PIER6 Restaurant Meer als gutes Essen

Aperitifempfehlung:

			€
PIER6 - Cocktail **"Autumn leaf"** 5,15		0,1 l	6,50
"Lillet blanche" - Wild Berry		0,15 l	6,20
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5		0,1 l	5,50
2016 Riesling-Sekt / brut 5			
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken		0,1 l	6,50
Perlwein / trocken 5		0,1 l	4,80
„Hugo" 5,15		0,15 l	6,20
Aperol-Spritz 5,15		0,15 l	6,20
Gurke - Gin & Tonic 15		0,25 l	9,50

"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€

Gin & Tonic !!! ....fragen Sie nach unserer Gin-Karte.....

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" -alkohlofrei-	0,1 l	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,1 l	4,80

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Mittagsgericht vom 18.11.2019 - 22.11.2019 **von 11.30-14.00h** €

Montag:	Piccata vom Jungschwein 1,2,3 Brokkoli 2 / Rahm-Kohlrabi 1,2 / Gnocchi 1,2,3	13,00
Dienstag:	Schellfisch gedämpft in milder Senfsauce 2,4 Wurzelgemüse 2,8 / kleine Kartoffeln 2 / Feldsalat mit Himbeermarinade 5	13,00
Mittwoch:	Rinderroulade nach „Hausfrauen Art“ 2,4,5,8,16,17 Apfelrotkohl 5 / Kartoffelknödel 1 / Preiselbeeren 5	13,00
Donnerstag:	Schollenfilet in Eihülle Petersilien-Kartoffeln 2 / Tomatensalat 5 / Speck-Zwiebelstippe 2	13,00
Freitag:	Frische Bandnudeln 1,2,3 mit Miesmuscheln Paprika 2 / Zucchini 2 / Aubergine 2 / Rucola 5 / Kirschtomaten / Parmesan	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.

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Vorspeisen:		€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20		8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
zusätzlich mit *Rinderrücken-Streifen oder Heilbutt-Filet		19,00
Wiesenkräuter-Salat / Himbeer-Marinade		
Ziegenkäse 2 / Sesam / Pekannuss / Birne		11,00
Tatar vom Yellow Fin Thunfisch 14		
Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Pelar Leaves / Limetten-Sorbet		15,00
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis 2,5,8		
Flusskrebse 13 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse		9,50
Etwas üppiger:		
Schottischer Graved Lachs	Vorspeise	7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	Hauptgericht	13,00
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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Hauptspeisen:

		€
Rumpsteak von der deutschen Färse	**250 gramm**	30,00
oder		
Entrecote vom argentinischen **"Angus-Rind"**	**300 gramm**	32,00
Pilz-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Baby-Mais 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8		
Brust und Keule von der Bauernente		26,00
Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Apfelrotkohl 5,16 / Preiselbeer-Jus 2,5,8 / Bratapfel 1,7		
Kalbsrücken rosa gebraten aus dem Oldenburger Münsterland		28,00
Schwarze Bohnen 5,16 / Polenta 2 / Mini-Paprika 2 / Romanesco 2 / Rotwein-Jus 2,5,8		
Medaillons vom Seeteufel		28,00
Tomaten-Risotto 2,5,8 / Pulpo 13 / grüner Spargel 2 / Aubergine 2 / grüner Paprika-Schaum 2,5		
Filet vom Saibling		26,00
Kartoffel-Kürbis Stampf 2 / Flower Sprouts 2 / Karotten 2 / Safran-Schaum 2,5		
Kürbis-Buchweizen-Bratling 2,3		18,00
Rosmarin-Kartoffeln / Tomaten-Kompott 5 / Schafskäse 2 / junger Lauch 2 / Gemüse-Chips		

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Restaurant PIER 6 Meer als gutes Essen

Desserts:

€

Grüne Milchschnitte 5 — 8,50

Pistazie /griechischer Joghurt 2 / Holunderbeere / Mirabellen-Sorbet / Hippen Gebäck 1,2,3

Crema Catalana 1,3 — 8,50

Tonkabohnen-Mousse 2 / Cassis-Feigen 5 / Schokolade / Johannisbeer-Sorbet / Hippe

Desserts im Glas 1,2,3,5 — pro Glas — 3,00

"wählen Sie" -

* *Schokoladen-Mousse
* Panna Cotta
* Quark-Mousse
* Creme brûlée

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

Feigensenf 4 / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9 — groß — 12,00

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

PIER 6 Restaurant
Meer als gutes Essen

Eis Karte:

	€
Mandel-Eisbecher Amaretto-Eis 2,3 / Vanille-Eis 2 / gebrannte Mandeln / Amarettini / Schlagrahm 2 / Hippen-Gebäck 1,2,3	7,00
Waldfrucht-Eisbecher Vanille-Eis 2 / Schokoladen-Eis 2 / Beeren / 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)	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-Sorbet / Mango-Sorbet
Granatapfel / Limette

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld