

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€*

Mittagsgericht vom 19.07.2021 - 23.07.2021 **von 11.30-14.00h** €

<u>Montag:</u>	Filet von der Hähnchenbrust Gemüse-Reis / Mango-Curry Sauce / glacierte Banane / Kräutersalat	15,00
<u>Dienstag:</u>	Fischsuppe "PIER 6" Karotten / Lauch / Sellerie / Kartoffelwürfel / marinierter Fenchel / Baguette / Aioli	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Jungschweinerücken-Steak überbacken Paprika / Zwiebeln / Grana Padano / Ananas-Chili-Chutney / Rosmarin-Kartoffeln / Rucola	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Loup de Mer gebraten Aubergine / Zucchini / Paprika / Basilikum-Gnocchi / Tomaten- Espuma	15,00
<u>Freitag:</u>	Frische Nordsee Scholle im Ganzen gebraten Speck / Zwiebel / Petersilien-Kartoffeln / Nussbutter / Gurkensalat	15,00

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

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Flusskrebse / Petersilien-Öl

Iberico PRESA
Basilikum-Krapfen / Kräuterseitlinge /
Rotwein-Jus

2 kleine Desserts
im Glas

4-Gang-Menü 53,50 €

3-Gang-Menü ohne Vorspeise 38,50 €

Wein-Set

2020 Riesling - Gutswein trocken
Schenk-Siebert / Grünstadt-Sausenheim / Pfalz
0,1l

2015 "ELEONORA" / Sangiovese/ trocken
Weingut Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio
0,1l

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 Färs e (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
Essenz vom Hainmühlener Angus-Rind vom " Angushof Hubert " Gemüwestreifen / Flädle 1,2,3 / Rindsnocken 2	9,50
Karotten-Ingwer-Cremesuppe 1,2 Flusskrebse / Petersilien-Öl	9,00

Unsere
"Sommerliche Erfrischung"
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert
Sorbet-Bombe PIER 6
Erdbeer-Sorbet / Wodka-Limetten-Espuma / Erdbeeren
5,80 €

Hauptspeisen:

Entrecote von der deutschen Färse	300 gramm	32,00
oder		
Iberico PRESA	250 gramm	30,00
Basilikum-Krapfen 1,2,3 / Kräuterseitlinge 2 / Rotwein-Jus 5,8		

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

"Züricher Geschnetzeltes" & Steak vom heimischen Kalb 2,5	27,00
Hausgemachte Spätzle 1,2,3 / Pilze 2 / gebratener grüner Spargel 2 / Karottencreme 2	
Saltim bocca vom Elmloher 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	
Holländischer Matjes "Hausfrauen Art" 2,4,5	18,50
Pellkartoffeln / Meerrettich / Rote Zwiebeln / Kräutersalat 5	
Gebratener grüner Stedener Spargel	20,50
Chili-Melone / Burata 2 / Pinienkerne / Kräutersalat 5 / Basilikum-Pesto 2	

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