



PIER 6
Meer als gutes Essen

„Gelato & Vino“

mit



im

Restaurant PIER 6

30.04.2019

Wein

Val de Brun Prosecco Spumante Brut
Treviso DOC

2017 Domaine Bosquet Chardonnay
Pays d'OC IGP

2016 Zantho St. Laurent
Burgenland Qualitätswein

2016 PRÀ Morandina
Valpolicella Superiore DOC

2013 Château de Navailles
Jurancon AOC

Menü

„Negroni-Spritz“ - Sedici Aperitivo

&

Tomate-Pfirsich-Basilikum Sorbet / Weißbrot-Chip

Gelbflossen Makrele gebraten / Ricotta / Basilikum-Fritt / Basilikum-Öl

MENÜ

Rhabarber-Gin Sorbet mit Rosenwasser-Sahne

Duett von im Wacholder gebeizten Seeteufel & Saiblings-Tatar

Peta Ceta / Radicchio-Eiskrautsalat / Rhabarber-Chutney / Süßkartoffel-Chips

Zitronengras-Chili-Ingwer-Eis

Roulade vom Elmloher Freilandhuhn

Shiitakepilz-Risotto / Pistazien-Plätzchen / Gemüse-Praline / Soja-Sauce

Wasabi-Eis

Pochiertes Rinderfilet mit altem Balsamico parfümiert

Rissolé-Kartoffeln / karamellierter Chicorée

Karotten-Meerrettich-Püree / Rosmarin-Jus / Gemüse-Chips

Amarena Kirsche-Thymian-Sorbet

Zartbitter Schokoladen-Espuma / Vanille-Hippe

Melisse-Basilikum-Eis

Zitronen-Eierkuchen

Mango-Johannisbeer-Salat / griechischer Joghurt / Walnuss / Blütenhonig