

## 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-

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb  
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung  
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach  
Himbeeren, Erdbeeren und Rosen  
0,11 - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner  
MOSCOW MULE*

*Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke  
im Kupferbecher serviert - 8,50€*

	€
0,11	6,50
0,15 l	5,50
0,11	5,50
0,11	6,50
0,11	4,80
0,15 l	5,80
0,15 l	5,80
0,25 l	9,50
0,3 l	6,50
0,15 l	5,80
0,15 l	5,80
0,11	5,50
0,11	4,80

# Tages-Menü

Bärlauch-Cremesuppe 2,5

"Black Tiger"-Garnele / Croutons 1,2

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste 1,2,3

Blumenkohl 2 / Karotten-Stifte 2 / Erbsencreme 2  
Rissolee-Kartoffeln 2 / Schalotten-Rotwein Jus 5,8

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

3 verschiedene Desserts im Glas

# Wein-Set (Glasweise serviert)

8,00 €

2018 BLANC  
Edition PIER 6  
Störrlein & Krenig / Randersacker  
Franken  
0,1 l

26,00 €

2015 Shiraz "Edition PIER 6 / trocken  
Migliariana / Stellebosch  
Südafrika  
0,1 l

8,00 €

2016 WIGEM / Auslese  
Hans Wirsching / Iphofen  
Franken  
0,05 l

**Wein-Set** zum 3-Gang-Menü 10,50 €

**3-Gang-Menü** 39,00 €

- Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen -

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

## Vorspeisen:

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	7,50
<b>Grüner Kale &amp; Mangold-Salat</b> 5 Fränkischer Coppa 16 / Burrata 2 / Feigen 5 / Röstbrot 1	11,00
<b>Konfekt vom Lavendel-Lachs im Nori-Blatt</b> Vollkornbrot / Gurken-Cannelloni 2,5 / Joghurt-Mousse 2 / Wasabi-Rauke 5 / Frischkäse 2 Scarlet-Kresse / Sesam	15,00
<b>Karamellisierter Ziegenkäse</b> 2 Cous Cous-Salat 5 / Gazpacho-Creme 1 / geröstete Cashew-Kerne / Indianernessel 5 Kichererbsen / Oliven-Birne / Borretsch-Blüten	14,00
<b>Cremesuppe vom "Stedener" Spargel</b> 2,5 Wasserkresse / Seeteufel-Bäckchen	9,00
<b>Süßkartoffel-Cremesuppe</b> 2,5 Olivenöl / Avocado	8,00

## Spargelkarte:

€

"Stedener" 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 <small>-sous vide gegart und gebraten- oder</small>	<b>250 gramm</b>	30,00
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind <small>Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / exotische Curry-Linsen 2,5 / gebratener Spargel 2 / Ingwer-Jus 5,8</small>	<b>300 gramm</b>	32,00
Zweierlei vom irischen Lamm 5,8 -Gulasch & Rücken- <small>Chorizo 16 / Thymian Kartoffeln 2 / eingelegte Perlzwiebeln 2,5 / Tomaten-Gremolata Tahin-Jus 5,8</small>		26,00
Filet vom Schwertfisch gebraten <small>Süßkartoffel-Stampf / Pulpo 2 / Mini Chicorée 2 / Avocado / Rote Zwiebeln 2 / Paprika 2 Tomaten-Chili-Jus 5,8</small>		25,00
Steinbeißer & Seeteufel-Bäckchen <small>Spargel-Risotto 5,8 / Wilder Blumenkohl 2 / Sauerklee / Bärlauch-Espuma 2</small>		26,00
Kürbis-Plätzchen 1,3 <small>Spargel 2 / Baby Spinat 5 / Steinpilzkraut / Hippe / Sauce Bernaise 2,3</small>		18,00

## Desserts:

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

## Eis Karte:

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

### Milch-Eisorten:

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