

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail <b>"Autumn leaf"</b> 5,15
"Lillet blanche" - Wild Berry
<b>Bellini</b> - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5
2016 Riesling-Sekt / brut 5
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
Perlwein / trocken 5
„Hugo“ 5,15
Aperol-Spritz 5,15
<b>Gurke - Gin &amp; Tonic</b> 15
<b>Gin &amp; Tonic !!! ...fragen Sie nach unserer Gin-Karte....</b>

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb  
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller  
Schaumwein-Herstellung  
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett  
nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen  
0,11 - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner  
MOSCOW MULE  
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke  
im Kupferbecher serviert - 8,50€*

	€
0,11	6,50
0,15 l	6,20
0,11	5,50
0,11	6,50
0,11	4,80
0,15 l	6,20
0,15 l	6,20
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-	0,15l	6,20
"Bellini" -alkoholfrei-	0,11	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,11	4,80

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

<b>Vorspeisen:</b>	€
<b>Kräutersalat</b> 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
<b>Eichblatt- und Frisee Salat / Olivenöl-Marinade</b>	
Granatapfel / Melone / Parma Schinken / Grana Padano / Chiabatta	13,00
<b>Tatar vom Yellow Fin Thunfisch</b> 14	
Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Pelar Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
<b>Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis</b> 2,5,8	
Filet vom schwarzen Heilbutt 14 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50
<b><u>Etwas üppiger:</u></b>	
<b>2 Doppelfilets vom holländischen Matjes "Hausfrauen Art"</b> 2,3,4 mit Blattsalat 5	16,50
wahlweise mit <b><u>Bratkartoffeln</u></b> oder <b><u>Pellkartoffeln</u></b>	
<b>Schottischer Graved Lachs</b>	7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	13,00
	Vorspeise
	Hauptgericht
<b>2 Stk. Fränkische Bratwurst</b> / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	8,50
<b>3 Stk. Fränkische Bratwurst</b> / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	11,00

<b>Haupt</b> speisen:		€
<b>Rumpsteak von der deutschen Färse</b> oder	<b>250 gramm</b>	30,00
Entrecote vom argentinischen <b>"Angus-Rind"</b> Mais-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / grüne Bohnen 2,16 / Pfeffer-Jus 2,5,8	<b>300 gramm</b>	32,00
Brust und Keule von der Bauernente Apfelrotkohl 5,16 / Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Preiselbeer-Jus 2,5,8 / Bratapfel 1,7		26,00
Weide-Kalbsrücken <i>rosa</i> gebraten aus dem Oldenburger Münsterland Schwarze Bohnen 5,16 / Polenta 2 / Mini-Paprika 2 / Romanesco 2 / Rotwein-Jus 2,5,8		28,00
Duett von Rotbarbe und Wolfsbarsch Mangold 2 / Navetten 2 / Radieschen 2 / Ravioli 1,2,3 / Chorizo 16 / Cajun-Espuma 2,5,8		26,00
Filet vom schwarzen Heilbutt Paprika-Risotto 2 / Miesmuscheln 11 / Fenchel 2 / Karotten 2 / roter Chicoree 2 / Riesling-Schaum 2,5		27,00
Butternut Kürbis 2 gebraten Paprika-Risotto 5,8 / Blumenkohl 2 / Bimi 2 / Zuckerschoten 2 / Kartoffel Chips / Sauce Bernaise 2,3,5,8		18,00

<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> Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	pro Glas 3,00
<b>Kaffee-Set</b> Espresso / gebrannte Creme <sup>2,3</sup> / fränkischer Weinbrand <sup>5</sup>	8,50
<b>*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*</b>	
<b>Käse-Auswahl</b> aus Geifertshofen	klein 7,50
Feigensenf <sup>4</sup> / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot <sup>1,7,9</sup>	groß 12,00

<b>Eis</b> 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-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