

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 / 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
	0,3 l 6,50
	0,15 l 6,20
	0,15 l 6,20
	0,11 5,50
	0,11 4,80

Mittags-Menü

Sellerie-Birnen-Cremesuppe
Balsamico / Erbsenkresse

Dorade rosé
auf der Haut gebraten
Fregola Sarda / junger Lauch / Tomate
Basilikum-Pesto

2 kleine Desserts
im Glas

3-Gang-Menü 26,50 €
- nur als komplettes Menü erhältlich -

Wein-Empfehlung

2018 Grauburgunder
Gutswein / trocken
Heger / Ihringen / Baden
0,2l - 6,80 €
0,1l - 3,40 €

Mittagsgericht vom 24.02.2020 - 28.02.2020 von 11.30-14.00h

		€
<u>Montag:</u>	Bratwurst von unserem Elmloher Schwein Wirsing 2 / Rosmarin-Kartoffeln / Senf 4 / Beilagen-Salat 5	13,00
<u>Dienstag:</u>	Filet von der Dorade Kartoffel-Oliven-Stampf 2 / Zucchini 2 / Paprika 2 / Kurkuma-Schaum 2	13,00
<u>Mittwoch:</u>	Käse-Schnitzel 1,2,3 Brokkoli 2 / Pilz-Sauce 2 / Schupfnudeln 1,2,3 / Feldsalat 5	13,00
<u>Donnerstag:</u>	Schollenfilet in Eihülle 1,3 Rahm-Kartoffeln 2 / Schmorgurken 2 / Karotten 2 / Rote Bete-Espuma	13,00
<u>Freitag:</u>	Räucherfisch Teller 16,17 mit Bratkartoffeln 16 Makrelen-Filet / Räucherlachs / Heilbutt / Meerrettich / Kräutersalat 5	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 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Doraden-Filet	19,00
Roter Mangold & Baby Blattspinat - Salat an Joghurt-Marinade 2 "Elmloher" Nuss-Schinken 16,17 / Kürbiskern-Hippe 1,2,3 / Avocado / Blutorange / Olive	12,00
Gebratene Wachtelbrust Zwiebel-Rote Bete-Chutney 5 / Wachtelei / Karotten-Krautsalat mit Honig-Marinade / Baby Leaf 5	17,00
Sellerie-Birnen-Cremesuppe 2 Kaisergranat 13 / Balsamico 5	9,50
 <u>Etwas üppiger:</u>	
Schottischer Graved Lachs Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	Vorspeise 7,00 Hauptgericht 13,00
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:

Flanksteak von der "deutschen Färse"	220 gramm	30,00
<u>oder</u>		
Rückensteak vom "Loxstedter" Charolais Rind	300 gramm	32,00
Grünkohl-Kartoffel-Roulade 1,3 / Gelbe Bete 2 / Zwiebel-Dijon Senf-Kompott 4,5 / Rotwein Jus 5,8		
Zweierlei vom "Elmloher" Freiland-Hähnchen		27,00
Bulgur 1,2,5,8 / breite Bohnen 2 / Flower Sprouts 2 / Finger-Möhren 2 / Thymian-Jus 5,8		
Spezialitäten-Gerichte von <u>unserem</u> "Elmloher Landschwein"		<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		

**Auch unsere jungen Gäste sollen nicht zu kurz kommen.
-fragen sie bitte nach unserer Kinder-Karte-**

Desserts:	€
"Reis Trauttmansdorff" Milchreis 2 / Blutorange / Zimt / Macadamia / Schoko-Crumble 1 / Vanille-Amaretto-Eis 2,3 / Hippen Gebäck 1,2,3	8,50
Birnen aus dem "Alten Land" im Eisenkraut-Fond gekocht 5 Brombeer-Cidre-Sorbet 5 / Birnen-Sorbet 5 / Buchweizen-Crumble 1,2,3 / Birnen-Schaum 2 / Blüten	8,50
Desserts im Glas 1,2,3,5 "wählen Sie" -	pro Glas 3,00
*Schokoladen-Mousse	
* 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 aus Geifertshofen 2 Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	klein 8,50 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-Eisorten:

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