

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 04.11.2019 - 08.11.2019		von 11.30-14.00h	€
<u>Montag:</u>	Schnitzel vom Jungschwein mit Tomate und Käse 2 überbacken Karotten 2 / Brokkoli 2 / Kartoffel-Gratin 2,3 / Rotwein-Jus 5,8		13,00
<u>Dienstag:</u>	Filet von der Meerbarbe Herzmuscheln 2,11 / Tomaten-Risotto 5,8 / Zucchini 2 / Riesling-Schaum 2,5,8		13,00
<u>Mittwoch:</u>	Barbarie Entenkeule Kartoffel-Kloß 1,2,3 / Birnen-Rotkohl 5 / Backpflaumen-Sauce 5,8		13,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Kabeljau unter der Kräuterkruste Chinakohl 2 / Radieschen 2 / Romanesco 2 / Drillinge 2 / Petersilien-Schaum 2,3,5		13,00
<u>Freitag:</u>	Frische Nordseekrabben Bratkartoffeln 16 / Kräuter-Rührei aus Elmohe 2,3 / kleiner Salat 5		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.

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

Haupt speisen:		€
Rumpsteak von der deutschen Färse oder	250 gramm	30,00
Entrecote vom argentinischen "Angus-Rind" Mais-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / grüne Bohnen 2,16 / Pfeffer-Jus 2,5,8	300 gramm	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

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
	groß	12,00
Feigensenf ⁴ / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}		

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-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