

## 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

Carpaccio vom Seeteufel & Saibling

Safran-Schmand / Forellen-Kaviar

Friseesalat / Orangen-Öl-Marinade / Blüte

\*\*\*

Süßkartoffel-Cremesuppe

Rinder-Tatar / Schmand / Hippe

\*\*\*

Zweierlei vom

"Elmlöcher" Hähnchen

Bulgur / breite Bohnen / Flower Sprouts

Finger-Möhren / Thymian-Jus

\*\*\*

2 kleine Desserts

im Glas

**4-Gang-Menü**

52,00 €

**3-Gang-Menü** ohne Suppe

43,00 €

## Wein-Set

2018 Weißburgunder

Gutswein / trocken

Wagner Stempel / Siefersheim / Rheinhessen

0,1 l

\*\*\*

2017 Pablo Claro / Tempranillo

Dominio de Punctum

Castilla La Mancha / Spanien

0,1 l

\*\*\*

2015 Gündelbacher Wachtkopf

Riesling / Auslese

Sonnenhof / Baden

0,05 l

**Wein-Set**

12,50 €

## Vor Speisen:

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
<b>Roter Mangold &amp; Baby Blattspinat - Salat</b> an Joghurt-Marinade 2 "Elmloher" Nuss-Schinken 16,17 / Kürbiskern-Hippe 12,3 / Avocado / Blutorange / Olive	12,00
<b>Gebratene Wachtelbrust</b> Zwiebel-Rote Bete-Chutney 5 / Wachtelei / Karotten-Krautsalat mit Honig-Marinade / Baby Leaf 5	17,00
<b>Carpaccio vom Seeteufel &amp; Saibling</b> Safran-Schmand 2 / Forellen-Kaviar 14 / Friseesalat 5 / Orangen-Öl-Marinade 5 / Blüte	16,00

## Zwischengerichte

Süßkartoffel-Cremesuppe 2 Rindertatar / Schmand 2 / Hippe 1		9,50
Sellerie-Birnen-Cremesuppe 2 Kaisergranat 13 / Balsamico 5		9,50
Offener Raviolo 12,3 mit Schwarzkohl & Tomate Rote Zwiebeln / Oliven / Ziegenquark 2 / Pinienkerne / Rucola 5	<u>als Zwischengericht</u>	16,50
	<u>als Hauptgericht</u>	20,50
Dorade rosé auf der Haut gebraten Fregola Sarda 1,3 / junger Lauch 2 / Tomate / Basilikum-Pesto 2	<u>als Zwischengericht</u>	18,50
	<u>als Hauptgericht</u>	26,00

## Hauptspeisen:

F flanksteak von der <b>"deutschen Färse"</b>	<b>220 gramm</b>	30,00
<u>oder</u>		
Rückensteak vom <b>"Loxstedter" Charolais Rind</b>	<b>300 gramm</b>	32,00
Grünkohl-Kartoffel-Roulade 1.3 / Gelbe Bete 2 / Zwiebel-Dijon Senf-Kompott 4.5 / Rotwein Jus 5.8		
Zweierlei vom <b>"Elmloher" Freiland-Hähnchen</b>		27,00
Bulgur 1.2.5.8 / breite Bohnen 2 / Flower Sprouts 2 / Finger-Möhren 2 / Thymian-Jus 5.8		
<b>Spezialitäten-Gerichte von <u>unserem</u> "Elmloher Landschwein"</b>		<u>Preis nach Tagesempfehlung</u>
Filet vom Schwertfisch		27,00
Süßkartoffelstampf 2 / Artischocken 2 / Papaya / Paprika 2 / Schalotten / Tomaten-Schaum 2		
Filet vom SKREI unter der Weißdorn-Kruste 1.2.3		26,00
Grünkohl-Risotto 2.4.5.8 / Petersilienwurzel 2 / wilder Brokkoli 2 / Orangen-Espuma 2		
Blumenkohl-Gewürz-Strudel 1.2.3		19,50
Beluga-Linsen-Salat 5 / Schwarzkümmel / Crème fraiche 2 / Karotten 2 / Sellerie 2		

## Desserts:

	€
"Reis Trauttmansdorff"	8,50
Milchreis 2 / Blutorange / Zimt / Macadamia / Schoko-Crumble 1 / Vanille-Amaretto-Eis 2,3 / Hippen Gebäck 1,2,3	
Birnen aus dem <b>"Alten Land"</b> im Eisenkraut-Fond gekocht 5	8,50
Brombeer-Cidre-Sorbet 5 / Birnen-Sorbet 5 / Buchweizen-Crumble 1,2,3 / Birnen-Schaum 2 / Blüten	
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	
*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2	klein 8,50
Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	groß 13,00

## Eis Karte:

Blaubeer-Eisbecher		7,00
	Blaubeer-Sorbet / Vanille-Eis 2 / Blaubeer-Kompott 5 / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Karamell-Eisbecher		7,00
	Karamell-Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2 / Karamell-Sauce 2 / Sahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
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 / Karamell 2,3 / Vanille-Amaretto 2,3

### Sorbets:

Brombeer-Cidre / Mango Sorbet  
 Apfel / Birne / Blaubeere

## 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