

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....	

		€
<i>"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb</i>	0,1 l	6,50
<i>ein Aperitif-Sekt nach traditioneller</i>	0,15 l	6,20
<i>Schaumwein-Herstellung</i>	0,1 l	5,50
<i>duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett</i>		
<i>nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen</i>		
<i>0,1 l - 6,50€</i>	0,1 l	6,50
	0,1 l	4,80
<i>als Aperitif oder After-Dinner</i>		
<i>MOSCOW MULE</i>	0,15 l	6,20
<i>Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke</i>	0,15 l	6,20
<i>im Kupferbecher serviert - 8,50€</i>	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 23.09.2019 - 27.09.2019 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	Ragout vom Weide-Lamm 5 Kürbis-Gratin 2 / grüne Bohnen 2 / Artischocken / Minz-Pesto	13,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Seelachs gebacken 1,2,3 Senfgurken 2,4,5 / Butterkartoffeln 2 / kleiner Salat 5	13,00
<u>Mittwoch:</u>	Erbsen-Eintopf "PIER 6" mit Flusskrebse Karotten / Sellerie / geräucherter Bauch 16 / Wiener Würstchen 16,17 / Schmand 2	13,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Seehecht gebraten Spitzkohl 2 / Steckrüben / Kartoffel-Stampf 2 / Paprika Schaum 2,5	13,00
<u>Freitag:</u>	Frische Tortellini mit Miesmuscheln 11 Knoblauch-Wurst 16 / Tomaten / Basilikum-Rahm-Sauce 2 / Rucola 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	8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Kabeljau-Filet	19,00
Eichblatt- und Frisee Salat / Olivenöl-Marinade	
Granatapfel / Melone / Parma Schinken / Grana Padano / Chiabatta	13,00
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch 14	
Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Pelar Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis 2,5,8	
Filet vom schwarzen Heilbutt 14 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50
<u>Etwas üppiger:</u>	
2 Dopperfilets 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:

€

PIER 6 Tages-Empfehlung

bitte sprechen Sie das Service-Personal an.

Spezialitäten von unserem Elmloher Landschwein / nach Tagesangebot

Rumpsteak von der deutschen Färse
oder

250 gramm

30,00

Rumpsteak vom **"Loxstedter"** Charolais-Rind

300 gramm

32,00

Mais-Krapfen 1,2,3 / frische Pfifferlinge 2,16 / grüne Bohnen 2 / Pfeffer-Jus 2,5,8

"Elmloher" Freiland Perlhuhn gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten 2

26,00

Rettich 2 / Blumenkohl 2 / Kartoffel-Kürbis-Stampf 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8

Duett von Rotbarbe und Wolfsbarsch

26,00

Mangold 2 / Navetten 2 / Radieschen 2 / Ravioli 1,2,3 / Chorizo 16 / Cajun-Espuma 2,5,8

Filet vom schwarzen Heilbutt

27,00

Paprika-Risotto 2 / Miesmuscheln 11 / Fenchel 2 / Karotten 2 / roter Chicoree 2 / Riesling-Schaum 2,5

Butternut Kürbis 2 gebraten

18,00

Paprika-Risotto 5,8 / Blumenkohl 2 / Bimi 2 / Zuckerschoten 2 / Kartoffel Chips / Sauce Bernaise 2,3,5,8

Desserts:	€
Birnen-Kiwi Salsa ⁵	8,50
Griechischer Joghurt ² / Weißes Schokoladen-Eis ^{2,3} / Mango-Gelee / Hippen-Gebäck ^{1,2,3} / Birnen-Chip	
Geeister "Frankfurter Kranz" ^{1,2,3}	8,50
Vanille / Sauerkirschen ⁵ / Schokolade / Krokant / Granatapfel-Sorbet	
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:	€
Mandel-Eisbecher	7,00
Amaretto-Eis 2,3 / Vanille-Eis 2 / gebrannte Mandeln / Amarettini / Schlagrahm 2 / Hippen-Gebäck 1,2,3	
"Schwarzwälder-Kirsch"-Eisbecher	7,00
Kirschsorbet / Schokoladeneis 2 / Kirsch-Kompott / Kirschwasser / Sahne 2 / Hippen-Gebäck 1,2	
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 / weißes Schokoladen Eis 2,3
Amaretto Eis 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Granatapfel / Limette

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