PIER6 Restaurant Meer als gutes Essen

Aperitifempfehlung:

			€
PIER6 - Cocktail **"Autumn leaf"** 5,15		0,1 l	6,50
"Lillet blanche" - Wild Berry		0,15 l	6,20
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5		0,1 l	5,50
2016 Riesling-Sekt / brut 5			
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken		0,1 l	6,50
Perlwein / trocken 5		0,1 l	4,80
„Hugo" 5,15		0,15 l	6,20
Aperol-Spritz 5,15		0,15 l	6,20
Gurke - Gin & Tonic 15		0,25 l	9,50

"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€

Gin & Tonic !!! ....fragen Sie nach unserer Gin-Karte.....

Für unsere Autofahrer!

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

PIER 6 Restaurant
Meer als gutes Essen

Mittagsgericht vom 14.10.2019 - 18.10.2019 **von 11.30-14.00h** €

Montag:	Cordon Bleu vom Jungschwein Kohlrabi in Rahm 1,2 / Brokkoli 2 / Servietten-Knödel 1,2,3	13,00
Dienstag:	Hamburger Pfannfisch Bratkartoffeln 16 / Senf-Sauce 2,4,5 / Kräutersalat 5	13,00
Mittwoch:	Burger "PIER 6" vom „Hollener" Highland-Cattle-Rind Ceddar Käse 2 / Aioli 1,2 / Zwiebeln / Gurke 5 / Tomate / Avocado / Bacon 16 / Rucola	13,00
Donnerstag:	Filet vom Lachs Spitzkohl 2 / Karotten 2 / Drillinge 2 / Rote Bete-Espuma	13,00
Freitag:	Frische Bandnudeln 1,2,3 mit Garnelen 13 Basilikum / getrocknete Tomate / Oliven / Parmesan / Baby Blattspinat	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.

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Schäufele-Woche
im PIER 6
vom 14.10.19 - 21.10.2019

Fränkisches Schäufele
mit Sauerkraut / Knödel
Biersauce

-Vorbestellung erwünscht-

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Vorspeisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
zusätzlich mit *Rinderrücken-Streifen oder Heilbutt-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

Etwas üppiger:

2 Doppelfilets vom **holländischen Matjes** "Hausfrauen Art" 2,3,4 mit Blattsalat 5		16,50
wahlweise mit **Bratkartoffeln** oder **Pellkartoffeln**		
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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Hauptspeisen:

€

PIER 6 Tages-Empfehlung

bitte sprechen Sie das Service-Personal an.

Spezialitäten von **unserem** Elmloher Landschwein / nach Tagesangebot

Rumpsteak von der deutschen Färse	**250 gramm**	30,00
oder		
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		

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Eis Karte:

	€
Mandel-Eisbecher Amaretto-Eis 2,3 / Vanille-Eis 2 / gebrannte Mandeln / Amarettini / Schlagrahm 2 / Hippen-Gebäck 1,2,3	7,00
"Schwarzwälder-Kirsch"-Eisbecher Kirschsorbet / Schokoladeneis 2 / Kirsch-Kompott / Kirschwasser / Sahne 2 / Hippen-Gebäck 1,2	7,00
Eis-Schokolade 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,50
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	6,00
PIER 6 – Überraschung 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	7,00
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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld