

Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Summertime"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2016 Riesling-Sekt / brut 5

Störrlein & 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

Mittagsgericht vom 10.08.2020 - 14.08.2020 von 11.30-14.00h

€

Restaurantpreis!!!!

<u>Montag:</u>	Gefüllte Paprika Hackfleisch 1,2,3 / Risi-Bisi 2 / Tomaten-Olivensauce 2 / Salat 5	14,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Schellfisch Karotte 2 / Sellerie 2 / Kohlrabi 2 / Drillinge 2 / Senfsauce 2,4,5	14,00
<u>Mittwoch:</u>	Nackensteak vom Jungschwein Krautsalat 5 / Kräuterbutter 2 / Bratkartoffeln / Speckbohnen 2,16,17	14,00
<u>Donnerstag:</u>	Gebratenes Lachsfilet Rote Bete-Risotto 2,5 / Blumenkohl 2 / Brokkoli 2 / Rieslingschaum 2,5	14,00
<u>Freitag:</u>	Frische Bandnudeln 1,2,3 mit Garnelenspieß 13 Zucchini 2 / getrocknete Tomaten / Feta 2 / Paprika 2	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 Bröte 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 / Pfifferlinge / 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
0,1 l

2017 ROSSO Edition PIER 6

Schwarzriesling
Störlein & Krenig / Franken
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
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
Erbсен-Cremesuppe 2 Steinbeißer/ Curry-Öl	9,00

Hauptspeisen:

Entrecote von der deutschen Färs	300 gramm	32,00
oder		
Kalbsrücken-Steak rosa gebraten	250 gramm	28,00
Kartoffel-Gratin 2,3 / Pfifferlinge 2 / Romanesco 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8		
Spezialitäten-Gerichte von unserem "Landschwein" aus Elmlohe		<u>Preis nach Tagesempfehlung</u>
Brust und Keule vom "Elmloher" Freiland-Perlhuhn		26,00
Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Brokkoli 2 / gelbe Möhren 2 / Lauchstroh / Salbei-Jus 5,8		
Filet vom Steinbeißer & gegrilltem Mini-Pulpo 5		26,00
Safran-Risotto 2,5,8 / junger Lauch 2 / Karotten-Stifte 2 / Pernod-Schaum 2		
Filet von der Dorade "royal"		25,00
pikanter Cous Cous 2 / gegrillte Paprika 2 / Zucchini & Aubergine 2 / Tomaten-Espuma 2 / Korallen-Hippe 1		
Junger Matjes nach „Hausfrauen Art“ 1,4,5		19,00
Bratkartoffeln 16 / Rote Zwiebeln / Kräutersalat 5		
Gemüse-Schafskäse-Strudel 1,2,3		19,50
Tomaten-Thymian-Chutney 5 / Rosmarin-Kartoffeln / Wiesenkräuter-Salat 5		

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

Desserts:

€

Mousse von weißer Schokolade 2,3

8,50

Erdbeere / Grüner Pfeffer-Eis 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Hippen Gebäck 1,2,3

Heidelbeer-Schnitte 1,2,3 mit Waldfruchtsorbet

8,50

griechischer Joghurt 2 / Orangen-Espuma 2 / Johannisbeeren / Pistazien-Crumble 2 / Schoko-Hippe 1,2,3

Desserts im Glas 1,2,3,5

pro Glas

3,20

"wählen Sie" -

*Schokoladen-Mousse

* Panna Cotta

* Quark-Mousse

* Creme brûlée

Kaffee-Set

8,50

Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

klein

8,50

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

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-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 / 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