

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Autumn leaf"** 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	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
0,3 l	6,50
0,15 l	6,20
0,15 l	6,20
0,1 l	5,50
0,1 l	4,80

# Tages-Menü

Curry-Ananas-Suppe 2

Kokosmilch / Garnelen-Spieß 13

\*\*\*\*\*

Filet vom Zander -auf der Haut gebraten-

Safran-Risotto 2.5.8 / Ingwer-Karotten 2 / Zuckerschoten 2 / Vanille-Espuma 2

\*\*\*\*\*

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

3 verschiedene Desserts im Glas

# Wein-Set (Glasweise serviert)

9,00 €

2018 Weißburgunder/ feinherb  
Studier/Ellerstadt  
Pfalz  
0,1 l

25,00 €

2015 Vermentino "La Pettegola"  
Banfi / Montalcino  
Toscana  
0,1 l

8,00 €

2013 Iphöfer Julius-Echter-Berg  
Riesling / Auslese  
Hans Wirsching / Iphofen / Franken  
0,05 l

**Wein-Set** zum 3-Gang-Menü 12,50 €

**3-Gang-Menü** 39,50 €

- Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen -

*Alle Schmand-Dips enthalten Laktose, unsere Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.*

Schäufele-Woche  
im PIER 6

vom 14.10.19 - 21.10.2019

Fränkisches Schäufele  
mit Sauerkraut / Knödel  
Biersauce

-Vorbestellung erwünscht-

## Vorspeisen:

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
<b>Eichblatt- und Frisee Salat / Olivenöl-Marinade</b> Granatapfel / Melone / Parma Schinken / Grana Padano / Chiabatta	13,00
<b>Entenleber in Variationen</b> 2,3,5 Feigen-Zwiebel-Rosmarin-Kompott 5 / Feldsalat 5 / Schalotten-Jus 2,5,8	17,00
<b>Tatar vom Yellow Fin Thunfisch</b> 14 Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Pelar Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
<b>Bouillabaisse "PIER 6" von Meeresfischen</b> mit Safran 5,8,14 Gemüse-Potpourri / Röstbrot 1	12,50
<b>Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis</b> 2,5,8 Filet vom schwarzen Heilbutt 14 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50

## Hauptspeisen:

### PIER 6 Tages-Empfehlung

bitte sprechen Sie das Service-Personal an.

Spezialitäten von unserem Elmloher Landschwein / nach Tagesangebot

<b>Rumpsteak von der deutschen Färse</b>	<b>250 gramm</b>	<b>30,00</b>
<u>oder</u>		
Rumpsteak vom <b>"Loxstedter"</b> Charolais-Rind	<b>300 gramm</b>	<b>32,00</b>
Mais-Krapfen 1,2,3 / frische Pfifferlinge 2,16 / grüne Bohnen 2 / Pfeffer-Jus 2,5,8		
<b>"Elmloher"</b> Freiland Perlhuhn gefüllt mit Basilikum und getrockneten Tomaten 2		<b>26,00</b>
Rettich 2 / Blumenkohl 2 / Kartoffel-Kürbis-Stampf 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8		
<b>Duett von Rotbarbe und Wolfsbarsch</b>		<b>26,00</b>
Mangold 2 / Navetten 2 / Radieschen 2 / Ravioli 1,2,3 / Chorizo 16 / Cajun-Espuma 2,5,8		
<b>Filet vom schwarzen Heilbutt</b>		<b>27,00</b>
Paprika-Risotto 2 / Miesmuscheln 11 / Fenchel 2 / Karotten 2 / roter Chicoree 2 / Riesling-Schaum 2,5		
<b>Butternut Kürbis 2 gebraten</b>		<b>18,00</b>
Paprika-Risotto 5,8 / Blumenkohl 2 / Bimi 2 / Zuckerschoten 2 / Kartoffel Chips / Sauce Bernaise 2,3,5,8		

<b>Desserts:</b>	€
<b>Birnen-Kiwi Salsa</b> <sup>5</sup> Griechischer Joghurt <sup>2</sup> / Weißes Schokoladen-Eis <sup>2,3</sup> / Mango-Gelee / Hippen-Gebäck <sup>1,2,3</sup> / Birnen-Chip	8,50
<b>Geeister "Frankfurter Kranz"</b> <sup>1,2,3</sup> Vanille / Sauerkirschen <sup>5</sup> / Schokolade / Krokant / Granatapfel-Sorbet	8,50
<b>Desserts im Glas</b> <sup>1,2,3,5</sup>	3,00
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	pro Glas
<b>Kaffee-Set</b> Espresso / gebrannte Creme <sup>2,3</sup> / fränkischer Weinbrand	8,50
*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*	
<b>Käse-Auswahl</b> aus Geifertshofen <sup>2</sup>	7,50
Feigensenf <sup>4</sup> / Traubengelee <sup>5</sup> / Walnüsse / Früchtebrot <sup>1,7,9</sup>	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-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-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 / 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