

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

Wein-Set (Glasweise serviert)

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

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.

Vorspeisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
Eichblatt- und Frisee Salat / Olivenöl-Marinade Granatapfel / Melone / Parma Schinken / Grana Padano / Chiabatta	13,00
Entenleber in Variationen 2,3,5 Feigen-Zwiebel-Rosmarin-Kompott 5 / Feldsalat 5 / Schalotten-Jus 2,5,8	17,00
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch 14 Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Pelar Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
Maronen-Cremesuppe 2,5,8 Pflaume / Bacon 16,17 / Mandarine	8,50
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis 2,5,8 Filet vom schwarzen Heilbutt 14 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak von der "deutschen Färse"	250 gramm	30,00
<u>oder</u>		
Entrecote vom argentinischen "Angus-Rind"	300 gramm	32,00
Mais-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / grüne Bohnen 2,16 / Pfeffer-Jus 2,5,8		
Brust und Keule von der Bauernente		26,00
Apfelrotkohl 5,16 / Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Preiselbeer-Jus 2,5,8 / Bratapfel 1,7		
Weide-Kalbsrücken <i>rosa</i> gebraten aus dem Oldenburger Münsterland		28,00
Schwarze Bohnen 5,16 / Polenta 2 / Mini-Paprika 2 / Romanesco 2 / Rotwein-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	8,50
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen ² Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	klein 7,50 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