

## 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

<b><u>Mittags</u>gericht</b> vom 06.12.2021 - 10.12.2021	von 11.30-14.00h	€
<b><u>Montag:</u></b> <b>Grünkohl "Bremer Art"</b> 1,4 Kochwurst 16 / Bremer Pinkel 1,16 / Kasseler-Nacken 16 / Salzkartoffeln / Senf		15,00
<b><u>Dienstag:</u></b> <b>Filet vom Zackenbarsch</b> gebraten Bohnen-Ragout 8,16 / Tomate / Drillinge 2 / Kräuter-Schaum 2,5		15,00
<b><u>Mittwoch:</u></b> <b>Krusten-Braten von unserem Elmloher DUROC-Schwein</b> Schmorkohl / Kartoffel-Kürbis-Stampf 2 / Brokkoli 2 / Dunkelbier-Jus 5,8		15,00
<b><u>Donnerstag:</u></b> <b>Duett von Fjordlachs &amp; Scholle</b> gedünstet 5 Gemüse-Stroh 2,8 / Risotto 2,5,8 / Rote Bete-Espuma 2		15,00
<b><u>Freitag:</u></b> <b>Fischsuppe "PIER 6"</b> Karotten / Steckrüben / Sellerie / Kartoffel-Würfel / Aioli 3 / Fenchel / Chiabatta		15,00

**Mittags-  
Lunch**

Inkl. 0,2 l Softgetränk  
oder 0,1 l Wein

**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.*

## Mittags-Menü

Maronen-Cremesuppe  
geräucherte Entenbrust / Crème fraîche / Hippe

\*\*\*

## Menü-Hauptgericht

Fisch-Empfehlung **nach Tagesfang**  
bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter

\*\*\*

2 kleine Desserts  
im Glas

**3-Gang-Mittags-Menü 32,50 €**

## Wein-Empfehlung

**Mittags-Karte**  
von MO – FR / 11.30-14.00h

2020 Chardonnay / trocken  
Pfannebecker / Pfeddersheim / Rheinhessen  
0,1l - 3,90 €  
0,2l - 7,80 €

**Mittags-Karte**  
von MO – FR / 11.30-14.00h

**Vorspeisen:**

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	8,50
<b>Knackiger Wiesenkräutersalat</b> 5 Gebratene Leber von der <b>Elmloher Ente</b> / glasierter Apfel 2,5 / Röstspeck 15 / Kürbis 5	15,50
<b>Gratinierter Ziegenfrischkäse</b> 2 Baby Leaf 5 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Feigen / Walnuss-Pistiu	14,50
<b>Maronen-Cremesuppe</b> 1,2 geräucherte Entenbrust / Crème fraîche 2 / Hippe 1,2,3	10,90

**Etwas üppiger:**

<b>Hausgebeizter Lachs</b> / Kartoffel - Puffer 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5 / Körner-Mix	9,50
	Vorspeise
	Hauptgericht
	15,50
<b>2-erlei Krakauer</b> von unserem Elmloher <b>DUROC-Schwein</b> / Rahm-Sauerkraut 2,4,5,8 / Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Senf 4	13,50
<b>Hausgemachte Bandnudeln</b> 1,2,3 / Hähnchen-Streifen / Rahm Sauce 2 / Kräutersaitlinge / Aurelia-Käse / kleiner Salat 5	18,00

## Hauptspeisen:

Rumpsteak vom **der deutschen Färse**

300 gramm

32,00

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

Saftiger Tafelspitz 8

Drillinge 2 / Wurzelgemüse 2,8 / Meerrettich-Sauce 2 / junger Lauch

**Mittags-Karte**  
von MO – FR / 11.30-14.00h

21,00

Spezialitäten-Gerichte von unserem **Elmloher DUROC-Schwein**

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

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

29,50

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

Doradenfilet & Roulade von der Fjordforelle

30,50

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

Fisch-Empfehlung nach Tagesfang

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi 1,2,3

19,50

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

<b>Desserts:</b>	€
<b>Lebkuchen-Mousse</b> 2,3 Schwarzkirschen 5 / Honigkuchen 1 / Vanille-Crumble 1,2 / Bratapfel-Eis 2,5	9,50
<b>Ricotta-Haselnuss-Schnitte</b> 1,2,3 marinierte Beeren / Himbeer-Sorbet / Orange / Sesam-Hippe 1,2,3 / Schoko-Crumble 1,2	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 / 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