

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

<u>Mittagsgericht</u> vom 20.12.2021 - 23.12.2021	von 11.30-14.00h	€
<u>Montag:</u> Ungarisches Gulasch Apfelrotkohl 5 / alt Bayrische-Klöße 1,2,3 / Preiselbeeren		15,00
<u>Dienstag:</u> Schellfisch gedünstet Karotte 2 / Sellerie 2 / Steckrübe 2 / Drillinge / körnige Senfsauce 2,4,5		15,00
<u>Mittwoch:</u> Hühner-Frikassee vom Elmloher Freilandhähnchen 2,5 Erbsen-Möhren-Gemüse 2 / Kräuterreis 2 / Blumenkohl 2		15,00
<u>Donnerstag:</u> Hamburger Pannfisch 1,2,3 Hausgemachter Kartoffelsalat 2,3,5 / Remouladensauce 2,3,4,5 / kleiner Salat 5		15,00
<u>Freitag:</u> Heiligabend GESCHLOSSEN		

**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 €

Vorspeisen:

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

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

Etwas üppiger:

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

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom **der deutschen Färse**

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

300 gramm

32,00

Saftiger Tafelspitz 8

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

21,00

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

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

Fisch-Empfehlung nach Tagesfang

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

Mini-Kürbis gefüllt mit mediterranem Gemüse -vegan-

Safran-Risotto / Wilder Broccoli / Confierte Tomaten / Spitzkarotten/ Gelbe Bete/ Basilikum Espuma

21,50

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi 1,2,3

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

19,50

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