Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail "Summer-Time" 5,15
"Lillet blanche" - Wild Berry
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5
2016 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....

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller
Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett
nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen
0,1l - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner
MOSCOW MULE
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke
im Kupferbecher serviert - 8,50€*

	€
0,1l	6,50
0,15l	5,50
0,1l	5,50
0,1l	6,50
0,1l	4,80
0,15l	5,80
0,15l	5,80
0,25l	9,50

Für unsere Autofahrer!

Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5	0,3l	6,50
"Hugo" -alkoholfrei-	0,15l	5,80
Cranberry-Spritz -alkoholfrei-	0,15l	5,80
"Bellini" -alkoholfrei-	0,1l	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,1l	4,80

Mittagsgericht vom 24.06.2019 - 28.06.2019 von 11.30-14.00h		€
<u>Montag:</u>	Hähnchenbrust in Curry-Ananas-Sauce 2,5 Butterreis 2 / Brokkoli 2 / Karotten 2	12,00
<u>Dienstag:</u>	Gebackenes Rotbarsch-Filet 1,2,3 Remouladen Sauce 2,3,5 / Hausgemachter Kartoffel-Salat 2,3,4,5 / Feldsalat 5	12,00
<u>Mittwoch:</u>	Schweinenacken-Braten Spätzle 1,2,3 / grüne Bohnen 2 / Pilz-Rahmsauce 2,5	12,00
<u>Donnerstag:</u>	Gedämpfter Schellfisch Kleine Kartoffel 2 / Wurzelgemüse 2,8 / Petersilien-Schaum 2,5,8	12,00
<u>Freitag:</u>	Fischsuppe "PIER 6" 5,8 Aioli 2 / Fenchel / Röstbrot 1,2,3 / Kartoffeln / Paprika	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 Kabeljau-Filet	18,00
Caesar-Salat 5	
"Elmloher" Hähnchen / Parmesan-Dressing 2 / Orangen-Filets / Früchtebrat-Chip 1,7,9	13,00
Duett vom jungen Matjes und Jakobsmuschel	
Kapern 5 / Pumpernickel / Vanille-Nuss-Butter 2 / Karotten-Pürree 2 / Baby Leaf 5 / Karotten-Kraut	15,00
Cremesuppe vom Wiesen-Champignon 5	
Bärlauch-Öl / Fjordforellen-Filet	8,50
<u>Etwas üppiger:</u>	
2 Doppelfilets vom holländischen Matjes "Hausfrauen Art" 2,3,4 mit Blattsalat 5	16,50
wahlweise mit <u>Bratkartoffeln</u> oder <u>Pellkartoffeln</u>	
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

Hauptspeisen:	€
"Kührstedter" Wagyu Rind in verschiedenen Variationen - <u>bitte sprechen Sie das Servicepersonal an-</u> oder	Preis nach Tagesangebot
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind 300 gramm	32,00
Jerk-Paste / schwarze Speck-Bohnen 16 / lauwarmer Tomaten-Koriander-Salat 5 Fondant-Kartoffeln 2 / Buchenpilz-Jus 5,8	
"Elmloher" Freiland-Hähnchen gebraten & "Elmloher" Schweinebauch "sous vide"-gegart	26,00
Bärlauch-Gersten-Risotto 2,5,8 / Mini Zucchini 2 / Urkarotte 2 / Gurken-Jus 5,8	
Filet von der Fjordforelle gebraten	26,00
Kartoffel-Paprika Gratin 2,3 / Oliven-Tapenade / Okra-Schoten 2 / Mini Mais 2 Romanesko 2 / Zorri-Kresse / Tomaten-Espuma 2	
Kabeljau & Hummer	29,50
Safran-Risotto 2 / lila Karotten-Stroh / Erbsen-Sprossen / Staudensellerie / Herzmuschel-Sauce 2,3,5	
Gefüllter offener Raviolo 1,2,3	18,00
Zwiebeln / Paprika / Basilikum / Aubergine / Zucchini / Tomaten-Coulis 5 Pinienkerne / Ziegen-Quark 2 / Rucola-Fritt	

Desserts:	€
Buttermilch-Mousse ^{2,3} Erdbeer-Schnitte ^{1,2,3} / Kiwi / Mango-Sorbet / Schoko-Crumble ^{2,3} / Hippe ^{1,2,3}	8,50
Karamellisiertes Tonkabohnen-Törtchen ^{1,2,3} Schokoladen-Creme ² / gebrannte Mandeln / Blaubeer-Kompott / Himbeer-Coulis Pistazien-Crumble ² / Aprikosen-Sorbet ⁵	8,50
Desserts im Glas ^{1,2,3,5} Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	3,00 pro Glas
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:	€
Nugat-Eisbecher Vanille-Eis 2,3 / Nugat-Eiscreme 2,3 / Nugat-Praline 2 / Karamell-Sauce 2 / Schlagrahm 2 / Hippe 1,2,3	7,00
Erdbeer-Eisbecher frische Erdbeeren / Vanille Eis 2,3 / Erdbeer-Sorbet / Fruchtsauce / Schlagrahm 2 / Hippe 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-Eisorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3
Pistazie 2,3,7 / Nugat 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Erdbeer-Sorbet / Aprikosen-Sorbet
Joghurt-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