

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 29.06.2020 - 03.07.2020 von 11.30-14.00h

€

Restaurantpreis!!!!

<u>Montag:</u>	Krustenbraten vom "Oste"-Wollschwein Kartoffel-Erbsenpüree 2 / geschmorrtter Spitzkohl 2 / Brokkoli 2 / Dunkelbier-Jus 5,8	14,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Schellfisch gedünstet Butterkartoffeln 2 / Karotte 2 / Sellerie 2 / körnige Senfsauce 2	14,00
<u>Mittwoch:</u>	Cevapcici ^{1,3} Tomaten-Reis 2 / Schmorpaprika 2 / Tsatsiki 2 / Blattsalat 5	14,00
<u>Donnerstag:</u>	Hamburger "Pannfisch" ^{1,3} Lyoner-Kartoffeln / Sauce Remoulade 2,3 / Zitrone / Tomaten-Gurkensalat 5	14,00
<u>Freitag:</u>	Frische Bandnudeln ^{1,2,3} mit Garnelenspieß ^{1,3} Zucchini 2 / Paprika 2 / Basilikum-Pesto / Parmesan 2 / Rucola 5	14,00

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

Vitello tonato
Thunfischsauce / Grana Padano / Kapern-Äpfel
Kräutersalat

Essenz von der Strauchtomate
Basilikum-Klößchen / Tomate / Junglauch

Kalbsrücken-Steak rosa gebraten
Kartoffel-Gratin / Kräutersaitlinge / Romanesco
Perlzwiebel-Jus

2 kleine Desserts
im Glas

4-Gang-Menü 51,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe 43,50 €

Wein-Set

2015 Chenin blanc trocken
Carsten Migliarina / Stellenbosch
Südafrika
0,1l

2017 ROSSO Edition PIER 6
Scharzriesling
Störlein & Krenig / Franken
0,1l

2015 Gündelbacher Wachtkopf
Riesling / Auslese
Sonnenhof / Baden
0,05 l

Wein-Set 12,50 €

Vorspeisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
Wiesenkräuter-Salat in Balsamico-Marinade 5 Serrano-Schinken vom Duroc-Schwein 16 / Feigen 5 / Himbeere / Macadamianüsse	12,50
Vitello tonato Thunfischsauce 2,5 / Grana Padano 2 / Kapern-Äpfel 5 / Kräutersalat 5	14,00
Carpaccio von der deutschen Färse (Filet) Wachtelei / Oliven-Öl / Rucola 5 / Parmesan 2 / Brot-Chip 1,3	15,00
Tatar vom neuen Matjes Zwiebeln / Gurke 5 / Rote Bete / Schmand 2 / Baby Leaf 5	14,50
Essenz von der Strauchtomate 8 Basilikum-Klößchen 1,2 / Tomate / Junglauch	8,50
Erbsen-Cremesuppe 2 Steinbeißer/ Curry-Öl	9,00

Hauptspeisen:

Entrecote von der deutschen Färs oder	300 gramm	32,00
Kalbsrücken-Steak <small>rosa gebraten</small> Kartoffel-Gratin 2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Romanesco 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8	250 gramm	28,00
Spezialitäten-Gerichte vom "Freiland Wollschwein" aus Oberndorf an der Oste		<u>Preis nach Tagesempfehlung</u>
Zweierlei vom Elmloher Hähnchen Tagliatelle 1,2,3 / Kohlrabi / Brokkoli 2 / Tomaten-Jus 5,8		25,00
Filet vom Steinbeißer & gegrilltem Mini-Pulpo 5 Safran-Risotto 2,5,8 / junger Lauch 2 / Karotten-Stifte 2 / Pernod-Schaum 2		26,00
Filet von der Dorade "royal" pikanter Cous Cous 2 / gegrillte Paprika 2 / Zucchini & Aubergine 2 / Tomaten-Espuma 2 / Korallen-Hippe 1		25,00
Junger Matjes nach „Hausfrauen Art“ 1,4,5 Bratkartoffeln 16 / Rote Zwiebeln / Kräutersalat 5		19,00
Gemüse-Schafskäse-Strudel 1,2,3 Tomaten-Thymian-Chutney 5 / Rosmarin-Kartoffeln / Wiesenkräuter-Salat 5		19,50

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

Desserts:	€
Mousse von weißer Schokolade 2,3 Erdbeere / Grüner Pfeffer-Eis 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Hippen Gebäck 1,2,3	8,50
Heidelbeer-Schnitte 1,2,3 mit Waldfruchtsorbet griechischer Joghurt 2 / Orangen-Espuma 2 / Johannisbeeren / Pistazien-Crumble 2 / Schoko-Hippe 1,2,3	8,50
Desserts im Glas 1,2,3,5 "wählen Sie" -	pro Glas 3,20
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* Quark-Mousse	
* Creme brûlée	
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:

Erdbeer-Eisbecher	7,00
Vanille-Eis 2,3 / marinierte Erdbeeren / 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-Saße 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 / Grüner Pfeffer-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango
Waldfrucht / Erdbeer

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