Aperitiv:

			€
PIER6 - Cocktail / **"Summertime"**		0,1 l	7,20
"Lillet blanche" - Wild Berry		0,15 l	6,90
Bellini - white puree of peach with sparkling wine		0,1 l	5,80
2016 Riesling-Sparkling wine/ brut 5 Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken		0,1 l	7,20
Perlig - Perlwein / brut		0,1 l	5,40
Cucumber - Gin & Tonic		0,25 l	11,50
„Hugo"		0,15 l	7,20
Aperol-Spritz		0,15 l	7,20
Cucumber-Basilikum-Long -without Alcohol-		0,3 l	7,50
Cranberry-Spritz -without Alcohol-		0,15l	7,20
"Bellini" -without Alcohol-		0,1 l	5,80
Grape-Secco -without Alcohol-		0,1 l	5,40

"Schlumberger on Ice" Rosé / fruit-dry
Aperitiv-Sparkling wine "methode champenoise"
0,1 l - 7,80€

Aperitiv or After-Dinner
MOSCOW MULE
Wodka - Lime - Ginger beer - ginger- cucumber
9,60€

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

PIER 6
Meer als gutes Essen

Daily-Menu

Chevice of swortfish
persimmon fruit / lime / coriander / chili / creme fraiche / baby leaf salad

***

Cremesoup of white asaparagus
smoked salmon / parsley oil

***

Iberico pork "Presa"
wild garlic -potato-donuts / mushroom redwine-sauce

***

2 smal desserts
serve in a glas

4-course-menu 53,50 €
3-course-menu without starter 38,50 €

Wine-menu

2017 Chardonnay dry
Laborie / Western Cape / Southafrika
0,1 l

***

2016 "ANNA" Sangiovese
Weingut Villa Caviciana / Grotte di Castro
Lazio / Italy
0,1 l

***

2015 Gündelbacher Wachtkopf
Riesling / Auslese
Sonnenhof / Baden
0,05 l

wine-menu 12,50 €

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Starters:

Herb salad with house dressing cherry tomato / croutons / sunflower-seed	8,50
Summer salad / goat cream cheese green asparagus / melon / pines / bread-chip / balsamico-marinade	13,50
Carpaccio of beef (filet) rocket salad / parmesan / tomato / olive oil / quail egg	17,00
Chevice of swortfish persimmon fruit / lime / coriander / chili / creme fraiche / baby leaf salad	17,00
Creamsoup of white asparagus smoked salmon / parsley oil	9,00

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Main course:

Rumpsteak of "Black Angus"	300 gramm	32,00
or:		
Iberico-pork "Presa"	250 gramm	30,00
wild garlic -potato-donuts / mushroom / redwine-sauce		
Specials of our **"Elmloher Pork"**		please ask the service
Saltim bocca of **"Elmloher"** free range chicken		25,00
mashed sweet potato / baby-corn / carotts / cauliflower / balsamico-jus		
"Züricher Geschnetzeltes" ragout of calf		27,00
swabian noodles / mushrooms / green asparagus / herb salad		
Filet of arctic char & mussels		27,00
tomato-risotto / brokkoli / urnips / basil-foam / coral-hip		
Filet of codfish root brewed		27,00
sweet potato coins / carrots / celery / leek / fennel / wasabi-foam		
Ragou of white and green asparagus		20,50
potatos / creme fraiche / rocket salad / cherry tomato / mixed grains		

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

PIER 6
Meer als gutes Essen

Desserts:

			€
Rhubarb cake			9,50
strawberry /greek yoghurt / chocolate brittle / hip			
Caramelized chocolate-brownie			9,50
passion fruit-sorbet / blueberry / sour cream / pistachio-crumble			
Different desserts - served in a glass		per glass	3,20
please order between	*chokolate-mousse		
	* Panna Cotta		
	* curd cheese-mousse		
	* creme brûlée		
Kaffee-Set			
Espresso / creme brûlée / franconian Brandy			9,50
Selection of cheese		small	9,70
fig-mustard / grape-jelly / walnut / fruit bread		large	14,80

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

Ice-cream:

Nut-Sunday walnut-ice cream / chocolate-ice cream / egg liquer / roasted nuts / cream / hip		7,50
Rhubarb-Sunday rhubarb-sorbet / vanillia-ice / rhubarb-compote / cream / chip		7,50
Sorbet-Variation yoghurt-foam / chocolate-crumble		6,80
PIER 6 – Surprice 5 scoops ice cream / chocolate-sauce / cream		8,40
Mixed Ice-Cream - 3 scoops		4,90
	with cream	5,60

Milk-ice
vanilla / dark chocolate
strawberry / pistachio
walnut

Sorbet:
blood orange-sorbet / mango-sorbet
rhubarb-sorbet / strawberry

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld