tomaten an Pedro-Ximénez-Sherrysauce und Basilikumöl . . . . . 19€

Tataki vom Roten Thun mariniert in unserer Ponzu-Würzsauce, Tomaten-Vinaigrette und Tapenade aus Oliven und Algen . . . . . 19€

Kabeljau-Confit im eigenen Saft mit Kastanienpüree, karamellisierter Zwiebel, Tomatenkonfitüre und einem Hauch Safran 19€

*Alle Fleisch- und Fischgerichte werden mit vom Küchenchef persönlich ausgesuchten Beilagen serviert. Im Pier 19 gibt es aber noch viele andere Optionen.

Beilagen

Pommes frites . . . . . 3€
Bäckerinkartoffeln aus dem Backofen. 3€
Sautiertes Gemüse . . . . . 4.50€
Salat. . . . . 3€
Gebackene Paprika . . . . . 2€
Kartoffelpüree . . . . . 3€
Süßkartoffelcreme. . . . . 3€

Saucen

Allioli . . . . . 1€
Sauce Béarnaise . . . . . 2.50€
Rote Chimichurri. . . . . 2€
Champignonsauce. . . . . 2.50€
Pedro-Ximénez-Sherrysauce . . 2€

Vegetarische Spezialitäten

Gemüse vom Grill mit Kimchi-Romesco-Sauce 15€

Sautiertes Gemüse mit pochiertem Ei. . . . 12€

Rote-Beete-Hummus mit Endivienblättern und Pico de Gallo-Würzsauce . . . . . 13€

Gerichte Für Kinder

Minihamburger mit süßer Zwiebel und Cheddar . . . . . 12.50€

Kinderkombi mit Ibérico-Schinken-Kroketten, knusprigem Hühnchen und Pommes frites . 10€

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Pommes frites . . . . . 9€

Spaghetti bolognese . . . . . 9€

Süsse Spezialitäten

Uruguayische Kuchenspezialität Chajá mit Milchkonfitüre und Pfirsich . . . . . 6.50€

Crème brûlée mit Orangenaroma . . . . . 6€

Rocky Road mit Pecan-Pistazien, Heidelbeerfrüchten und -eis . . . . . 7€

Schokoladenkuchen mit Keksen nach Großmutters Art . . . . . 6.50€

Käsekuchen mit Maracujasauce auf dreierlei Art mit Maracuja-Eis . . . . . 7€

Petit Gâteau mit Madagaskar-Vanille-Eis (20 Min.) . . . . . 7.50€

Joghurt nach griechischer Art mit Honig und Walnüssen. . . . . 5€

Zitronensorbet mit schwarzem Wodka oder Cava . . . . . 5.50€

Harmonie aus Mangos aus Mogán mit Würz-Chutney, knuspriger Haube mit Mango-Mousse und Mango-Eis. . . . . 7.50€

pier 19