

Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Spring-Time"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2015 Riesling-Sekt / brut 5

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken

Perlwein / trocken 5

„Hugo“ 5,15

Aperol-Spritz 5,15

Gurke - Gin & Tonic 15

Gin & Tonic !!! ...fragen Sie nach unserer Gin-Karte....

Für unsere Autofahrer!

Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5

"Hugo" -alkoholfrei-

Cranberry-Spritz -alkoholfrei-

"Bellini" -alkoholfrei-

Trauben-Secco -alkoholfrei-

		€
<i>"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung</i>	0,11	6,50
<i>duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen</i>	0,15 l	5,50
<i>0,11 - 6,50€</i>	0,11	5,50
<i>als Aperitif oder After-Dinner MOSCOW MULE</i>	0,11	4,80
<i>Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke im Kupferbecher serviert - 8,50€</i>	0,15 l	5,80
	0,15 l	5,80
	0,25 l	9,50

Mittagsgericht vom 20.05.2019 - 24.05.2019 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	Piccata vom Jungschwein 1,2,3 Frische Bandnudeln 1,2,3 / Tomaten-Thymian Sauce 5 / Kräutersalat 5	12,00
<u>Dienstag:</u>	Maischolle mit Speck und Zwiebeln 1,16 Salzkartoffeln / Tomaten-Gurken-Salat 5	12,00
<u>Mittwoch:</u>	Burger 1,2 vom Black Angus-Beef Gewürzgurken 5 / Tomate / Röstzwiebeln / Paprika-Dijon-Senf 4 / Aioli Rucola 5 / Gewürzketchup 16,17	12,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Seehecht gebraten Spargel-Risotto 5 / Porree 2 / Radieschen / Safran-Schaum 2,5	12,00
<u>Freitag:</u>	Filet vom Schellfisch im Kräuter Mantel 2 Schmort Gemüse 5 / Rosmarin-Kartoffeln / Bärlauch-Schaum 2,5	12,00

Alle Speisen (Mittags-Gericht) verstehen sich inklusive einem kleinen Soft-Getränk 0,2 l oder einem Glas Wein 0,1 l

Alle Schmand-Dips enthalten Laktose, unsere Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

Vorspeisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	7,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Steinbeißer-Filet	18,00
Grüner Kale & Mangold-Salat 5	
Fränkischer Coppa 16 / Burrata 2 / Feigen 5 / Röstbrot 1	11,00
Konfekt vom Lavendel-Lachs im Nori-Blatt	
Vollkornbrot / Gurken-Cannelloni 2,5 / Joghurt-Mousse 2 / Wasabi-Rauke 5 / Frischkäse 2	
Scarlet-Kresse / Sesam	15,00
Cremesuppe vom "Stedener" Spargel 2,5	
Wasserkresse / Seeteufel-Bäckchen	9,00
<u>Etwas üppiger:</u>	
Elmloher-VESPERteller 1,2,4,16,17	16,50
Elmloher-Rauchschinken / geräucherte Elmloher-Bratwurst / Elmloher-Wildschwein-Salami	
kleine Käse-Auswahl aus Geifertshofen / Meerrettich / Feigensenf / Perlzwiebeln / Brot / Butter	
Schottischer Graved Lachs	7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	13,00
	Vorspeise Hauptgericht
2 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	8,50
3 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	11,00

Spargelkarte:

€

Deutscher Stangenspargel 2	250 gramm	14,00
Pellkartoffeln 2 / zerlassene Butter 2 / Sauce Hollandaise 2.3.5.8	500 gramm	22,00

wahlweise mit:

		Aufpreis
* Nuss-Schinken von unserem Elmloher BIO-Landschwein 16		8,50
* 1 Stk. fränkische Bratwurst	Stk.	3,00
* Steinbeißer		12,00
* Kalbsschnitzel 1,2,3		12,00
* Loxstedter Charolais Rumpsteak	200 gramm	16,00

Hauptspeisen:		€
Flat Iron Steak vom U.S. - G.O.P.-Rind -sous vide gegart und gebraten- oder	250 gramm	30,00
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / exotische Curry-Linsen 2,5 / gebratener Spargel 2 / Ingwer-Jus 5,8	300 gramm	32,00
Zweierlei vom irischen Lamm 5,8 -Gulasch & Rücken- Chorizo 1,6 / Thymian Kartoffeln 2 / eingelegte Perlzwiebeln 2,5 / Tomaten-Gremolata Tahin-Jus 5,8		26,00
Filet vom Schwertfisch gebraten Süßkartoffel-Stampf 2 / Pulpo 2 / Mini Chicorée 2 / Avocado / Rote Zwiebeln 2 / Paprika 2 Tomaten-Chili-Jus 5,8		25,00
Steinbeißer & Seeteufel-Bäckchen Spargel-Risotto 5,8 / Wilder Blumenkohl 2 / Sauerklee / Bärlauch-Espuma 2		26,00
Kürbis-Plätzchen 1,3 Spargel 2 / Baby Spinat 5 / Steinpilzkraut / Hippe / Sauce Bernaise 2,3		18,00

Desserts:	€
Rhabarber-Baiser-Tartelett ^{1,2,3} Kapuziner Kresse-Blätter / Erdbeere / Blaubeere / Spargel-Sorbet 2 Schoko-Krokant / Hippe ^{1,2}	8,50
Gebrannter Pekannuss-Brownie ^{1,2,3} Melonen-Kompott ⁵ / Paprika-Thymian-Coulis / Zartbitter-Espuma 2 Butterkeks-Crumble ^{1,2,3} / Sauerampfer-Eis ^{2,3}	8,50
Desserts im Glas ^{1,2,3,5} Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	pro Glas 3,00
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand ⁵	8,50
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen Feigensenf ⁴ / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	klein 7,50 groß 12,00

Eis Karte:	€
Nuss-Eisbecher Walnuss-Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2,3 / Eierlikör 3 / geröstete Nüsse 4 / Schlagrahm 2 / Hippen 1,2,3	7,00
Rhabarber-Eisbecher Rhabarber-Sorbet / hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Rhabarber-Kompott 5 Schlagrahm / Hippengebäck 1,2,3	7,00
Eis-Schokolade 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,50
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	6,00
PIER 6 – Überraschung 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	7,00
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60
	mit Sahne 2 4,20

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3
Pistazie 2,3,7 / Walnuss 2 / Sauerampfer-Eis 2,3
Tonkabohnen-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Erdbeer-Sorbet / Rhabarber-Sorbet
Urkarotten-Guaven -Sorbet / Spargel-Sorbet

Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

- 1) Gluten
- 2) Laktose
- 3) Eier
- 4) Senf
- 5) Schwefeldioxid & Sulfite
- 6) Sesam
- 7) Schalenfrüchte
- 8) Sellerie
- 9) Erdnüssen
- 10) Sojabohnen
- 11) Weichtiere
- 12) Lupinen
- 13) Krebstiere
- 14) Fische
- 15) Farbstoffe
- 16) Konservierungsstoffe
- 17) Antioxidationsmittel
- 18) Geschmacksverstärker
- 19) Eisensalze
- 20) Süßstoffe
- 21) Phosphate
- 22) Koffein
- 23) Chinin
- 24) Taurin