



Liebe Gäste,

zum Valentinstag haben sich Gerichte in den Vordergrund gedrängt, die wir euch nicht vorenthalten wollen. Wir können nichts dafür 😍.

Die Liebe gewinnt!

Beim Menu könnt ihr im Hauptgang wählen zwischen:

Menu 1:	ursprünglich, echt und zart	€ 32,00
Menu 2:	wild, abenteuerlustig, heimatverbunden	€ 34,00
Menu 3:	edel, wertvoll und nachhaltig	€ 42,00

Wir wünschen euch einen genussvollen Abend im PIER 28

Love ❤️

Eure Aribo-Crew

wild, kraftvoll und gut durchblutet – das ist
Thunfisch in Sashimi-Qualität. Für euch edel angemacht.



Menu 1:
das glaubst du nicht, bis du es ausprobiert hast:
ursprünglich, aus natürlicher Haltung und ohne störende Zusätze.
So lieben wir es!



Menu 2:
Die Lachse tummeln sich in den Weltmeeren. Zur Paarung kehren sie an
ihren Geburtsort zurück. Dafür nehmen sie
ungeheure Strapazen auf sich. Sie werden wissen, warum...



Menu 3:
Die liebsten Schätze kommen aus der Heimat
zart, aus Freilandhaltung und ein echter Leckerbissen.
Besser geht's nicht.



Valrhona Schokolade
die süße Verführung mit brennendem Herzen...

Thunfisch-Tatar
mit Avocado



Menu 1:
Susländer Schweinekotelett
zartwürzig gegrillt



Menu 2:
Norweger Lachs
aus dem Aribo-Smoker



Menu 3:
Rinderfilet 250 g vom Grill
vom Steinwälder Bio-Rind

Die Beilagen – liebevoll zubereitet:
zweierlei Karottengemüse
und cremige Rosmarinkartoffeln



Valrhona Schokoküchlein
mit flammendem Herzen