

Aperitifempfehlung:

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

Erdbeer-Perlwein

"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-

€

0,1 l 7,20

0,1 l 6,50

0,15 l 6,90

0,1 l 5,80

0,1 l 7,20

0,1 l 5,40

0,15 l 7,20

0,15 l 7,20

0,25 l 11,50

0,3 l 7,50

0,15 l 7,20

0,15 l 7,20

0,1 l 5,80

0,1 l 5,40

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren,
Erdbeeren und Rosen
0,1 l - 7,80€*

*als Aperitif oder After-Dinner
MOSCOW MULE
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke
im Kupferbecher serviert - 9,60€*

Tages-Menü

Ceviche vom Schwertfisch

Kaki / Limette / Koriander / Chili / Crème fraîche
Baby Leaf

Cremesuppe vom Stedener weißen Spargel

Räucherlachs / Petersilien-Öl

Iberico PRESA

Bärlauch-Krapfen / Kräuterseitlinge /
Rotwein-Jus

2 kleine Desserts

im Glas

4-Gang-Menü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Vorspeise 38,50 €

Wein-Set

2017 Chardonnay trocken

Laborie / Western Cape / Südafrika
0,1 l

2016 "ELEONORA" / Sangiovese/ trocken

Weingut Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio
0,1 l

2015 Gündelbacher Wachtkopf

Riesling / Auslese
Sonnenhof / Baden
0,05 l

Wein-Set 13,80 €

Vor Speisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
Unser "Sommer-Salat" mit Ziegenfrischläse-Pralinen grüner Spargel / Melone / Pinienkerne / Brot-Chip 1 / Balsamico-Marinade 5	13,50
Carpaccio von der deutschen Färse (Filet) Rucola 5 / Parmesan 2 / Tomate / Olivenöl / Wachtel-Ei	17,00
Ceviche vom Schwertfisch Kaki / Limette / Koriander / Chili / Crème fraîche 2 / Baby Leaf 5	17,00
Cremesuppe vom Stedener weißen Spargel 1,2 Räucherlachs / Petersilien-Öl	9,00

Spargelgerichte

"Stedener" Stangenspargel 2	250 gramm	14,00
Pellkartoffeln 2 / zerlassene Butter 2 / Sauce Hollandaise PIER 6 2,3,5	500 gramm	22,00

wahlweise mit:

		Aufpreis
* Coppa-Schinken vom BIO-Landschwein 16		7,50
* 1 Stk. fränkische Bratwurst	Stk.	3,00
* Seesaiblings-Filet		12,00
* Kalbsschnitzel 1,2,3		12,00
* Rumpsteak vom "Black Angus"	200 gramm	18,50

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

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom "BLACK ANGUS"	300 gramm	32,00
oder		
Iberico PRESA	250 gramm	30,00
Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Rotwein-Jus 5,8		

Spezialitäten-Gerichte von unserem "Elmloher DUROC"-Schwein	Preis nach Tagesempfehlung
--	----------------------------

"Züricher Geschnetzeltes" & Steak vom Kalb 2,5	27,00
Hausgemachte Spätzle 1,2,3 / Pilze 2 / gebratener grüner Spargel 2 / Karottencreme 2	
Elmloher Freiland-Hähnchen "Asiatisch"	25,00
Basmatireis / Zitronengras / Lauch / Sellerie 8 / Karotte / Curry / Kokosmilch / Caschew Kerne	
Filet vom Seesaibling & Miesmuscheln II	27,00
Tomaten-Risotto 2,5,8 / Brokkoli 2 / Steckrüben 2 / Basilikum-Schaum 2,5 / Korallen-Hippe 1	
Filet vom Kabeljau im Wurzelsud gedünstet 5	27,00
Süßkartoffel-Taler 3 / Karotte / Sellerie / Lauch / Fenchel / Wasabi-Espuma 2	
Ragout vom grünen und weißen Stedener Spargel	20,50
Drillinge 2 / Crème fraîche 2 / Rucola 5 / Cherry-Tomaten / Körner Mix	

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

Desserts:	€
Rhabarber-Schlupfer 1,2,3 frische Erdbeeren / griechischer Joghurt 2 / Schoko-Krokant / Hippen-Gebäck 1,2	9,50
Gebrannter Schokoladen-Brownie 1,2,3 Passionsfrucht-Sorbet / Schmand 2 / Blaubeeren / Pistazien Crumble 1,2	9,50
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	9,50
Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2 Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	klein 9,70 groß 14,80

Eis Karte:

Nuß-Eisbecher		7,50
Walnuss Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2,3 / Eierlikör 3 / geröstete Nüsse / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3		
Rhabarber-Eisbecher		8,00
Rhabarber-Sorbet / Vanille-Eis 2 / Rhabarber-Kompott 5 / Schlagrahm / Hippengebäck 1,2,3		
Eis-Kaffee		6,60
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Filterkaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Eis-Schokolade		6,60
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Sorbet-Variation		6,80
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3		
PIER 6 – Überraschung		8,40
5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagrahm 2		
Gemischtes Eis (3 Kugeln)		4,90
	mit Sahne 2	5,60

Milch-Eissorten:

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

Sorbets:

Blutorange / Mango
 Rhabarber / 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