



SCHLEMMERBLATT

ANCHOR REGIONALITÄT, DIE MAN SCHMECKT. ANCHOR

EVP: 10 €

REGIONAL. FRISCH. 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

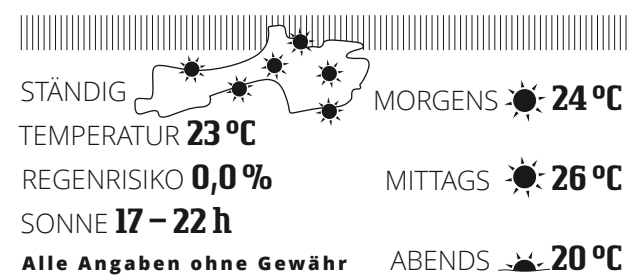


Sänger geführtes, traditionsbewusstes Restaurant bis heute. Von der Vorspeise bis zum Dessert bereiten wir alle Speisen in liebevoller Handarbeit zu. **Warum wir das tun?** Weil wir die Natur respektieren und einen kleinen Beitrag zum regionalen Wirtschaftskreislauf leisten möchten. Deshalb kommen **Fangfrisches aus der Ostsee** und **das Beste vom Jasmunder Weiderind** 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 GLOWE



INFORMATION ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Werte Gäste! Haben Sie bestimmte Unverträglichkeiten zu Kräutern oder auch Gewürzen, dann lassen Sie sich bitte entsprechend beraten. **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** 8,50 €
Purer Genuss! Lillet Blanc mit Eiswürfeln und Orangenscheibe.
- Lillet Vive** 5 8,50 €
Lillet Blanc mit Eiswürfel, Tonic Water und Salatgurkenscheibe.
- Lillet Hugo** 8,50 €
Hugo in Perfektion! Lillet Blanc mit Einwürfel, Holundersirup, Sodawasser und Limettenscheibe.
- Lillet Fizz** 8,50 €
Lillet Blanc mit Eiswürfeln, Sodawasser und Limettenscheibe.
- Aperol Spritz** 1 8,50 €
Aperol mit Eiswürfeln, Prosecco und Sodawasser.

Prosecco & Champagner

- Casa Cheller Prosecco Brut Spumante DOC** 0,2l 10 € / 0,75l 35 €
Dieser Prosecco Spumante zeigt sich in zartem goldgelb im Glas. Das Bouquet ist von einem zarten Duft nach grünen und roten Äpfeln geprägt. Im Geschmack spritzig und elegant mit leichter Zitrusnote und einer feinen Perlage.
- Casa Cheller Cuvée Brut Rosé Spumante** 0,2l 10 € / 0,75l 35 €
Funkelndes sattes Rosa und mit Duft nach Erdbeeren und Himbeeren. Ein saftiger roter Früchtekorb auch am Gaumen. Sehr feine Perlage und angenehme süße im Abgang.
- Champagne Moet & Chandon Brut Imperial** 0,75l 79 €
- Champagne Moet & Chandon Imperial Rose** 0,75l 89 €
- Champagne Moet & Chandon Ice Imperial** 0,75l 99 €
- Champagne Moet & Chandon Ice Imperial Rose** 0,75l 139 €
- Champagne Dom Perignon Vintage 2006** 0,75l 269 €

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 0,50 € 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.

»Essen ist ein Bedürfnis des Magens, Trinken ein Bedürfnis des Geistes.«

Claude Tillier, französischer Schriftsteller

Biere vom Fass

König Pilsener 0,3l 4€
König Pilsener ist als erstes deutsches Premium-Pilsener überall dort zu Hause, wo höchste Qualität der Maßstab der Dinge ist.

TH. König Zwickel Kellerbier 0,3l 4,50€
Edle Aromahopfsorten, spezielle Caramelmälze und eine lange, kühle Reifung machen das bernsteinfarbene Zwickel zu einer fein-milden, naturbelassenen Bierspezialität.

Biere

Brauspezialitäten aus der Flasche

König Pilsener Alkoholfrei 0,3l 4€
Das alkoholfreie König Pilsener überzeugt immer mehr Alkoholfrei-Liebhaber durch seinen wahrhaft königlichen Geschmack.

Benediktiner Weißbier Alkoholfrei 0,5l 6€
Das Benediktiner Weißbier Alkoholfrei – der erfrischend isotonische Durstlöcher, ist vitaminhaltig und kalorienreduziert.

Benediktiner Weißbier naturtrüb 0,5l 6€
Das Benediktiner Weißbier ist ein ausgewogenes, fruchtiges Hefeweißbier, vollmundig im Geschmack, mit einer gleichmäßigen Hefetrübung, feinporigem Schaum und goldgelben bis bernsteinfarbenen Aussehen.

Benediktiner Weißbier dunkel 0,5l 6€
Das Benediktiner Weißbier dunkel ist eine kastanienfarbene, fruchtig-malzige Weißbierspezialität mit angenehmer Hefetrübung und saften Röstaromen.

Störtebeker Schwarzbier 0,5l 6€
Lange kalte Gärung mit untergäriger Hefe gibt dem Bier die milde Gärungskohlensäure und das malzaromatisch samtweiche Mundgefühl.

Störtebeker Atlantik Ale 0,5l 6€
Kräftige kalte Hopfung mit den Sorten Tradition, Perle, Cascade, Amarillo und Citra lässt das unglaubliche Duftspiel aus Zitronen, Grapefruit und Melone entstehen und sorgt für die kräftige Herbe.

Weine

Markus Schneider – ein Weingut, das zu uns passt

SCHON IN JUNGEN JAHREN WUSSTE MARKUS SCHNEIDER GANZ GENAU, WAS ER EINMAL WERDEN WOLLTE: WINZER SEIN, DAS IST ES!

Die Familie von Markus Schneider lebt bereits seit Jahrhunderten in Ellerstadt und ist im Weinbau bis 1994 als reiner Traubenproduzent ohne eigene Vinifikation verwurzelt. Dann hat Markus Schneider, das Heft des Handels selbst übernommen und den ersten eigenen Jahrgang ausgebaut. Mit Entschlossenheit, ohne Kompromisse und ein paar großen und unkonventionellen Ideen im Kopf, ging es los. Die ersten Jahre waren von harter Aufbauarbeit, vielen Neupflanzungen natürlich auch einigen Rückschlägen und dem stetigen Streben nach Qualität geprägt.

Weißwein

Riesling 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
Dieser Wein zeichnet sich durch reife Fruchtaromen von Pfirsich und Aprikose aus. Diese werden unterstützt von einer schönen eingebundenen Säure. Ein filigraner und doch unkomplizierter Riesling-Genuss.

Weißburgunder 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
Feingliedrig, sehr gut strukturiert und elegant. Schöne Frucht, ausgewogene Säure und mit herrlichen Schmelz.

Grauburgunder 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
Frisch und knackig, mit ausgeprägter Mineralität der unterschiedlichen Böden der Weinberge. Die besondere Note sind die leicht würzigen Aromen. Einfach, klar und lecker.

Chardonnay 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
Ein wunderbar frischer Chardonnay mit typischen feinfruchtigen und blumigen Aromen. Schmelzige Textur und kräftiger Säure. Ein charaktervoller Wein aus der Pfalz, mild und würzig.

Sauvignon Blanc Kaitui 0,2l 11€ / 0,75l 38€
Einen Sauvignon Blanc nach neuseeländischem Vorbild zu machen – das war die Inspiration von Markus Schneider bei seinem Kaitui. Mit Erfolg: Frisch, brillant, klar und saftig präsentiert sich dieser herrliche Sauvignon Blanc aus der Pfalz mit einem komplexen Aroma, das Noten frischer tropischer Früchte und eine angenehme Struktur verspricht.

Riesling Alte Rebe 0,2l 11,50€ / 0,75l 39€
Das Friedelsheimer Schloss, einst Mittelpunkt des poetischen Geschehens im Europa des späten 16. Jahrhundert, war eine der bedeutendsten Schlossanlagen der Renaissance. Im ehemaligen Lustgarten des Schlosses, wurzeln heute dichte Löss-, Ton und Lehmschichten den ältesten Riesling Reben.

Rose

Rose Saigner 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
Ein Rosé internationalen Stils ist dieser Rosé von Markus Schneider aus der Pfalz. Üppige Frucht ist das besondere Kennzeichen dieses Weins. Dazu schön ausgewogene Säure, einfach frischer und leckerer Weingenuss. Beste Rotweintruben seiner unterschiedlichen Weinberge verwendet Markus Schneider für seinen Rosé. St. Laurent, Spätburgunder, Merlot und Cabernet Sauvignon prägen den internationalen Stil. Dazu kommt das besondere Verarbeitungsverfahren, das ganz ohne Pressen auskommt. Der Most wird ausschließlich durch Saftabzug gewonnen, was der Namenszusatz Saigner (franz. ausbluten) zum Ausdruck bringt.

Rotwein

Ursprung 0,2l 9,50€ / 0,75l 33€
1998 zum ersten Mal kreiert ist der URSPRUNG inzwischen einer der bekanntesten Weine von Markus Schneider. Eine Mischung verschiedener Rebsorten, unterschiedlich ausgebaut und zu bezahlbarem Genuss zusammengestellt. Aus verschiedenen Rebparzellen stammen die Trauben für den Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand. Internationale Rebsorten (Cabernet Sauvignon & Merlot) treffen im URSPRUNG auf ein Stück Deutschland (Portugieser & Cabernet Mitos).

Black Print 0,2l 12,50€ / 0,75l 43€
Rotwein Made in Germany von internationalem Format. Intensive Farbe, sehr konzentriert mit angenehmen Holznoten und von Markus Schneider aus internationalen Rebsorten zusammengestellt. So schön kann Rotwein aus Deutschland sein. Markus Schneider verwendet für seinen Black Print internationale bekannte Rebsorten, wie Syrah, Merlot, St. Laurent und Cabernet Sauvignon. Aber auch einige neue deutsche Stars, wie Cabernet Mitos und Cabernet Dorsa finden sich in dieser Cuvée. Die Reben wachsen auf unterschiedlichen Böden, zum einen kiesiger Sand und zum anderen Kalkstein und dazu in sehr individuellen Lagen.

Tohuwabohu 0,75l 60€
Drei große internationale Rebsorten, wohlgeordnet in dieser Cuvée Tohuwabohu. Kein unkomplizierter Genuss sondern origineller Stoff á la Markus Schneider. Konzentriert, zupackend, saftig und massiv, für den Liebhaber komplexer Rotweine. Rund um das Weingut von Markus Schneider wachsen die Trauben für diese Cuvée aus überwiegend Cabernet Sauvignon und kleinen Teilen von Merlot und Cabernet Franc. Typisch Bordeaux. Die Böden hier sind karg und von sandigem Kies geprägt. TOHUWABOHU beschreibt die größtmögliche Unordnung, die einer ordnenden Hand bedarf.

Syrah Holy Moly 0,75l 70€
Mit dem Wein Syrah Holy Moly, zu Deutsch „Heiliger Bimbam“, will der Pfälzer Star Markus Schneider – Weingut Markus Schneider – zeigen, dass auch in Deutschland diese exzeptionelle Rebsorte wunderbar an- und ausgebaut werden kann. Shiraz benötigt viel Wärme, um seine Aromen und seine physiologische Reife vollständig zu entwickeln. Der nordwestliche Teil des Weinguts, „Feldmark“, bietet den Reben das perfekte Umfeld, um ihren Reifungsprozess komplett abzuschließen.

Steinsatz 0,75l 70€
Wie wäre es mit einem deutschen Bordeaux? Das Flaggschiff „Steinsatz“, aus einer „Limited Edition“ mit nur 7.000 Flaschen, vom Weingut Markus Schneider. Ein atemberaubender Wein, der mit seiner Komplexität und Struktur jeden Weinkenner um den Finger wickelt! Natürlich ein absolutes Muss für Fans vom Weingut Markus Schneider.



NAHE

DAS WEINANBAUGEBIET NAHE HAT DEUTSCHLANDWEIT DIE GRÖSSTE BODENVIELFALT UND DIE ENGRÄUMIGSTEN WECHSEL VORZUWEISEN. MEHR ALS 180 BODENVARIANTEN WERDEN VERMUTET.

Weingut Joh. Bapt. Schäfer

Seit vier Generationen ist dieses Weingut in Familienbesitz. Es befindet sich in Burg Layen an der Nahe, einem der kleineren Weinbaugebiete Deutschlands, das mittlerweile jedoch – dank seiner charaktervollen Terroir-Rieslinge – zu den renommiertesten zählt. Sebastian Schäfers Leidenschaft für Wein wurde bereits früh entfacht, da er auf dem Weingut seiner Familie aufwuchs und sich bald für die Winzerkunst interessierte. So half er seit 1997 schon bei der Vinifikation und übernahm schließlich das elterliche Weingut. Nun verfolgt er mit viel Leidenschaft und Können sein Ziel, einmalige Weine herzustellen, die auch ihm schmecken.

Blanc de Noir – Weißgekelteter Spätburgunder

0,2l 11,50€ / 0,75l 35€

Die Bezeichnung Blanc de Noir kommt aus dem französischen und heißt übersetzt „Weißer aus Schwarzen“. Sie steht für einen aus Rotwein-Trauben gekelterten Weißwein. Dieses vermeintliche Zauberwerk hat einen einfachen Hintergrund: Die Farbstoffe der Spätburgundertrauben sitzen fast ausschließlich in der blauen Beerenhaut. Ihr Saft hingegen ist farblos und bleibt es auch, wenn man ihn vor der Gärung von den Schalen trennt. So erhält man einen hellen Wein, in dessen Geschmack man die roten Trauben vermutet, der entfernt an einen Rosé erinnert und der letztlich mit der kühlen Lebendigkeit eines Weißweins erfrischt. Der Blanc de Noir Spätburgunder trocken verführt mit dem Aroma roter Früchte, das an Johannisbeere mit einem Hauch Erdbeere denken lässt.

Burg Layen – Chardonnay-Sim 0,75l 59€

Selektive Handlese, 18 Stunden Maischestandzeit, schonende Pressung mit sanftem Druck, Vergärung und Ausbau in französischen Barriques. Wöchentliches Aufrühren der Hefe. Charakteristik: feinste Röstaromen, elegant-würzige Frucht, burgundischer Stil mit präsenter Säure und großer Mineralität, hohes Reifepotential, ein wahrer Purist!

PFALZ

SÜDLICH VON RHEINHESSEN BEGINNT DIE PFALZ. IN EINEM EINZIGEN REBENMEER VON 23.592 HA ERSTRECKT SICH DIE PFALZ ÜBER 80 KM, VON WORMS BIS AN DIE GRENZE ZUM ELSASS. PFÄLZISCHER WEIN WAR SCHON ZUR RÖMERZEIT SEHR BEGEHRT.

Weingut Knipser – Pfalz

Das Weingut KNIPSER ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim. Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 75 Hektar.

| | | |
|------------------------|--------------|---------------|
| Sauvignon Blanc | 0,21 | 11,50€ |
| | 0,75l | 39€ |

Die von der Loire stammende Edelrebe Sauvignon Blanc besticht durch eine große Aromafülle: Stachelbeere und Pfirsich aber auch Holunderblüte. Durch den reduktiven Edelstahlausbau wird die jugendliche Frische des Weins erhalten und sogar betont. Der Sauvignon Blanc ist ein perfekter Sommerwein, der durch üppige Frucht und niedrigen Alkoholgehalt überzeugt.

| | | |
|----------------------|--------------|------------|
| Clarette Rose | 0,21 | 10€ |
| | 0,75l | 34€ |

Der Knipser „Clarette“ Rosé trocken leuchtet lachsrosa mit kupfernen Einschlüssen brillant im Glas. Ein frisch fruchtiges Bukett nach Erdbeeren, weißem Pfeffer, weissen und rosafarbenen Blüten und Himbeeren begeistert. Der Knipser „Clarette“ Rosé entfacht ein mineralisch, erfrischendes Feuerwerk dieser Aromen am Gaumen. Knackig mit einer animierenden zitrischen Fruchtsäure und immer wieder frische Erdbeeren.

| | | |
|----------------|--------------|------------|
| Cuvée X | 0,75l | 99€ |
|----------------|--------------|------------|

Der klassischen Cuvée aus Bordeaux nachempfunden, besteht dieser Wein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot im Stil eines Medoc. Der Ausbau erfolgt über 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barrique-Fässern. Die Cuvée überzeugt mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee und Zeder.

| | | |
|--------------|--------------|------------|
| Syrah | 0,75l | 79€ |
|--------------|--------------|------------|

Der Knipser Syrah trocken leuchtet purpur mit schwarzen Glanzlichtern im Glas. Bin üppiges Bukett, welches nach roter Paprika, Cassis, Holundersirup und eingekochten Pflaumen duftet, bestimmt die fruchtige aber konzentrierte Nase. Am Gaumen zeigt der Knipser Syrah trocken dann eine weiche, feine, saftige und süßlich anmutende Aromatik mit weichen Aromen roter Beeren, viel Cassis und Kirschmarmelade mit einem mineralischen Unterton von Graphit. Der Nachgeschmack edel elegant und Hochkarätig. Nix für Zwi-schendurch sondern Mittendrin!

| | | |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Knipser Rotwein Johannishof | 0,2l | 9,50€ |
| | 0,75l | 33€ |

Der Knipser Rotwein Johannishof trocken, Rebsorten Dornfelder, Cabernet Franc, Lemberger ergießt sich in einem tiefen Rot ins Glas und offenbart die Aromen allerlei roter Früchte, wie Kirschen, Himbeere und Brombeeren. Am Gaumen zeigt sich der Knipser Rotwein Johannishof dann als ein sehr zugänglicher Roter, dessen Tannine optimal eingebunden sind. Nuancen dunkler Beeren, wie Blaubeere und Brombeere, sowie ein Hauch von Holz schmeicheln der Zunge. Der Abgang gestaltet sich angenehm und sehr weich.

SAALE–UNSTRUT

DIESES TRADITIONSREICHE WEINBAUGEBIET SAALE-UNSTRUT LIEGT AM ANFANG DES ROMANTISCHEN SAALETALES UM NAUMBURGUND AN DEN HÄNGEN DER UNSTRUT BEI FREYBURG. ZUM SAALE-UNSTRUT-WEINANBAUGEBIET GEHÖREN WEINFLÄCHEN IN DEN BUNDESLÄNDERN SACHSEN-ANHALT, THÜRINGEN UND BRANDENBURG (WERDER).

Weingut Pawis

Im November 1990 gründeten Herbert und Irene Pawis, damals Hobbywinzer, mit nur 0,5 ha Anbaufläche in den Freyburger Ehraubergen das wahrscheinlich kleinste Weingut Deutschlands.Als Bernard Pawis 1998 das Weingut von Vater Herbert übernahm, wurde ein Jahr später mit dem Neubau einer modernen Kellerei in der Lauchaer Straße in Freyburg begonnen. Die Anbaufläche wuchs durch Pacht und Zukauf auf 12 ha an und die Aufnahme des Gutes in den Verband der Deutschen Prädikatsweingüter (VDP) im Oktober 2001 würdigte das unbedingte Qualitätsstreben des Winzers und erhöhte den überregionalen Bekanntheitsgrad.

| | | |
|---------------------------------|--------------|---------------|
| Pinotin Barrique DQW | 0,2l | 11,50€ |
| Cassis, würzig,kräuterig, weich | 0,75l | 39€ |

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Blauer Zweigelt Barrique DQW | | |
| Johannisbeere, Backpflaume, komplex, runde Tannine | 0,2l | 11,50€ |
| | 0,75l | 39€ |

SPANIEN

Baron de Ley Gran Reserva Tempranillo DOCa Rioja
0,75l
79 €
Dieser Gran Reserva präsentiert ein attraktives Rubinrot, zeigt dabei leichte Schattierungen von Ziegelrot, ein Zeichen für seinen langen Ausbau. In der Nase entwickelt er eine starke aromatische Intensität: reife Früchte mit Anklängen von Röstaromen und Balsamico. Im Geschmack harmonisch und perfekt ausbalanciert zeigt er feine Tannine bei gleichzeitiger Frische und Lebendigkeit. Nach der manuellen Lese in kleine Kisten erreichen die Trauben in einwandfreien Zustand das Weingut und werden nach dem Entrappen in Edelstahltanks gefüllt. Die Gärung läuft Temperaturgesteuert ab. Nach einer zusätzlichen Maischegärung von 10 Tagen wird ein ideales Gleichgewicht zwischen guter Farbe und Struktur erzielt. Der junge Wein wird 24 Monate in Barriques aus amerikanischer und französischer Eiche (50–50 %) ausgebaut.

Vega Sicilia Valbuena 5 Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon DO Ribera del Duero
0,75l
267€
Vega Sicilia Valbuena 5º Año ist ein exzellenter Rotwein und wurde von der mythischen Bodega Vega Sicilia in D.O. Ribera del Duero entwickelt. Vega Sicilia ist eine der angesehensten Bodegas auf der Welt und hat sich bis heute in einen Mythos verwandelt. Vega Sicilia Valbuena ist ein sehr junger Wein der Bodega, wenn man von Jugendlichkeit überhaupt reden darf, da dieser Wein dreieinhalb Jahre in Barriquefässern reift. Es handelt sich um eine Coupage der Sorten Tempranillo und Merlot mit einem kleinen Prozentanteil von Cabernet Sauvignon.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

»Wein ist Zeit; denn die Zeit ist es, die den Wein macht.«

Jean-Marc Maugey

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

ITALIEN

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Toskana
0,75l
279 €
Dieser Wein präsentiert sich in einem satten rubinrot, die intensive Nase ist herrlich fruchtig und würzig. Am Gaumen offenbart er sich weit und rund, mit glattem Tannin. Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks folgte eine Maischestandzeit von insgesamt 10–15 Tagen. Der Wein reifte 18 Monate im Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia. Dieser Wein ist seit Mai 2017 bei uns im Pier 32 erhältlich.

Tignalello Toscana IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Toskana
0,75l
169 €
Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen und anschließend per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der Tignanello ist intensiv fruchtig und komplex in Bourquet. Im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen und einem angenehmen langen Nachhall. Nach Eintreffen des Lesegutes in der Kellerei werden die Trauben sorgfältig entrappt und vergoren. Nach der Trennung des Weines von der Beerenhaut setzt die Gärung in Barriques ein. So beginnt die Ausbauzeit in Fässern aus französischen und ungarischer Eiche, die etwa 12 bis 14 Monate dauert.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

INTERNATIONALE WEINE

Opus One Napa Valley
0,75l
600 €
Zeit wird bei Opus One durch den Charakter des Jahrgangs ausgedrückt: manchmal mit präzise definierten Eigenschaften und manchmal mit kleinen Unterschieden, die ihn dezent von den anderen Jahrgängen abheben. Der Ort steht häufig für die Lage, die die spezi-

Tischreservierung unter: www.pier32.eu

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Die Trauben stammen von der Finca der Bodega, die in der Stadt Valbuena de Duero in der Provinz Valladolid liegt. Sie besitzt 250 Hektar an Weinstöcken, die sie bis ins kleinste Detail mit höchster Vorsicht behandelt. Sie werden noch im grünen beschnitten mit der Idee einen geringen Ertrag pro Hektar zu erzwingen, um so Trauben mit einer hohen Konzentration zu erhalten. Die Ernte wird von Hand ausgeführt und die Trauben werden zum Zeitpunkt der optimalen Reifung an den eigenen Weinstöcken selektiert. Die Gärung findet in Edelstahltanks für 15 Tage bei einer maximalen Temperatur von 32°C statt. Sobald die alkoholische Gärung abgeschlossen ist, wird der Wein in Zementbehälter gefüllt, wo er seine malolaktische Gärung erhalt. Vega Sicilia Valbuena reift in amerikanischen Barriquefässern. Er beginnt in neuen Barriquefässern und wird jedes Mal in häufiger benutzte Barriquefässer gefüllt, um so eine gute Ausgeglichenheit zwischen Wein und Holz zu erreichen. Sobald er in Flaschen abgefüllt ist, ruht der Vega Sicilia Valbuena für eineinhalb Jahre und beginnt sich so zu verfeinern, bevor er zum Verkauf freigegeben wird. Vega Sicilia Valbuena ist ein sehr feiner und eleganter Wein aus Ribera del Duero mit einer hohen Mindesthaltbarkeit in der Flasche. Intensives Rubinrot. Sauber und glänzend. Eine komplexe, intensive Nase voll von Nuancen. Es dominieren anfangs eigene Aromen aus seinem Ausbau, die ihren Weg nach und nach für rote und dunkle Früchte, in ihrem idealen Reifegrad, freigeben. Begleitet werden diese von all den Nuancen, blasamischen und würzigen Noten. Röst- und Räuchernoten, die Sie gerne in der Mitte der Entwicklung im Glas finden möchten. Ein ausdrucksstarker, ausgewogener und komplexer Rotwein mit einer sehr guten Struktur, langatmig und angenehm.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

FRANKREICH

Chatenau de la Gardine Chateaneuf-du-Pape Grenache, Syrah, Mouvedre Rhone
0,75l
89 €
Dieser Wein ist groß, reich und konzentriert, mit vielen dunklen, schokoladigen Früchten.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

Solaia Toscana IGT Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc, Toskana Antinoria
0,75l
450€
Der Solaia hat eine intensive rubinrote Farbe mit purpurfarbenen Akzenten und zeigt ein Aroma von reifen roten Früchten, begleitet von Noten von Balsamico, Lakritz und Minze. Spuren von Vanille und Rauch verschmelzen mit einer intensiven Würze und hinterlassen einen kräftigen Eindruck. Am Gaumen ist er zu Beginn elegant und wird dann vollmundig mit gut entwickelten, robusten Tanninen. Der Abgang und Nachhall präsentieren sich komplex mit ausdrucksstarken Noten von schwarzen Früchten und Schokolade zusammen mit einem exzellentem Genuss und Ausdruckskraft.

Michele Chiarlo Barolo Cerequio Nebbiolo Piemont
0,75l
135€
Dieser Wein hat eine schöne granatrote Farbe, mit hoher Dichte und Helligkeit. Feines Fruchtaroma nach schwarzer Johannisbeere, Aprikose und Kirsche, mit feinen Akzenten nach Minze und Gewürzen.

Allegrini Amarone della Valpolicella Classico Rondinella, Corvina Veronese, Venizien
0,75l
190€
Der Allegrini „Amarone della Valpolicella Classico“ DOC zeigt sich kirschrot mit rubin-schwarzem Kleid im Glas. Das Aroma duftet herrlich nach Dörrpflaumen, Orangenschale, Cassis, schwarzem Pfeffer, Brom- und Himbeeren, Rosinen und Schattenmorellen. Die Nase ist unglaublich komplex und betörend. Bei jedem Schnuppern erwachen in diesem Amarone neue Aromen. Am Gaumen schmeckt der Allegrini „Amarone della Valpolicella Classico“ DOC dann weich, aromatisch, rund, geschmeidig, schmeichelnD, mit konzentrierten Aromen von dunklen Beeren, im Prinzip ein Spiegel der Nase der sich ständig verändert und immer besser wird. Deshalb diesen Wein ruhig dekantieren.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

ellen Eigenschaften, die die Geographie, die Geologie und das Klima einem Weingut bescheren, prägt. Die Lage spiegelt sich wunderbar im Mundgefühl von Opus One wider – eine Ausgewogenheit zwischen Kraft und Finesse, Struktur und Textur.Die Anbausaison 1998, die bereits durch die von El Niño verursachten Überschwemmungen im Winter beeinträchtigt worden war, zog sich bis Ende Oktober hin. Dies bescherte den Beeren eine sehr lange Reifezeit. Der weiche und üppige Opus One 1998 ist von opakem Violett mit intensiven Aromen von Brombeeren, Vanille und geröstetem Espresso. Der Wein weist eine herrliche Balance, einen kraftvollen mittleren Körper und eine engmaschige Textur auf.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Aus der Rügener Hofbrennerei „Zur Strandburg“

Obstbrände

Williams Birne 42% 2cl 9 €
Dies ist ein Obstbrand aus vollreifen Williamsbirnen. Ungezuckert und ohne Zusatz von Aromen.

Rubinette Apfel 42% 2cl 10 €
Dies ist ein Obstbrand aus Äpfeln der Sorte Rubinette. Dieser Apfelbrand wird auf Schwäbischen Eichenfässern noch einige Monate gelagert und erfährt durch diese Reifung einen besonderen Geschmack und eine leichte Färbung. Eine Spezialität der Brennerei und selbstverständlich ohne Zusätze wie Zucker & Aromen.

Zwetsche Pflaume 42% 2cl 9 €
Ein Obstbrand aus vollreifen Zwetschen. Natürlich ohne Zusatz von Zucker & Aromen.

Apfel-Birne-Zwetsche 42% 2cl 9 €
Cuvee aus Äpfel, Birnen und Pflaumen. Natürlich ohne Zusatz von Zucker & Aromen.

Geist

Sanddorngeist 40% 2cl 9 €
Ausschließlich werden frische Sanddornbeeren aus unserem Bundeland verarbeitet. Natürlich ohne Zusatz von Zucker & Aromen.

Schwarzer Johannisbeergeist 40% 2cl 9 €
Ausschließlich werden Johannisbeeren von der Insel Rügen verarbeitet. Ein harmonischer Geist, sehr fruchtig, ohne Aromen, ohne Zucker!

Himbeergeist 40% 2cl 9 €
Reife Himbeeren aus der Region werden zu einem vollmundigen Geist verarbeitet, eine Spezialität weich und sehr fruchtig, natürlich ohne Aromen und ohne Zucker!

Frucht – Liköre

Sanddornlikör 2cl 8 €
Hergestellt aus frischem heimischen Sanddorn. Der Sanddorn wird kalt abgepresst und ohne Erhitzung weiterverarbeitet. In diesem aufwendigen Verfahren bleiben Aromen und Vitamine erhalten.

Swarte Johannisbäarn Kööm 2cl 8 €
Schwarze Johannisbeeren geerntet zum Teil aus eigenem Anbau der Brennerei und von Obstbauern aus der Region. Ober lecker!

Plüschappel-Sanddorn Kööm 2cl 8 €
Dieser spezielle Likör wird aus frischen heimischen Früchten zubereitet. Seinen besonderen Geschmack erhält er nicht zuletzt durch die Zugabe von Sanddornsaft. Eine Spezialität der Brennerei!

Kräuter – Liköre

Pickendüster Kräuterkööm 2cl 6 €
Wohlschmeckender 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!

Ralunkentrunck 2cl 8 €
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, wohltunend und gut verträglich.

Krieden Witt 2cl 8 €
Ist eine Kräuterspezialität unter Verwendung von Anis. Ein schmackhafter und wohltuender mit kräftiger Anisnote. Übrigens heißt er auf Hochdeutsch Kreideweiß.

Whisky

Pommerscher Greif Edition Nr. 6 43% 2cl 12 €
Er ist ein Blendet Whisky aus Gerstenmalz und Weizen. Auf Rügen gemaischt, destilliert und Fassgelagert über 1096 Tage. Für die Lagerung wurden im Zeitraum von 2012 bis 2015 Amerikanische Weißbeiche, Sherry und Madeirafässer verwendet. Ein angenehm milder Whisky trotz deutlicher Holzöne, zeigt die typische Schärfe eines jungen Whiskys gleich am Anfang, gefolgt von leichter Vanille und dunkler Schokolade, langer Nachklang im Gaumen, ausgeprägter Duft.

Wasser, Limo & Co.

Auf der Fährte des blauen Goldes

„DER BODEN RUND UM DIE QUELLE IST VON BUCHEN BEDECKT UND ES GIBT KEINERLEI GEFABR DER VERUNREINIGUNG DURCH UMWELTEINFLÜSSE. DIESER NATÜRLICHE URSPRUNG IST EIN GARANT FÜR DIE BESONDERS REINE QUALITÄT VON ACQUA MORELLI.“ Paolo Nan, Inhaber Quelle Bauda

Die „Alpi Marittime“ in der Region Ligurien stehen für das ursprüngliche, das unberührte Italien. In einem naturbelassenen Buchenwald in der Nähe der Bergformationen von Ollano befindet sich die Quelle Bauda.

ACQUA MORELLI bietet mit einer minimalen Mineralisierung und einem sehr ausgewogenen Geschmacksbild genau das, was man von einem exklusiven Mineralwasser erwartet.



ACQUA MORELLI

Flasche Acqua Morelli Sprudel 0,75l 8 €
Flasche Acqua Morelli Naturell 0,75l 8 €


Softdrinks

| | | |
|--|------|--------|
| Natürliches Mineralwasser | 0,2l | 0,4l |
| Coca-Cola ^{1,2,3,6} | 3 € | 5,50 € |
| Zitronenlimonade ^{1,2,3} | 3 € | 5,50 € |
| Orangenlimonade ^{1,2,3} | 3 € | 5,50 € |
| Spezi ^{1,2,3,6} | 3 € | 5,50 € |

Hausgemachtes vom Pier 32 – Limonaden

| | | |
|--|------|-----|
| Pier 32 – Das Früchtchen | 0,3l | 8 € |
| Apfel- Minze Limonade | 0,3l | 8 € |
| Limetten-Ingwer-Zitronen Limonade | 0,3l | 8 € |

Unser Pionier ist Thomas Henry. Apotheker, Gentleman, Mitglied der Royal Society und unermüdlicher Entdecker im Dienste der Menschheit – seine Erfindung revolutionierte eine ganze Branche. Mit Akribie und alchimistischem Wissen machte er Wasser haltbar. Bereits 1773 erneuerte er mit Inspiration und Mut die Welt der Drinks. Denn Softdrinks mit Kohlensäure, das erkannte der Connaissanceur Thomas Henry als erster, verleihen Mixgetränken eine zuvor nicht gekannte jugendliche Frische und einen angenehm erwachsenen Charakter.



SÄFTE VON DER



| | | |
|-------------------------------|--------|--------|
| | 0,2l | 0,4l |
| Apfelsaft Naturtrüb | 3,50 € | 5,50 € |
| Sanddornsaft heiß/kalt | 4,50 € | 7,50 € |

| | | |
|----------------------------------|------|--------|
| Tonic Water ⁵ | 0,2l | 4,50 € |
| Ginger Ale ¹ | 0,2l | 4,50 € |
| Bitter Lemon ⁵ | 0,2l | 4,50 € |

Kaffee von

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

Verschiedene Tee's

| | |
|-----------------|---------|
| | je Glas |
| Früchte | 3,50 € |
| Kräuter | 3,50 € |
| Schwarz | 3,50 € |
| Grün | 3,50 € |
| Rotbusch | 3,50 € |



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

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

IMPRESSUM

Herausgeber Pier 32 · Hauptstraße 32 · 18551 Glowe · www.pier32.eu