

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail <b>"Summer-Time"</b> 5,15
"Lillet blanche" - Wild Berry
<b>Bellini</b> - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5
2016 Riesling-Sekt / brut 5
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
Perlwein / trocken 5
„Hugo“ 5,15
Aperol-Spritz 5,15
<b>Gurke - Gin &amp; Tonic</b> 15
<b>Gin &amp; Tonic !!! ...fragen Sie nach unserer Gin-Karte....</b>

*"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	6,20
0,1l	5,50
0,1l	6,50
0,1l	4,80
0,15l	6,20
0,15l	6,20
0,25l	9,50

## Für unsere Autofahrer!

Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5	0,3l	6,50
"Hugo" -alkoholfrei-	0,15l	6,20
Cranberry-Spritz -alkoholfrei-	0,15l	6,20
"Bellini" -alkoholfrei-	0,1l	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,1l	4,80

**Mittagsgericht vom 12.08.2019 - 16.08.2019 von 11.30-14.00h** €

<u>Montag:</u>	<b>Jambayala</b> (Kreolisches Reisgericht ) mit / Garnelen 13 / Hähnchenbrust Zwiebeln / Paprika / Lauch / Knoblauch / Tomate / Chorizo 16	13,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet vom Pollak</b> (Steinköhler) Erbsen-Creme 2 / Drillinge 2 / Karotten 2 / Blumenkohl 2 / Schnittlauch-Sauce 2.5	13,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust</b> Curry Rahm Sauce 2 / Ananas / Banane / Basmatireis / Kräutersalat 5	13,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>"Hamburger Pannfisch "</b> mit gebackenem Rotbarsch-Filet 1,2,3 Bratkartoffeln 16 / Tomaten-Salat 5 / Senf-Sauce 2,4,5	13,00
<u>Freitag:</u>	<b>Frische Bandnudeln</b> in Basilikum Sauce 2,5 Fjordforellen-Filet / junger Spinat / Grana Padano 2 / Mini Paprika	13,00

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.

<b>Vorspeisen:</b>	€
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-Püree 2 / Baby Leaf 5 / Karotten-Kraut	15,00
Cremsuppe vom Wiesen-Champignon 5	
Bärlauch-Öl / Fjordforellen-Filet	8,50
<b><u>Etwas üppiger:</u></b>	
2 Doppelfilets vom <b>holländischen Matjes</b> "Hausfrauen Art" 2,3,4 mit Blattsalat 5	16,50
wahlweise mit <b><u>Bratkartoffeln</u></b> oder <b><u>Pellkartoffeln</u></b>	
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 <b>"Loxstedter"</b> Charolais-Rind <span style="float: right;"><b>300 gramm</b></span>	32,00
Jerk-Paste / schwarze Speck-Bohnen 16 / lauwarmer Tomaten-Koriander-Salat 5 Fondant-Kartoffeln 2 / Buchenpilz-Jus 5,8	
<b>"Elmloher"</b> Freiland-Hähnchen gebraten & <b>"Elmloher"</b> 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	

<b>Desserts:</b>	<b>€</b>
Buttermilch-Mousse <sup>2,3</sup> Erdbeer-Schnitte <sup>1,2,3</sup> / Kiwi / Mango-Sorbet / Schoko-Crumble <sup>2,3</sup> / Hippe <sup>1,2,3</sup>	8,50
Karamellisiertes Tonkabohnen-Törtchen <sup>1,2,3</sup> Schokoladen-Creme <sup>2</sup> / gebrannte Mandeln / Blaubeer-Kompott / Himbeer-Coulis Pistazien-Crumble <sup>2</sup> / Aprikosen-Sorbet <sup>5</sup>	8,50
Desserts im Glas <sup>1,2,3,5</sup> Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	3,00 pro Glas
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme <sup>2,3</sup> / fränkischer Weinbrand <sup>5</sup>	8,50
*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*	
Käse-Auswahl <sup>aus Geifertshofen</sup> Feigensenf <sup>4</sup> / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot <sup>1,7,9</sup>	klein 7,50 groß 12,00

<b>Eis</b> Karte:	€
<b>Nugat-Eisbecher</b> Vanille-Eis 2,3 / Nugat-Eiscreme 2,3 / Nugat-Praline 2 / Karamell-Sauce 2 / Schlagrahm 2 / Hippe 1,2,3	7,00
<b>Erdbeer-Eisbecher</b> frische Erdbeeren / Vanille Eis 2,3 / Erdbeer-Sorbet / Fruchtsauce / Schlagrahm 2 / Hippe 1,2,3	7,00
<b>Eis-Schokolade</b> 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,50
<b>Sorbet-Variation</b> Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	6,00
<b>PIER 6 – Überraschung</b> 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	7,00
<b>Gemischtes Eis</b> (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 / 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