

Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Springtime"** 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

Mittags-Menü

Curry-Ananas-Cremesuppe
"Dorumer" Nordseekrabben / Orangen-Öl

Filet vom SKREI gebraten
Beluga-Linsen / Fenchel-Kraut / Zuckerschoten
milder Pfeffer-Schaum

2 kleine Desserts
im Glas

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

Wein-Empfehlung

2015 Chenin blanc / trocken
Carsten Migliarina / Coastal Region
Südafrika
0,2 l - 6,80 €
0,1 l - 3,40 €

Mittagsgericht vom 16.03.2020 - 20.03.2020

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Tafelspitz vom Jungbullen 5,8 Pastinaken 2 / Karotten 2 / Bouillonkartoffeln / Meerrettich-Schaum 2	13,00
<u>Dienstag:</u>	Paella "PIER 6" 5 mit Miesmuscheln / Garnelen / Chicken Wings Safran-Reis / Erbsen / Paprika / Tomaten	13,00
<u>Mittwoch:</u>	Cordon Bleu vom Jungschwein 1,2,3,16 Bratkartoffeln 16 / Kräutersalat 5 / Rahmsauce 2,5,8	13,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Kabeljau gedämpft Butter-Kartoffeln 2 / Gemüse Stroh 2,8 / Dill-Sauce 2	13,00
<u>Freitag:</u>	Spaghetti "Bolognese" 1,2,3,5,8 Grana Padano 2 / Rucola Salat / Himbeere Marinade 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	8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder SKREI-Filet	19,00
Roter Kale- & Wasabi-Rauke-Salat	
"Elmloher" Wildschweinsalami 2 / Himbeer-Dressing 5 / Granatapfel / Cashewkerne / Brotchip 1	13,00
Gebratene Jacobsmuscheln 13 & "Loxstedter" Rotwurst 16,17	
Apfelkompott 5 / Feldsalat 5 / Nussbutter 2 / Walnuss-Crumble / Karottenkraut	17,00
Curry-Ananas-Cremesuppe 2	
"Dorumer" Nordseekrabben 13 / Orangen-Öl	9,50
 <u>Etwas üppiger:</u>	
Schottischer Graved Lachs	
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	7,00
	Vorspeise
	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:

U.S. Bürgermeisterstück	"sous vide" gegart	220 gramm	30,00
<u>oder</u>			
Rumpsteak von der deutschen Färse		300 gramm	32,00
	Kartoffel-Kürbis-Gratin 2 / Pastinaken 2 / Shiitake Pilze 2 / Schalotten 2,5 / Rotwein-Jus 5,8		
Zweierlei vom "Elmloher" Freiland-Hähnchen	2,5,8		27,00
	Rahm-Kartoffeln 2 / Blumenkohl 2 / Steckrüben 2 / Calvados-Jus 5,8		
Spezialitäten-Gerichte von unserem "Elmloher Landschwein"			<u>Preis nach Tagesempfehlung</u>
Filet vom Rotbarsch und argentinischer Wild-Garnele			26,00
	schwarzer "Venere"-Risotto aus dem Piemont 2,5,8 / Zucchini 2 / Spitzkarotten 2 / Krustentier-Schaum 2,5,8,13		
Filet vom Stör			27,00
	Tomaten-Cous Cous 2,5,8 / Schwarzwurzeln 2 / Paprika / Basilikum-Schaum 2,5,8		
Schafskäse im Zucchini-Mantel	2		17,50
	Bulgur-Plätzchen 1,3 / Paprika / Tomate / Aubergine / Pesto / Kräutersalat 5		

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

Desserts:	€
"Tiramisu PIER 6" ^{1,2,3,5} weißes Kaffeeeis 2 / Haselnuss-Crumble 1,2 / eingelegte Feigen 5 / Hippen-Gebäck 1,2,3	8,50
Frischer Kaiserschmarrn ^{1,2,3} Rosinen / Apfelkompott 5 / Schoko-Crumble 1,2 / Eis von der "Madagaskar"-Vanille 1,3	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-Eisarten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3
Pistazie 2,3,7 / Karamell 2,3 / weißes Kaffee-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango
Himbeere / 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