

Aperitifempfehlung:		€
PIERG - Cocktail "Autumn leaf" 5.15 "Lillet blanche" - Wild Berry Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5 7016 Rigeling-Sekt / hrut s	0,11	6,50
"Lillet blanche" - Wild Berry	0,15 1	6,20
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,11	5,50
2010 Disables Cala / Louis		
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,11	6,50
Perlwein / trocken 5 "Hunn" 515 als Aperitif ader After-Dinner MDSCOW MULE	0,11	4,80
"Hugo" 5.15 als Aperitif oder Arter Diminute MDSCOW MULE Corke	0,15 1	6,20
#Hugo" 5.15 Aperol-Spritz 5.15 Gurke - Gin & Tonic 15 Wadka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Burke ### MUSCON	0,15 1	6,20
Aperol-Spritz 5.15 Gurke - Gin & Tonic 15 Wadka - Limette - Ginger beer - Ingwell 25,50% im Kupferbecher serviert - 8,50%	0,25 1	9,50
Gin & Tonic !!!fragen Sie nach unserer Gin-Karte		
Für unsere Autofahrer!		
Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5	0,31	6,50
"Hugo" - alkoholfrei-	0,15 1	6,20
Cranberry-Spritz -alkoholfrei-	0,151	6,20
"Bellini" -alkohlofrei-	0,11	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,11	4,80



Tages-Menü

Wein-Set (Glasweise serviert)

Karotten-Ingwer-Cremesuppe 2.5	8,50 €	2018 Weißburgunder/ feinherb Studier / Ellerstadt
Geräucherte Entenbrust 16 / Orangen-Öl		Pfalz 0,11

lrischer Bio Lachs-Filet 2 mit Nordseekrabben 16	25,00 €	2018 Grauburgunder / trocken Heger / Ihringen
Drillinge 2 / Karotten 2 / kleiner Blatt-Salat 5 / Zitronen-Butter-Sauce 2		Baden 0.11
*****		0,11
Dessert-Variation PIER 6 12.3	8,00 €	2013 lphöfer Julius-Echter-Berg Riesling / Auslese
3 verschiedene Desserts im Glas		Hans Wirsching / Iphofen / Franken 0,05 I

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 I / Körner-Mix 2	8,50
Wiesenkräuter-Salat / Himbeer-Marinade	
Ziegenkäse 2 / Sesam / Pekannuss / Birne	11,00
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 / Shiso Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
Maronen-Cremesuppe 2.5.8	
Pflaume / Bacon 16.17 / Mandarine	8,50
Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis 2.5.8	
Flusskrebse 13 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50



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 / Gemü:	se-Chips	



Desserts:		€
Grüne Milchschnitte 5.7 Pistazie /griechischer Joghurt 2 / Holunderbeere / Mirabellen-Sorbet / Hippen-Gebäck 1.2	.3	8,50
Crema Catalana-Schnitte 1.3.7 Tonkabohnen-Mousse 2 / Cassis-Feigen 5 / Schokolade / Johannisbeer-Sorbet / Hippe 1.2.3		8,50
Desserts im Glas 12.3.5 "wählen Sie" - *Schokoladen-Mousse * Panna Cotta * Quark-Mousse * Creme brûlée	pro Glas	3,00
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand *Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unser	rer Eis-Karte an*	8.50
Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2 Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1.7.9	klein groß	7,50 12,00



Eis Karte:		
Mandel-Eisbecher	7	7,00
Amaretto-Eis 2.3 / Vanille-Eis 2 / gebrannte Mandeln / Amarettini / Schlagrahm 2 / Hipp	en-Gebäck 1.2.3	
Waldfrucht-Eisbecher	7	7,00
Vanille-Eis 2 / Schokoladen-Eis 2 / Beeren / Sahne 2 / Hippen-Gebäck 1.2		
Eis-Kaffee	E	6,50
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Filterkaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Eis-Schokolade	E	3,50
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Sorbet-Variation	E	6,00
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3		
PIER 6 – Überraschung	7	7,00
5 Kugeln Eis 2,3.7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2		
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3	3,60
	mit Sahne 2	4,20
<u> Milch-Eissorten:</u> <u>Sorbets:</u>		
Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3 Pistazie 2,3,7 / weißes Schokoladen Eis 2,3 Granatapfel / Lim		

Amaretto Eis 2.3



Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

1)	Gluten
2)	Laktose
3)	Eier
4)	Senf
5)	Schwefeldioxid & Sulfit
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