

## 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-

€

0,1l 7,20

0,1l 6,50

0,15l 6,90

0,1l 5,80

0,1l 7,20

0,1l 5,40

0,15l 7,20

0,15l 7,20

0,25l 11,50

0,3l 7,50

0,15l 7,20

0,15l 7,20

0,1l 5,80

0,1l 5,40

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

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

**Mittagsgericht** vom 14.06.2021 - 18.06.2021 **von 11.30-14.00h** €

<u>Montag:</u>	<b>Curry-Geschnetzeltes vom Elmloher Freiland Hähnchen</b> Basmati-Reis / Banane / Ananas / Preiselbeeren / kleiner Salat 5	14,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet vom Schellfisch gedünstet</b> Drillinge / Karotte 2 / Sellerie 2 / Steckrübe 2 / Fenchel 5 / leichte Senfsauce 2,4,5	14,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>„Black Angus“ Beef-Burger</b> Paprika-Zwiebel-Chutney 5 / Tomate / Gurke / Aioli 2,3 / Bacon 16,17 / Rucola 5	14,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Seelachs</b> unter der Knusperkruste 1 Honig-Karotten 2 / Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Blumenkohl 2 / Remouladensauce 2,3,5	14,00
<u>Freitag:</u>	<b>Hamburger Pannfisch</b> Bratkartoffeln 16,17 / Tomaten-Gurken-Salat 5 / Zitronen-Buttersauce 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 Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

## 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 <b>deutschen Färse</b> (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 <b>Stedener</b> weißen Spargel 1,2 Räucherlachs / Petersilien-Öl	9,00

## Spargelgerichte

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

### wahlweise mit:

		Aufpreis
* Coppa-Schinken vom BIO-Landschwein 1,6		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 <b>"BLACK ANGUS"</b>	300 gramm	32,00
oder		
<b>Iberico PRESA</b>	250 gramm	30,00
Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Rotwein-Jus 5,8		

Spezialitäten-Gerichte von unserem <b>"Elmloher DUROC"-Schwein</b>	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	
Saltim bocca vom <b>Elmloher</b> Freiland-Hähnchen	25,00
Süßkartoffel-Stampf 2 / Baby-Mais 2 / Karotten 2 / Blumenkohl 2 / Balsamico-Jus 5,8	
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 <b>Stedener</b> 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-**

<b>Desserts:</b>	€
<b>Rhabarber-Schlupfer</b> 1,2,3 frische Erdbeeren / griechischer Joghurt 2 / Schoko-Krokant / Hippen-Gebäck 1,2	9,50
<b>Gebrannter Schokoladen-Brownie</b> 1,2,3 Passionsfrucht-Sorbet / Schmand 2 / Blaubeeren / Pistazien Crumble 1,2	9,50
<b>Desserts im Glas</b> 1,2,3,5 "wählen Sie" -	pro Glas 3,20
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* Quark-Mousse	
* Creme brûlée	
<b>Kaffee-Set</b> Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	9,50
<b>Käse-Auswahl</b> 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-Eisarten:

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