

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.....

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
0,1 l - 6,50€*

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

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

Tages-Menü

Karotten-Cremesuppe 2

Curry-Öl / geräucherte Garnele 16,17

Kalbsrücken rosa gebraten

Schupfnudeln 1,2,3 / Okra-Schotten 2 / Baby Mais 2 / Brokkoli 2 / Tomaten-Jus 2,5,8

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

3 verschiedene Desserts im Glas

Wein-Set (Glasweise serviert)

8.50 €

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

24.00 €

2014 Rosso di Montepulciano
"Il Lupaio" / Sangiovese
Tenuta Il Faggeto / Toscana
0,1 l

8.00 €

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

Wein-Set zum 3-Gang-Menü 10,50 €

3-Gang-Menü 38,50 €

- 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:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	7,50
Caesar-Salat 5 "Elmloher" Hähnchen / Parmesan-Dressing 2 / Orangen-Filets / Früchtebrot-Chip 1,7,9	13,00
Carpaccio vom "Kührstedter" Wagyu-Rind Oliven-Öl / "Aurelia"-Hartkäse / Rucola 2 / Wachtel-Ei / Crème fraîche 2 / Hecht-Kaviar	16,50
Duett vom jungen Matjes und Jakobsmuschel Kapern 5 / Pumpernickel / Vanille-Nuss-Butter 2 / Karotten-Pürree 2 / Baby Leaf 5 / Karotten-Kraut	15,00
Essenz vom "Kührstedter" Wagyu-Rind 2,5,8 Kräuter-Flädle 1,2,3 / Wurzelgemüse 8	9,00
Crèmesuppe vom Wiesen-Champignon 5 Bärlauch-Öl / Fjordforellen-Filet	8,50

Hauptspeisen:

"Kührstedter" Wagyu Rind in verschiedenen Variationen - <u>bitte sprechen Sie das Servicepersonal an-</u> <u>oder</u>		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!	pro Glas 3,00
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand	8,50
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen ² Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	klein groß 7,50 12,00

Eis Karte:

Nugat-Eisbecher	7,00
Vanille-Eis 2,3 / Nugat-Eiscreme 2,3 / Nugat-Praline 2 / Karamell-Sauce 2 / Schlagrahm 2 / Hippe 1,2,3	
Erdbeer-Eisbecher	7,00
frische Erdbeeren / Vanille Eis 2,3 / Erdbeer-Sorbet / Fruchtsauce / Schlagrahm 2 / Hippe 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 / Nugat-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Erdbeer-Sorbet / Aprikosen-Sorbet
Joghurt-Sorbet 2

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