

Aperitifempfehlung:

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

Erdbeer-Cidre

"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€*

	l	€
"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb	0,1 l	6,50
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung	0,1 l	5,80
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen	0,15 l	6,20
0,1 l - 6,50€	0,1 l	5,50
	0,1 l	6,50
	0,1 l	4,80
als Aperitif oder After-Dinner	0,15 l	6,20
MOSCOW MULE	0,15 l	6,20
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke im Kupferbecher serviert - 8,50€	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 19.10.2020 - 23.10.2020 von 11.30-14.00h

€

Restaurantpreis!!!!

<u>Montag:</u>	Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter 2 Rosmarin-Kartoffeln / Schmor Gemüse 2,5 / Schalotten-Rotwein Jus 5,8	14,00
<u>Dienstag:</u>	Ragout von Edelfischen Karotten 2 / Sellerie 8 / junger Lauch 2 / Butterreis 2 / Dillrahm-Sauce 2,5	14,00
<u>Mittwoch:</u>	Saftiger Rinderbraten Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffelklöße 1,2,3 / Preiselbeeren / Rotwein-Jus 5,8	14,00
<u>Donnerstag:</u>	Schollenfilet-Röllchen mit Lachs Rucola-Risotto 2,5,8 / Steckrüben 2 / Broccoli 2 / Riesling-Schaum 2,5	14,00
<u>Freitag:</u>	Paella "PIER 6" Muscheln II / Erbsen / Hähnchen-Flügel / Zwiebeln / Paprika / Safran-Reis / Knoblauch	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

Gratinierter Ziegen-Frischkäse
Datteln im Speckmantel / Feldsalat / Birne
Zwiebel / Walnuss

Essenz vom "Elmloher" Freiland Perlhuhn
Geflügel-Wan Tan / Gemüse-Perlen

Limandes-Röllchen & Rot-Garnele
Rote Bete-Risotto / Karotten / Bohnen
Riesling-Schaum / Korallen-Hippe

2 kleine Desserts
im Glas

4-Gang-Menü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe 44,50 €

Wein-Set

2017 Chardonnay trocken
Laborie / Western Cape / Südafrika
0,1 l

2017 "Tadzio" Rosé / trocken
Weingut Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio
0,1 l

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
Junger Feldsalat an einer Passionsfrucht-Marinade 5 Pastrami 16 / Mandarinen / Sonnenblumen-Kerne / Pekannuss	14,50
Glasierter Kalbsbries 5,8 & gekochte, marinierte Kalbszunge 5 Rote Bete / Karotten / Sellerie / Topinambur-Chip / Mimolette-Espuma 2 / Baby Leaf 5	16,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse Datteln im Speckmantel 16,17 / Feldsalat 5 / Birne / Zwiebel / Walnuss	13,50
Essenz vom "Elmloher" Freiland Perlhuhn 8 Geflügel-Wan Tan 2 / Gemüse-Perlen	9,00
Süßkartoffel-Cremesuppe 2 Flusskrebse / Petersilien-Öl	9,00

Hauptspeisen:

Kalbsfilet gebraten & geschmorte Kalbsbäckchen 5,8 29,00

Kürbis-Mais Plätzchen 2,3 / Pastinaken-Creme 2 / Rüben 2 / Balsamico Jus 5,8

Spezialitäten-Gerichte von unserem **"Elmloher"** Landschwein

Preis nach Tagesempfehlung

Brust & Keule vom **"Elmloher"** Freiland-Perlhuhn 2 26,00

Polenta 2,3 / Baby Mais 2 / Wilder Brokkoli 2 / Rotkohl-Espuma 5 / Jus 5,8

Filet vom Schellfisch und Flusskrebse 25,00

Süßkartoffel / Beluga Linsen 5,8 / Zuckerschoten 2 / Limetten-Schaum 2

Limandes-Röllchen & Rot-Garnele 27,00

Rote Bete-Risotto 5,8 / Karotten 2 / Bohnen 2 / Riesling-Schaum 2,5,8 / Korallen-Hippe 1

Kürbis-Gersten-Bratling 1,2,3 18,50

Apfel-Paprika Chutney 5 / Schwarzwurzeln 2 / Sprossen-Salat 5 / gebrannte Mandeln

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

Desserts:

	€
Warmer Orangen-Mohn-Kuchen 1,2,3 Schokolade / Tonkabohnen-Eis 2 / Pflaumen / Crème fraîche 2 / Hippen Gebäck 1,2,3	9,00
Gebanntes Schmand-Törtchen 1,2,3 Nougat / Mango / Himbeer-Sorbet / Vanille-Hippe 1,2,3 / Pistazien-Crumble 1,2	9,00
Desserts im Glas 1,2,3,5 "wählen Sie" - <ul style="list-style-type: none"> *Schokoladen-Mousse * Panna Cotta * Quark-Mousse * Creme brûlée 	pro Glas 3,20
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	9,00
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-Eisarten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3
Erdbeere 2,3 / Pistazie 2,3,7
Tonkabohne 2

Sorbets:

Blutorange / Mango
Himbeer / Passionsfrucht / 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