

## 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

### Hausgebizter Wacholder BIO-Lachs

Orangen-Gel / Gurken-Röllchen 5 / Baby Leaf 5 / Brot-Chip 1,2 / Algen-Kaviar

\*\*\*\*\*

### Duett von Kabeljau & 1/2 Hummerschwanz

Süßholz-Risotto 2,5,8 / Zuckerschoten 2 / Spitzkarotten 2  
Flower Sprouts 2 / Rote Bete Espuma

\*\*\*\*\*

### Gebrannter Pakanuss-Brownie 1,2,3

Kirschkompott 5 / griechischer Joghurt 2 / Spekulatius-Crumble 1,2,3 / Nugat-Eis 2,3

## Wein-Set (Glasweise serviert)

13,00 €

2016 Breuer WEISS / trocken  
Breuer / Großwinterheim  
Rheinhessen  
0,1 l

27,00 €

2015 Phillipa / Chardonnay / trocken  
Weingut Villa Caviciana  
Grotte di Castro / Lazio  
Italien  
0,1 l

8,00 €

2015 Gündelbacher Wachtkopf  
Riesling / Auslese  
Sonnenhof / Baden  
0,05 l

**Wein-Set** zum 3-Gang-Menü 12,50 €

**3-Gang-Menü** 44,50 €

- Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen -

**Alle Schmand-Dips enthalten Laktose, unsere Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.**

## Vor Speisen:

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
<b>Wiesenkräuter-Salat / Himbeer-Marinade</b> Ziegenkäse 2 / Sesam / Pekannuss / Birne	11,00
<b>Entenleber in Variationen</b> 2,3,5 Feigen-Zwiebel-Rosmarin-Kompott 5 / Feldsalat 5 / Schalotten-Jus 2,5,8	17,00
<b>Tatar vom Yellow Fin Thunfisch</b> 14 Rote Zwiebeln / Gurken / Wildkräuter-Salat / Pumpernickel-Crumble / Shiso Leaves / Limetten-Sorbet	15,00
<b>Maronen-Cremesuppe</b> 2,5,8 Pflaume / Bacon 16,17 / Mandarine	8,50
<b>Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis</b> 2,5,8 Flusskrebse 13 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50

## Hauptspeisen:

Rumpsteak von der <b>"deutschen Färse"</b>	<b>250 gramm</b>	30,00
<u>oder</u>		
Entrecote vom argentinischen <b>"Angus-Rind"</b>	<b>300 gramm</b>	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 <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		
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 <sup>2,3</sup>		18,00
Rosmarin-Kartoffeln / Tomaten-Kompott 5 / Schafskäse 2 / junger Lauch 2 / Gemüse-Chips		

## Desserts:

€

Grüne Milchschnitte <sup>5,7</sup>

8,50

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

Crema Catalana-Schnitte <sup>1,3,7</sup>

8,50

Tonkabohnen-Mousse 2 / Cassis-Feigen 5 / Schokolade / Johannisbeer-Sorbet / Hippe <sup>1,2,3</sup>

Desserts im Glas <sup>1,2,3,5</sup>

pro Glas

3,00

"wählen Sie" -

\*Schokoladen-Mousse

\* Panna Cotta

\* Quark-Mousse

\* Creme brûlée

Kaffee-Set

8,50

Espresso / gebrannte Creme <sup>2,3</sup> / fränkischer Weinbrand

\*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an\*

Käse-Auswahl <sup>aus Geifertshofen 2</sup>

klein

7,50

Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot <sup>1,7,9</sup>

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	
Waldfrucht-Eisbecher	7,00
Vanille-Eis 2 / Schokoladen-Eis 2 / Beeren / 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