

Aperitifempfehlung:

Champagner Nicolas Feuillatte / brut

Kir-Royal mit Champagner

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

"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
 0,11 - 7,80€*

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

	€
0,11	13,50
0,11	13,80
0,11	7,20
0,15 l	6,90
0,11	5,80
0,11	7,20
0,11	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
0,11	5,80
0,11	5,40

Mittagsgericht vom 06.09.2021 - 10.09.2021 von 11.30-14.00h €

Montag: "SONDER-Ruhetag" nur in dieser Woche!!

Dienstag: "SONDER-Ruhetag" nur in dieser Woche!!

Mittwoch: Cordon Bleu vom Jungschwein 1,2,3 15,00
 Grana Padano 2 / Serrano-Schinken / Rosmarin-Kartoffeln / Brokkoli 2 / Thymian-Jus 5,8

Donnerstag: Filet vom Kabeljau gebraten 15,00
 Schmorkohl 5 / herzhafter Bulgur 2 / Meerrettich-Schnittlauch-Sauce 2

Freitag: Filet vom Rotbarsch gebraten 15,00
 hausgemachter Kartoffelsalat 2,4,5 / Sauce Tatar 1,4,5 / Kräutersalat 5

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
Baby Leaf / Zwiebel-Senf-Chutney / Feigen
Walnuss-Pistu

Essenz vom Elmloher Freiland Perlhuhn
Grieß-Klößchen / Gemüseerauten

Filet vom Adlerfisch
Confiertes Lauch / Paprika-Risotto
Wakame / gelbe Bete / Tomaten-Espuma

2 kleine Desserts
im Glas

4-Gang-Menü 53,50 €

3-Gang-Menü mit Suppe / ohne Vorspeise 38,50 €

Wein-Set

2020 Weißburgunder - Gutswein feinherb
Studier / Ellerstadt/ Pfalz
0,1 l

2018 Chardonnay/ trocken
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika
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
Knackiger Feldsalat & roter Mangold gekochte Kalbszunge 8 / Kürbis / Kartoffel-Speck-Marinade 5,16 / Meerrettich	13,50
Duo vom Seeteufel und Westeros Lachs Frisée Salat 5 / Algen Kaviar / Safran-Schmand 5 / Olivenöl	17,00
Gratinierter Ziegenfrischkäse 2 Baby Leaf 5 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Feigen / Walnuss-Pistu	14,50
Essenz vom Elmloher Freiland Perlhuhn Grieß-Klößchen 1,2,3 / Gemüserauten 8	9,50
Sellerie-Schaumsuppe 1,2 Begrillte Jakobsmuschel / Forellen-Kaviar / Grüner Apfel	12,50

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

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Simmentaler Rind	300 gramm	32,00
oder		
Entrecote vom Black Angus Rind	300 gramm	34,00
süß-saures Kürbis-Gemüse 5 / Kartoffel-Pilz-Roulade 1,2,3 / Birnen-Jus 5,8		

Spezialitäten-Gerichte vom **Hainmühlener Angus Rind**

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

Duo vom Elmloher Freiland Perlhuhn 2		27,00
Polenta 2,3 / Baby Mais 2 / wilder Brokkoli 2 / Parmesan-Espuma 2,5 / Jus 5,8		
Filet vom weißen Heilbutt & Rotgarnele		29,50
Kartoffel-Erbsenstampf 2 / Spitzkarotten 2 / Erbsen-Kresse / Pernod-Schaum 2,5		
Filet vom Adlerfisch		27,50
Confierter Lauch / Paprika-Risotto 2,5 / Wakame / gelbe Bete 2,5 / Tomaten-Espuma		
Hausgemachte Kartoffel-Lauch-Rösti		19,00
Babyspinat / pochirtes Wachtelei / Ziegen-Crème fraîche 2/ getrocknete Tomaten		

Desserts:

	€
Ananas-Carpaccio mit Kokos-Eis	9,50
Mango 5 / süßes Koriander-Pesto / Vanille-Crumble 1,2 / Schokoladen-Schwamm 2,7	
Ricotta-Haselnuss-Schnitte	9,50
marinierte Beeren / Himbeer-Sorbet / Orange / Sesam-Hippe 1,2,3 / Schoko-Crumble	
Desserts im Glas 1,2,3,5	pro Glas 3,20
"wählen Sie" -	
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* Quark-Mousse	
* Creme brûlée	
Kaffee-Set	9,50
Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2	klein 9,70
Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	groß 14,80

Eis Karte:

Bratapfel-Eisbecher		7,50
	Vanille-Eis 2 / Walnuss-Eis 2 / Apfel-Kompott 5 / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Schoko-Minz-Eisbecher		8,00
	Schokoladen Eis 2,3 / Minz-Sorbet / Schokoladensplitter / "After Eight" 2 / Schlagsahne 2 / 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 / Kokos 2

Sorbets:

Blutorange / Mango

Minze / Himbeere

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