

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 28.09.2020 - 02.10.2020 von 11.30-14.00h

€

Restaurantpreis!!!!

<u>Montag:</u>	Curry-Geschnetzeltes vom Freiland-Hähnchen 1,2,5 Gemüse-Reis 2 / Banane 2 / Ananas 2 / Preiselbeeren	14,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Fjordlachs Tomaten-Bulgur 1,2 / Blumenkohl 2 / Brokkoli 2 / Rote Bete-Espuma	14,00
<u>Mittwoch:</u>	Beef-Burger "PIER 6" Röstzwiebel 1 / Aioli 2,3 / Bacon 16 / Rucola 5 / BBQ-Sauce "PIER 6" / Tomate / Gurke	14,00
<u>Donnerstag:</u>	Schollenfilet in Eihülle 1,3 Hausgemachter Kartoffelsalat 2,3,4,5 / Remouladen Sauce 2,3 / Zitrone	14,00
<u>Freitag:</u>	Labskaus "PIER 6" Rollmops 5 / Spiegelei 3 / Essiggurke 4,5 / Baby Leaf 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

Kürbis-Cremesuppe

Gemüse-Chips / steirisches Kürbiskern-Öl

Tiefsee Rotbarsch & Miesmuscheln

Kartoffel-Erbсен-Püree / Rote Bete / Wakame
Blumenkohl / Riesling-Schaum

2 kleine Desserts

im Glas

4-Gang-Menü 50,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe 43,50 €

Wein-Set

2018 BLANC trocken

Edition PIER 6

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,1l

2015 Chenin blanc / trocken

Carsten Migliarina / Coastal Region
Südafrika

0,1l

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
Roter Mangold & Kale-Salat 5 "Black Tiger"-Garnelen / Walnuss / Melone / Oliven / Röstbrot 1 / Avocado	14,50
Tatar vom "Yellow fin"-Thunfisch Limetten-Sorbet / Schmand 2 / rote Zwiebel / Baby Leaf 5	16,00
Carpaccio von der deutschen Färse (Filet) Ziegenkäse-Praline 2 / Frisee Salat 5 / Aprikose / Algen-Kaviar	16,00
Vitello tonato Thunfischsauce 2,5 / Grana Padano 2 / Kapern-Äpfel 5 / Kräutersalat 5	14,00
Essenz vom Kampener "KOBANGUS"-Rind 8 Kräuter-Nocken 1,3 / Gemüse-Rauten 8	9,00
Kürbis-Cremesuppe 2 Tiefsee-Rotbarschfilet / steirisches Kürbiskern-Öl	9,00

Hauptspeisen:

Kalbsrücken-Steak rosa gebraten Kartoffel-Kürbis-Gratin 2 / Buchenpilze 2 / Romanesco 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8	250 gramm	28,00
Spezialitäten-Gerichte vom Kampener "KOBANGUS"-Rind <u>Preis nach Tagesempfehlung</u>		
Duett vom "Elmloher" Freiland-Huhn 2 Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Brokkoli 2 / Kohlrabi 2 / Rosmarin-Jus 5,8		26,00
Filet vom weißen Stör & Seespargel 2 Risotto-Nero 2,5,8 / Mini-Fenchel 2 / Steckrübe 2 / Korallen-Hippe / Safran-Espuma		26,00
Filet vom Tiefsee-Rotbarsch & Miesmuscheln 2,11 Kartoffel-Erbсен-Püree 2 / Rote Bete 2 / Wakame 2,6 / Blumenkohl 2 / Riesling-Schaum 2		25,00
Junger Matjes nach „Hausfrauen Art“ 1,4,5 Bratkartoffeln 16 / Rote Zwiebeln / Kräutersalat 5		19,00
Spinat-Flan 2,3 mit pochierem Ei Zucchini-Zoodles 2 / Ananas-Chilli-Chutney 2 / Baby-Leaf 5 / Pinienkerne		19,50

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

Desserts:	€
Schokoladen-Tarte ^{1,2,3} Himbeer-Kompott / Pfirsich-Sorbet / Pistazien-Crumble ^{1,2} / Hippen Gebäck ^{1,2,3}	8,50
Joghurt-Schnitte ^{1,2,3} mit Weißdorn-Sorbet Mango-Espuma / Haselnuss-Krokant ⁷ / Beeren / 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:

"Heiße Liebe"-Eisbecher	7,00
Vanille-Eis 2,3 / lauwarmes Himbeer-Kompott / Schlagrahm 2 / 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 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	
PIER 6 – Überraschung	7,00
5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagrahm 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

Sorbets:

Blutorange / Mango
Weißdorn / Pfirsich / Limette

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