

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....	

*"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 21.10.2019 - 25.10.2019		von 11.30-14.00h	€
<u>Montag:</u>	Enten-Keule		13,00
	Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffel-Klöße 1,2,3 / Preiselbeer-Jus 5,8		
<u>Dienstag:</u>	Ragout von Edelfischen in Dill-Rahm 2,5,8		13,00
	Kräuterreis 2 / Steckrübe 2 / Karotte 2 / Sellerie 2		
<u>Mittwoch:</u>	Chili con Carne 16		13,00
	Nachos 1 / Schmand 2 / Salsa Fresca / Paprika / Mais / Kidney-Bohnen		
<u>Donnerstag:</u>	Schollenfilet gebacken 1,2,3		13,00
	Bratkartoffel-Salat 5 / Tomaten / Gurken / junger Lauch / Sauce Tatar 2,3,5		
<u>Freitag:</u>	Hausgemachte Wraps 1 mit gebratener Hähnchenbrust		13,00
	Eisbergsalat / Aioli 2,3 / Parmesan 2 / Rote Zwiebel / Schafkäse 2		

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.

Schäufele-Woche
im PIER 6

vom 14.10.19 - 21.10.2019

Fränkisches Schäufele
mit Sauerkraut / Knödel
Biersauce

-Vorbestellung erwünscht-

Vorspeisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *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
Cremsuppe vom Hokkaido Kürbis 2,5,8	
Filet vom schwarzen Heilbutt 14 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50
<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	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:

€

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		

Desserts:	€
Birnen-Kiwi Salsa ⁵ Griechischer Joghurt ² / Weißes Schokoladen-Eis ^{2,3} / Mango-Gelee / Hippen-Gebäck ^{1,2,3} / Birnen-Chip	8,50
Geeister "Frankfurter Kranz" ^{1,2,3} Vanille / Sauerkirschen ⁵ / Schokolade / Krokant / Granatapfel-Sorbet	8,50
Desserts im Glas ^{1,2,3,5} Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	pro Glas 3,00
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand ⁵	8,50
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 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) mit Sahne 2	3,60 4,20

Milch-Eisorten:

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