

Aperitifempfehlung:

Champagner Nicolas Feuillatte / brut

Kir-Royal mit Champagner

PIER6 - Cocktail **"Autumn Leaf"** 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

Tages-Menü

Gratinierter Ziegen-Frischkäse
Baby Leaf / Zwiebel-Senf-Chutney / Feigen
Walnuss-Pistru

Essenz von der Elmloher Freiland Gans
Backerbsen / Wan Tan

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

2 kleine Desserts
im Glas

4-Gang-Menü 55,50 €
3-Gang-Menü mit Suppe / ohne Vorspeise 38,50 €

Wein-Set

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

Abend-Karte
von MO – SA / 17.30-21.30h

2018 Chardonnay/ trocken
Pfannebecker / Pfeddersheim / Rheinhessen
0,1 l

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

Wein-Set 13,80 €

Abend-Karte
von MO – SA / 17.30-21.30h

Vor Speisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
Knackiger Wiesenkräutersalat 5 Gebratene Leber von der Elmloher Ente / glacierter Apfel 2,5 / Röstspeck 15 / Kürbis 5	15,50
Carpaccio vom Seeteufel und Westeros Lachs Frisée Salat 5 / Algen Kaviar / Safran-Schmand 5 / Olivenöl	17,80
Gratinierter Ziegenfrischkäse 2 Baby Leaf 5 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Feigen / Walnuss-Pistru	14,50
Essenz von der Elmloher Freiland Gans 8 Backerbsen 1,2,3 / Wan Tan 2	9,50
Maronen-Cremesuppe 1,2 geräucherte Entenbrust / Crème fraîche 2 / Hippe 1,2,3	10,90

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom **der deutschen Färse**
oder

Entrecote vom **Black Angus Rind**

süß-saures Kürbis-Gemüse 5 / Kartoffel-Mais Krapfen 1,2,3 / Birnen-Jus 5,8

Abend-Karte
von MO – SA / 17.30-21.30h

300 gramm

32,00

300 gramm

35,50

Spezialitäten-Gerichte von unserem Elmloher Duroc-Schwein

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

Brust und Keule von der **Bauern Ente** 2

Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffelklöße 1,2,3 / Bratapfel 1,2 / Schmelze 1,2 / Preiselbeerjus 5,8

29,50

Doradenfilet & Roulade von der **Fjordforelle**

Safran-Risotto 2,5,8 / Urkarotten 2 / wilder Brokkoli 2 / Korallen Hippe 1 / Prosecco-Espuma

30,50

Filet vom **Adlerfisch**

Confierter Lauch / Paprika-Risotto 2,5 / Wakame / gelbe Bete 2,5 / Tomaten-Espuma

29,50

Hausgemachte **Rote Bete-Gnocchi** 1,2,3

Ziegen-Crème fraîche 2 / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Grana Padano / Rucola 5

19,50

Desserts:

Lebkuchen-Mousse 2,3

Schwarzkirschen 5 / Honigkuchen 1 / Vanille-Crumble 1,2 / Bratapfel-Eis 2,5

€
9,50

Ricotta-Haselnuss-Schnitte 1,2,3

marinierte Beeren / Himbeer-Sorbet / Orange / Sesam-Hippe 1,2,3 / Schoko-Crumble 1,2

9,50

Desserts im Glas 1,2,3,5

"wählen Sie" -

*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

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

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 / Bratapfel 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