

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

Für unsere Autofahrer!

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

Mittagsgericht vom 26.08.2019 - 30.08.2019 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	Schweinfilet gebraten Champignons 2 / Schupfnudeln 1,2,3 / Romanesco 2 / Rotwein-Jus 2,5,8	13,00
<u>Dienstag:</u>	Schellfisch gedünstet Karotten-Sellerie-Gemüse 2 / Butterreis 2 / Petersilien-Schaum 5,8	13,00
<u>Mittwoch:</u>	Sauerbraten 2,5,8 Knöpfle 1,2,3 / Kohlrabi 2 / Brokkoli 2 / Rosinen-Jus 2,5,8	13,00
<u>Donnerstag:</u>	Seelachs-Filet gebacken Kartoffelsalat 2,3 / Feldsalat 5 / Remoulade 2,3,4 / Zitrone	13,00
<u>Freitag:</u>	Wolfsbarsch gebraten Frische Nudeln 1,2,3 / Chorizo / Zucchini 2 / Fenchel / Tomatensauce 5	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.

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 / Früchtebrot-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	Vorspeise 7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	Hauptgericht 13,00
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 - bitte sprechen Sie das Servicepersonal an-

Preis nach Tagesangebot

oder

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}	8,50
Erdbeer-Schnitte ^{1,2,3} / Kiwi / Mango-Sorbet / Schoko-Crumble ^{2,3} / Hippe ^{1,2,3}	
Karamellisiertes Tonkabohnen-Törtchen ^{1,2,3}	8,50
Schokoladen-Creme ² / gebrannte Mandeln / Blaubeer-Kompott / Himbeer-Coulis	
Pistazien-Crumble ² / Aprikosen-Sorbet ⁵	
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}	pro Glas 3,00
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	
Kaffee-Set	8,50
Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand ⁵	
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen	klein 7,50
Feigensenf ⁴ / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	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-Schokolade	6,50
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / 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-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