

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Winter time"** 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

Cremesuppe von der Marone 2,16

Orangen-Öl / Bacon 16

\*\*\*\*\*

Gebratene "Elmloher" Hähnchenbrust

Baby Mais 2 / glacierte Aprikosen 2 / Rotkohl-Püree / Flower Sprouts 2  
Schupfnudeln 1,2,3 / Rotwein-Jus 5,8

\*\*\*\*\*

Gebrannter Pekanuss-Brownie 1,2,3

Holunder-Kompott 5 / Pistazien-Crumble 1,2,3 / Mango-Sorbet / Hippen-Gebäck 2

# Wein-Set (Glasweise serviert)

8,00 €  
2018 Weißburgunder  
Gutswein / trocken  
Wagner Stempel / Siefersheim  
Rheinhesen  
0,1 l

27,00 €  
2017 Pablo Claro / Tempranillo  
Dominio de Punctum / Castilla  
La Mancha  
Spanien  
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** 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.*

## 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>Pastinaken-Cremesuppe</b> 2,5,8 Seesaibling / Petersilien-Öl	9,50
<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		
Filet von der Dorade		26,00
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		

## Desserts:

	€
Grüne Milchschnitte <sup>5,7</sup> Pistazie / griechischer Joghurt 2 / Holunderbeere / Mirabellen-Sorbet / Hippen-Gebäck 1,2,3	8,50
Crema Catalana-Schnitte <sup>1,3,7</sup> Tonkabohnen-Mousse 2 / Cassis-Feigen 5 / Schokolade / Johannisbeer-Sorbet / Hippe 1,2,3	8,50
Desserts im Glas <sup>1,2,3,5</sup> "wählen Sie" -	3,00
*Schokoladen-Mousse	pro Glas
* Panna Cotta	
* Quark-Mousse	
* Creme brûlée	
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	8,50
*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*	
Käse-Auswahl <sup>aus Geifertshofen 2</sup> Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	7,50 12,00
	klein groß

## 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-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 / 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