

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

Karamellisierter Ziegenkäse 2

Feigen-Kompott 5 / Baby Leaf 5 / Brot-Chip 1,2 / alter Balsamico

Iberico Filet & Bäckchen 2,5,8

Karotten-Creme 2 / Mini Aubergine 2 / Romanesco 2
Rosmarin Kartoffeln / Schalotten-Rotwein Jus 2,5,8

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

3 verschiedene Desserts im Glas

Wein-Set (Glasweise serviert)

13,00 €

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

27,00 €

2014 Baron de Ley
Reserva / Tempranillo
Rioja / Spanien
0,1 l

8,00 €

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

Wein-Set zum 3-Gang-Menü 12,50 €

3-Gang-Menü 43,50 €

- 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 |
| Cremsuppe vom Wiesen-Champignon 5 Bärlauch-Öl / Fjordforellen-Filet | 8,50 |

Hauptspeisen:

"Kührstedter" Wagyu Rind in verschiedenen Variationen - bitte sprechen Sie das Servicepersonal an-
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! | 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 7,50 groß 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