

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Summertime"** 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  
0,11 - 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

## Mittagsgericht vom 25.05.2020 - 28.05.2020 von 11.30-14.00h

€

Restaurantpreis!!!!

<u>Montag:</u>	<b>Hühner-Frikassee</b> Erbsen / Spargel / Champignons / Butterreis	13,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Dorade-Filet</b> gebraten Rosmarin Kartoffeln/ Mediterranes Gemüse / Weißwein-Schaum	14,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Rückensteak vom Jungschwein</b> Bratkartoffeln / Kräuter Butter / Schmorzwiebeln / Salat	14,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Kabeljau</b> gedämpft Risotto / Brokkoli / Tomaten-Thymian-Kompott	14,00
<u>Freitag:</u>	<b>Ofen-Kartoffel "PIER 6"</b> Räucherlachs / Sour-Creme / Zwiebeln / Gurke / Kräutersalat	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.*

## Tages-Menü

Carpaccio von der deutschen Färse  
 Oliven-Öl / Rucola / Parmesan / Brot-Chip

\*\*\*

Essenz vom Elmloher Freiland-Hähnchen  
 Kohlroulade / junger Lauch

\*\*\*

Filet vom Jungschwein im Speckmantel  
 Brokkoli / Radieschen / Bärlauch-Kartoffel-Gratin  
 Thymian-Jus

\*\*\*

2 kleine Desserts  
 im Glas

**4-Gang-Menü** 51,50 €

**3-Gang-Menü** ohne Suppe 41,50 €

## Wein-Set

2018 Blanc PIER 6 trocken  
 Störrlein & Krenig / Randersacker  
 Franken  
 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:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
Römer-Salat mit einer Himbeer-Marinade 5 Pastrami 16 / Spargel / Pinienkerne / Melone	11,00
Carpaccio von der deutschen Färse (Filet) Oliven-Öl / Rucola 5 / Parmesan 2 / Brot-Chip 1,3	14,00
Essenz vom Elmloher Freiland-Hähnchen 5,8 Kohlroulade / junger Lauch	8,50
Spargel-Cremesuppe 2 Seeteufel / Bärlauch-Öl	8,50

## Zwischengerichte

"Stedener" Stangenspargel 2	250 gramm	14,00
Pellkartoffeln 2 / zerlassene Butter 2 / Sauce Hollandaise 2,3,5	500 gramm	22,00
 <u>wahlweise mit:</u>		
* Nuss-Schinken von unserem Loxstedter-Landschwein 16		Aufpreis 7,50
* 1 Stk. fränkische Bratwurst	Stk.	3,00
* Seeteufel-Medaillon		12,00
* Kalbsschnitzel 1,2,3		12,00
* Entrecote von der deutschen Färsø	200 gramm	18,50

## Hauptspeisen:

Entrecote von der <b>deutschen Färs</b> Champingons 2 / Zwiebel-Senf-Chutney 5 / Schmor-Kartoffeln / Rotwein-Jus 2,5,8	<b>300 gramm</b>	32,00
Filet vom Jungschwein im Speckmantel Brokkoli 2 / Radieschen 2 / Bärlauch-Kartoffel-Gratin 2,3 / Thymian-Jus 2,5,8		24,00
Filet vom Rotbarsch & Miesmuscheln 5 Grüner Spargel 2 / Sellerie / Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Prosecco-Schaum 2,5		24,00
Medaillons vom Seeteufel mit frischen Kräutern Spargel-Risotto 2,5,8 / Karotten 2 / Safran-Schaum 2,5 / Korallen Hippe 1		25,00
Gebratener grüner & weißer Spargel Sauce Bernaise 2,3,5/ Tomate / kleine Kartoffeln 2 / Rucola 5		18,00

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

## Desserts:

### Rhabarber-Kompott

Vanille-Waldmeister-Eis 2,3 / Himbeer / Baiser 3 / Pistazien-Crumble / Hippen-Gebäck 1,2,3

€  
8,00

### Variation von der Erdbeere 1,2,3

Mango / griechischer Joghurt / Holunderblüten-Schaum / Schoko-Hippe 1,2,3

8,50

### Desserts im Glas 1,2,3,5

"wählen Sie" -

\*Schokoladen-Mousse

\* Panna Cotta

\* Quark-Mousse

\* Creme brûlée

pro Glas 3,20

### Kaffee-Set

Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand

8,50

### Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9

klein 8,50  
groß 13,00

## Eis Karte:

Joghurt-Eisbecher		7,00
	Sauerrahm-Sorbet 2 / marinierte Beeren 5 / Sahne 2 / Fruchtsauce / Hippen-Gebäck 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 / Vanille-Waldmeister 2,3

### Sorbets:

Blutorange / Mango  
 Rhabarber / Sauerrahm



## 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