

## 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

Störlein & 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 / feinerb  
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€*

	l	€
	0,1 l	13,50
	0,1 l	13,80
	0,1 l	7,20
	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

<b><u>Mittagsgericht</u></b> vom 27.09.2021 - 01.10.2021	von 11.30-14.00h	€
<b><u>Montag:</u></b> Krakauer von unserem Elmloher Landschwein		15,00
	Spitzkohl in Rahm 2 / Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Rotwein-Jus 5,8	
<b><u>Dienstag:</u></b> Filet vom Loup de Mer gebraten		15,00
	Tomaten-Lauch-Gemüse 2 / Blumenkohl 2 / Risolee-Kartoffeln / Pernod-Schaum 2,5	
<b><u>Mittwoch:</u></b> Saltim bocca <sup>16,17</sup> von der Hähnchenbrust <sup>16</sup>		15,00
	Brokkoli 2 / geschmorte Paprika 2 / Ravioli 1,2,3 / Schalotten-Rotweinjus 5,8	
<b><u>Donnerstag:</u></b> Filet vom Tiefsee-Rotbarsch		15,00
	Kräuter-Risotto 2,5,8 / Zucchini 2 / Kürbis / Riesling-Schaum 2,5	
<b><u>Freitag:</u></b> gefüllte Ofen-Kartoffel mit Räucherlachs		15,00
	Sour Creme 2 / Zwiebeln / Kräutersalat 5 / Tomate / Gurke	

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 / Gemüserauten

\*\*\*

Filet vom Adlerfisch  
Confierter 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

**Knackiger Feldsalat & roter Mangold**

gekochte Kalbszunge 8 / Kürbis / Kartoffel-Speck-Marinade 5,16 / Meerrettich

**Duo vom Seeteufel und Westeros Lachs**

Frisée Salat 5 / Algen Kaviar / Safran-Schmand 5 / Olivenöl

**Gratinierter Ziegenfrischkäse** 2

Baby Leaf 5 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Feigen / Walnuss-Pistru

**Essenz vom Elmloher Freiland Perlhuhn**

Grieß-Klößchen 1,2,3 / Gemüserauten 8

**Sellerie-Schaumsuppe** 1,2

Gegrillte Jakobsmuschel / Forellen-Kaviar / Grüner Apfel

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

8,50

13,50

17,00

14,50

9,50

12,50

## Hauptspeisen:

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

<b>Spezialitäten-Gerichte von unserem Elmloher Duroc-Schwein</b>	<u>Preis und Angebot nach Tagesempfehlung</u>
--	---

Duo vom <b>Elmloher Freiland Perlhuhn</b> 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
Babypinac / pochiertes Wachtelei / Ziegen-Crème fraiche 2 / getrocknete Tomaten	

<b>Desserts:</b>	€
<b>Ananas-Carpaccio</b> mit Kokos-Eis Mango 5 / süßes Koriander-Pesto / Vanille-Crumble 1,2 / Schokoladen-Schwamm 2,7	9,50
<b>Ricotta-Haselnuss-Schnitte</b> marinierte Beeren / Himbeer-Sorbet / Orange / Sesam-Hippe 1,2,3 / Schoko-Crumble	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:

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