



SCHLEMMERBLATT

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT.

EVP: 20 €

FREI VON ZUSATZSTOFFEN UND GESCHMACKSVERSTÄRKERN.

... WEIL KOCHEN EINFACH EHRlich IST.

HERZLICH WILLKOMMEN IM PIER 32! WIR MÖCHTEN IHREN GENUSS UNVERGESSLICH UND DIE WELT UM UNS HERUM EIN STÜCKCHEN BESSER MACHEN.

Deshalb erleben Sie in unserem Restaurant eine kleine Zeitreise: zurück in eine Ära, in der Fleisch aus Massentierhaltung, Konservierungsstoffe und Fertigsaucen nicht auf den Tisch kamen. In der Küche sich noch die Zeit nahmen, nur mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten zu arbeiten. Für dieses Qualitätsprinzip steht unser, von Sylvia und Tobias

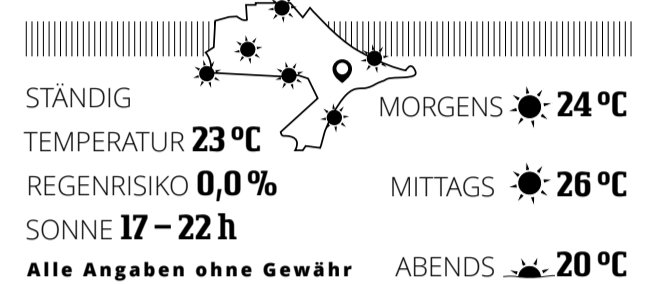


Sänger geführtes, traditionsbewusstes Restaurant bis heute. Von der Vorspeise bis zum Dessert bereiten wir alle Speisen in liebevoller Handarbeit zu. **Warum wir das tun?** Weil wir die Natur respektieren und einen kleinen Beitrag zum regionalen Wirtschaftskreislauf leisten möchten. Deshalb kommen **Fangfrisches aus der Ostsee** und **das Beste vom Jasmunder Weiderind und dem Gut Darß** aus Freilandhaltung auf Ihren Teller. Wir kochen vorwiegend mit regionalen Lebensmitteln, doch erkundigen Sie sich bei uns gern auch nach internationalen Spezialitäten, darunter feinstes Fleisch vom Iberico-Schwein, beste Jahrgangs-Sardinen, italienische Trüffel, Tonkabohne aus Südamerika und dem südlichen Afrika sowie Weine der Spitzenklasse. Selbstverständlich achten wir bei überregionalen Speisen und Getränken ebenfalls auf ethisch-ökologische Standards und höchste Qualität. Unsere uneingeschränkte Achtung vor den Rhythmen der Natur hat zum Ergebnis, dass wir – anders als viele übliche Restaurants – **keine feste Speisekarte** führen. Dafür finden Sie bei uns immer neue Delikatessen, die wir Ihnen mit unserer Top-Frischegarantie servieren.

Wir freuen uns darauf, Sie in unserem Restaurant mit allen Sinnen zu verwöhnen. Zugleich unterstützen Sie uns mit Ihrem Besuch bei der regionalen, nachhaltigen Wirtschaftsförderung und machen so die Welt um uns herum ein Stückchen besser.



WETTERVORHERSAGE PIER 32 IN GÖHREN



INFORMATION ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Werte Gäste! Haben Sie bestimmte Unverträglichkeiten zu Kräutern oder auch Gewürzen, dann lassen Sie sich bitte entsprechend beraten. Die Auflistung aller Allergene, finden sie im Ordner an unserem Tresen. **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoff, **3** Geschmacksverstärker, **4** mit Süßungsmittel, **5** chininhaltig, **6** koffeinhaltig, **7** Sulfite

»Kein Genuss ist vorübergehend. Der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.«

Johann Wolfgang von Goethe

Aperitif

Lillet auf Eis	9,50 €
Purer Genuss! Lillet Blanc mit Eiswürfeln und Orangenscheibe.	
Lillet Vive⁵	9,50 €
Lillet Blanc mit Eiswürfel, Tonic Water und Salatgurkenscheibe.	
Lillet Hugo	9,50 €
Hugo in Perfektion! Lillet Blanc mit Einwürfel, Holundersirup, Sodawasser und Limettenscheibe.	
Aperol Spritz¹	9,50 €
Aperol mit Eiswürfeln, Prosecco und Sodawasser.	
Limoncello Spritz	9,50 €
Limoncello, Prosecco, Minze und Eiswürfel.	

STAHL – Traubensaft Secco Alkoholfrei

Der Stahl Traubensaft Secco ist ein alkoholfreier Sekt aus der Meisterhand von Winzer Shooting Star Christian Stahl. Ein prickelndes Trinkvergnügen, völlig unbeschwert!

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen	Schoppen
Flasche 0,75 l	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
9,90 €	29,90 €	8,60 €

CASA CHELLER

Valdobbiadene ist die Heimat von Casa Gheller. Das UNESCO-Welterbe-Gebiet, am Fuße der Alpen, zeichnet sich durch ein einzigartiges Mikroklima mit außergewöhnlicher Kulturlandschaft aus.

Prosecco Spumante Treviso

Im Glas zeigt dieser Prosecco eine intensive, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sein feiner, fruchtiger Duft wird dominiert von Aromen, erinnernd an Äpfel und reifen Birnen. Diese Komponenten finden sich auch am Gaumen wieder, erweitert durch eine leicht nussige Note.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen	Schoppen
Flasche 0,75 l	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
14,80 €	38,40 €	11,20 €

Prosecco Rosé Millesimato Spumante Treviso

Im Glas offenbart dieser Prosecco Spumante Aromen von Kumquats, Äpfel, Orangeblüte, weiße Johannisbeeren und Nashi-Birne. Er begeistert durch sein elegant trockenes Geschmacksbild. Durch die ausgeglichene Fruchtsäure schmeichelt der Prosecco Rosé Millesimato Spumante Treviso mit samtigem Gefühl am Gaumen, ohne es gleichzeitig an Frische missen zu lassen.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen	Schoppen
Flasche 0,75 l	Flasche 0,75 l	Glas 0,2 l
14,80 €	38,40 €	11,20 €

TOP-MELDUNG

JOE MÖLLER ALIAS LUTZ SCHWEIGEL – SEIN LIEBLINGSGERICHT IM PIER 32

GEMEINSAM MIT LUTZ SCHWEIGEL, DER REGELMÄSSIG BEI UNS ZU GAST IM PIER 32 IST, KREIERTEN WIR DIESES KÖSTLICHE GERICHT.

Es enthält wenige Kohlenhydrate, viel frisches Gemüse sowie regionalen fangfrischer Zander. Wie gut diese Komposition auch für den Körper ist, betont Schweigel selbst: „Für meinen Sport brauche ich eine gesunde und ausgewogene Ernährung, da ist dieses Gericht genau das Richtige.“



Lutz Schweigel ist deutscher Fernsehdarsteller und Botschafter des Vereins Kinderschutzensengel e. V. „Schwer kranke Kinder brauchen Mut und Power“, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, schwer erkrankte Kinder und deren Familien zu unterstützen.



Aus Freundschaft zu ihm hat sich das Pier 32 daher dazu entschlossen, für jedes verkaufte Gericht 5€ an den Verein Kinderschutzensengel e. V. zu spenden.

Der Zander gehört zur Familie der Barsche. Zander kommen unter anderem bei uns im Brackwasser der gesamten Ostsee vor. Aus dem Bodden bekommen wir diese immer fangfrisch von unseren Fischern. Allerdings nur bedingt und je nach Verfügbarkeit. Denn es gibt Schonzeiten für unseren Zander – in dieser Zeit ist Fangverbot und wird somit im Pier 32 nicht zubereitet, da wir auf keinen Tiefkühlzander zurückgreifen.

Brände aus der Marlower Brauerei

MARLOWER BRÄNDE

In der kleinen Brauerei werden neben dem köstlichen Bier auch sechs verschiedene Sorten Obstler gebrannt. Alle Sorten werden zu 100% aus reiner Fruchtmaische im traditionellen Verfahren in Handarbeit hergestellt. Dabei kommt das Obst fast ausschließlich aus regionalem Anbau. Die Brände sind grundsätzlich ohne Zusatz von Aromen, Konservierungsstoffen oder Einfachalkohol. Daraus resultieren auch die nur sehr geringen Produktionsmengen. Der Geschmack wird auch Sie überzeugen!

Obstler

Sorten zur Auswahl: Birne | Himbeere | Kirsche | Pflaume | Erdbeere | Holunder (aus den Beeren hergestellt)

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
69 €	8 €

Bierbrand

Zur Entstehung dieses Bierbrandes wird das frische Marlower Bier aus dem Fass in die Brennblase gezapft und einem schonenden Destillierprozess unterzogen.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
39 €	5 €

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Das Brennen, die Destillation, erfolgt unabhängig davon, um welche Fruchtart es sich handelt in einer 100 Liter Brennblase. Bei der Erwärmung lösen sich Alkohol, Wasser und natürliche Aromastoffe aus der Maische. Bei der anschließenden Kühlung verflüssigt sich das farblose Destillat. Nun erfolgt eine Reifezeit von ca. 1 Jahr. Der Brand hat zunächst einen Alkoholgehalt von 70 bis 80% vol. Erst vor der Abfüllung auf Flaschen wird er durch die Zugabe von destilliertem, geschmacksneutralem Wasser auf eine Trinkstärke von 38 bis 40% vol. gebracht. Diese Alkoholstärke bringt die Fruchtigkeit sehr deutlich zum Ausdruck. Zum Brennen geeignet sind grundsätzlich fast alle Früchte, die natürlichen Fruchtzucker enthalten und in ihren Zellen Aroma und Bukettstoffe speichern. Das Hinzufügen von geschmacks- oder geruchsbildenden Stoffen ist verboten.

Aus der Rügener Hofbrennerei „Zur Strandburg“

Kräuter – Liköre

Pickendüster Kräuterkööm Wohlgeschmeckender Kräuter, lieblich, hergestellt unter Verwendung von besonderen Kräutern wie Wacholder, Coriander, Muskatnuss, Macisblüte und einigen anderen. Die dunkle Färbung entsteht durch den Ansatz von Whiskymalz. Ein richtig leckerer Verdauer!

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
-	6 €

Ralunkenkrunk Eine Kräuterspezialität aus der Brennerei, hergestellt nach einem Familienrezept unter Verwendung von Enzian, Orangen, Zimt, Anis und anderen Kräutern. Eine besondere Note bekommt dieser Kräuter aber durch die Verwendung von Bierbrand. Ein spezieller Kräuter mit einer bitteren Note, ein sehr guter Verdauungslikör, wohltuend und gut verträglich.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
-	8 €

Krieden Witt Ist eine Kräuterspezialität unter Verwendung von Anis. Ein schmackhafter und wohltuender mit kräftiger Anisnote. Übrigens heißt er auf Hochdeutsch Kreideweiß.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
-	8 €

Brennerei Ziegler

Schon der Start der Geschichte beschreibt am besten die Geisteshaltung. Als der Gründer Gustav Joseph Ziegler sein Handwerk als Braumeister erlernt hatte, wurde ihm schnell klar, dass ihm das Brauen von Bier nicht reicht. Er nutzte ein altes Sonderrecht, das dem Hof der Eltern das Destillieren von Branntwein erlaubte. Mit Erfolg! Und mit der gleichen Perfektion, die er ans Brauen anlegte, wurden die Brände von Ziegler schnell über die Grenzen des eigenen Dorfs bekannt.

So ist es kein Wunder, dass Gustav Joseph Ziegler am Ende drei Meistertitel trug: Bierbrauermeister, Küfermeister und Destillateurmeister.

Wildkirsch

Sehr ausdrucksstark und elegant, rassige Kraft, feingliedrig, begleitet von einer herben, bitteren Note. Kräftige Kirschnote, zart-fruchtig, edelfirmig.

Bezahlen & Gehen	Bleiben & Geniessen
Flasche 0,5l	Glas 2 cl
240 €	12 €

Kaffee, Tee, Limo & Co.

Julius Meinl Kaffee

DANK 150 JAHREN LEIDENSCHAFT, ERFAHRUNG, EXPERTISE UND PERMANENTER WEITERENTWICKLUNG BIETET JULIUS MEINL HÖCHSTE QUALITÄT. JULIUS MEINL IST STOLZ DARAUF, DER BOTSCHAFTER DER WIENER KAFFEEHAUSKULTUR SEIT 1862 ZU SEIN.

Im Pier 32 können die Gäste den 1862 Premium New Blend genießen. Dieser ist eine Mischung aus 100% Arabica Bohnen aus den besten Kaffee Anbaugebieten Brasiliens und Ostafrika. Die behutsame Mittel-dunkle Röstung erhält die feinen Aromen und den reichhaltigen Geschmack. So entsteht eine einzigartige Kaffeekomposition, deren voller Körper hervorragend mit der Süße des delikaten Schokoladengeschmacks harmoniert.

Tasse Kaffee	3,50 €
Espresso	3,50 €
Espresso doppelt	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee	4,50 €

Julius Meinl Tee

SEID DER GRÜNDUNG IM JAHR 1862 WAR JULIUS MEINL IMMER STOLZ AUF SEIN ANGEBOT AN HOCHWERTIGEN TEES. JULIUS MEINL BEZIEHT SEINE TEES VON DEN BESTEN TEEPLANTAGEN DER WELT.

Oolong Tender Oolong Glas 4,50 €
Die Teebasis ist eine Oolong-Qualität, sorgsam hergestellt in der Anxi Region in der Provinz Fujian in China. Die Teeblätter werden nur leicht anfermentiert und erhalten dadurch ihren feinen, angenehmen Geschmack.

Roobos Orange Sahne Glas 4,50 €
Der nussig süße Geschmack von Roobos wird umspielt von fruchtig-frischen Orangennoten und abgerundet durch cremige Vanille. Diese Mischung beruhigt und gibt wohlige Wärme. Ein köstlicher Genuss.

Früchtetee Bio Früchtereigen Glas 4,50 €
Eine belebende Mischung aus sonnengeküsten Bio Früchten. Der Geschmack von Apfel und Hibiskus wird von Orangen und Waldbeer-Noten umschmeichelt. Jede Tasse schmeckt so frisch wie ein Korb voller Sommerfrüchte.

Kräutertee Bio Bergkräuter Glas 4,50 €
Für diesen Kräutertee werden beste Bio Bergkräuter ausgewählt. Melisse, süßer Fenchel und Anis bilden die harmonische Basis, Minze verleiht der Mischung einen frischen Geschmack.

Grüner Tee Bio Dragon Sencha Glas 4,50 €
In China geerntet und mit äußerster Sorgfalt verarbeitet, besticht der Dragon Sencha durch eine angenehme Herbe mit einer dezenten Süße.

Schwarzer Tee Bio Darjeeling Happy Valley Glas 4,50 €
Die Spitzenqualität aus biologischem Anbau wird im Teegarten Happy Valley, am Fuße des Himalaya-Gebirges, per Hand geerntet. Dieser Tee zeichnet sich durch seinen floralen, nuancenreichen Geschmack aus.

Earl Grey Blossom Glas 4,50 €
Dieser Tee stammt aus den bekannten Teegarten Thiashola in den Nilgiri Mountains im Süden Indiens. Das Veredeln mit Bergamottöl und Rosenblüten verleiht diesem Tee eine bezaubernde Farbe und frischen Geschmack.

Vanilla Chai Glas 4,50 €
Diese exotischste Mischung wird durch Gewürze wie Zimt, Pfeffer, sowie Sternanis und Nelken verfeinert. Abgerundet wird der Geschmack mit einer süßen Vanillenote. Auch zum Genießen mit einem Schuss Milch.

Wasser ist der Inbegriff des Lebens

L'EAU SANS SOUCI

Unser Körper besteht zu mehr als 70% aus Wasser. Nur wenige Tage können wir ohne Wasser auskommen. Doch wo im Altertum und in der Antike in fast allen Kulturen Flüsse und Quellen als Heiligtümer verehrt wurden, laufen wir heute Gefahr, dass multinationale Konzerne aus wirtschaftlichen Interessen ihre Hände auf das knappe Gut legen und es ohne Rücksicht auf Mensch und Umwelt ausbeuten. Die L'eau Sans Souci Quelle liegt in einer Tiefe von über 450 Metern (siehe Ursprung und Umwelt/Naturpark) und ist somit vor negativen Umwelteinflüssen geschützt. Das Wasser ist frei von Hormonen, Arzneimittelrückständen oder jeglichen anderen anthropogenen Verunreinigungen.

L'eau Sans Souci Naturelle	0,75 l	7,80 €
sanft und rund im Geschmack		
L'eau Sans Souci Classic	0,75 l	7,80 €
für Liebhaber der spritzigen Mineralwässer		

Softdrinks	0,2l	0,4l
Coca Cola ^{1,2,3,6}	2,90 €	4,50 €
Sprite ^{1,2,3}	2,90 €	4,50 €
Fanta ^{1,2,3}	2,90 €	4,50 €
Spezi ^{1,2,3,6}	2,90 €	4,50 €
Tonic Water ⁵	3,40 €	4,90 €
Ginger Ale ¹	3,40 €	4,90 €
Bitter Lemon ⁵	3,40 €	4,90 €

Säfte

Für all die Kleinen oder die Großen, die noch fahren müssen, haben wir unsere süß-leckeren Traubensaftvarianten.

Clara Traubensaft Rot
Zuckersüß-verführerisch, mit den schönsten Flecken auf der Weide. Und dem Paule hat sie völlig den Kopf verdreht. 0% Alkohol

Bleiben & Geniessen	Bleiben & Geniessen	Bezahlen & Gehen
Glas 0,2l	Glas 0,4l	Flasche 0,75l
3,90 €	5,50 €	8,50 €

Paule Traubensaft Weiß
Ein Charmebolzen. Der süßeste Bulle auf der ganzen Weide. Und wer hat's ihm angetan? Die zuckersüße Clara! 0% Alkohol

Bleiben & Geniessen	Bleiben & Geniessen	Bezahlen & Gehen
Glas 0,2l	Glas 0,4l	Flasche 0,75l
3,90 €	5,50 €	8,50 €



DAS PIER 32 TEAM BEDANKT SICH FÜR IHREN BESUCH! SEIEN SIE GANZ BALD WIEDER UNSER GAST ...

Die Speisen wurden kreiert und gekocht von Sylvia Säger. Die Wein- sowie Getränkeauswahl wurde von Tobias Säger vorgenommen. Das Konzept und die Texte der Getränke- und Speisekarte wurden verfasst von Monique Säger.

IMPRESSUM

Herausgeber Pier 32 · Lindenstraße 1, 18586 Göhren · www.pier32.eu