

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....	

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller
Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett
nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen
0,11 - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner
MOSCOW MULE
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke
im Kupferbecher serviert - 8,50€*

	€
0,11	6,50
0,15 l	6,20
0,11	5,50
0,11	6,50
0,11	4,80
0,15 l	6,20
0,15 l	6,20
0,25 l	9,50

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" -alkoholfrei-	0,11	5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-	0,11	4,80

Mittagsgericht vom 13.01.2020 - 17.01.2020 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	Schnitzel vom Jungschwein ^{1,2,3} Champignons / Röstzwiebeln 1 / Spiegelei / Kartoffel-Ecken in Olivenöl	13,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Fjordlachs gebraten Rote Bete 2 / Flower Sprouts 2 / Karotten 2 / Drillinge / Riesling-Schaum 2,5,8	13,00
<u>Mittwoch:</u>	2 Stk. von unserer fränkischen Bratwurst Wirsing in Rahm 2 / Kartoffel-Lauch-Stampf 1,2 / Rotwein-Jus 5,8	13,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet von der Dorade Tomaten-Bulgur 2,8 / Artischocken 2 / Paprika / Oliven / Basilikum-Schaum 2,5	13,00
<u>Freitag:</u>	"Lasagne Bolognese " ^{1,2,3,5,8} Rinderhack / Tomaten / Knoblauch / Grana Padano / Rucola mit Balsamico Marinade	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.

Vor speisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Doraden-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
Creemesuppe vom Hokkaido Kürbis 2,5,8	
Flusskrebse 13 / alter Balsamico 5 / Brunnenkresse	9,50
 <u>Etwas üppiger:</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

Hauptspeisen:		€
Rumpsteak von der deutschen Färse	250 gramm	30,00
<u>oder</u>		
Entrecote vom argentinischen "Angus-Rind"	300 gramm	32,00
Pilz-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Baby-Mais 2 / Perlwiebel-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		
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		18,00
Rosmarin-Kartoffeln / Tomaten-Kompott 5 / Schafskäse 2 / junger Lauch 2 / Gemüse-Chips		

Desserts:		€
Grüne Milchschnitte 5		8,50
Pistazie / griechischer Joghurt 2 / Holunderbeere / Mirabellen-Sorbet / Hippen Gebäck 1,2,3		
Crema Catalana-Schnitte 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" -	<ul style="list-style-type: none"> *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

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	8,00
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

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