

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Autumn Leaf"** 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€*

	l	€
"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb	0,11	7,50
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung	0,11	7,20
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen	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 17.01 - 21.01.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Elmloher Perlhuhnschenkel Polentacreme 2 / Blumenkohl 2 / Schmor-Paprika / Rotwein-Jus 5	15,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Pollack unter der Knusperkruste 1,2,3 Kräuter-Risotto 2,5 / Karottenstifte 2 / Orangen-Fenchel 2 / Pernodschaum 2,5	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Beef-Burger "PIER6" Aioli 2,3 / Rucola / Gurke / Tomate / Schmorzwiebeln / Avocadocreme / Parmesan 2	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Variation von Edelfischen Lauwarmer Kartoffelsalat 5,8 / Zwiebel-Gurken-Chutney 5 / Feldsalat 5	15,00
<u>Freitag:</u>	Räucherlachs mit hausgemachtem Rösti Meerrettichcreme 2 / Babyleaf 5 / Körner-Mix 2	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.

3-Gang - Tagesmenü

Gratinierter Ziegen-Frischkäse
Baby Leaf / Birnen-Kompott / Feigen / Walnuss-Crumble
Alter Balsamico

Filet vom Kabeljau unter der Honigkuchen-Kruste

Safran-Risotto / Ofen-Karotten / wilder Brokkoli
Korallen-Hippe / Rote Bete-Espuma

2 kleine Desserts
im Glas

Als
BUSINESS-MENÜ
in der Mittagszeit
von
11.30-14.00 h

32,50 €
(nur MO-FR)
Änderungen sind mit einem
Aufpreis verbunden

3-Gang-Menü

38,50 €

Wein-Set

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

2017 Tadzio Rosé / trocken
Weingut Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio
0,1 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störnlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set

13,20 €

4- Gang - Genießermenü

Carpaccio vom Seeteufel & Fjord-Lachs
Frisée Salat
Algen-Kaviar / Safran-Schmand / Olivenöl

Essenz vom **Hainmühlener ANGUS-Rind**
Kräuter-Nocken / Gemüse-Stifte

Kleines Rumpsteak von der deutschen Färse
Kartoffel-Gratin / Zitronen-Kräutersaitlinge
schwarzer Knoblauch / Schalotten-Rotwein-Jus

Mousse von weißer Schokolade
Marinierte Beeren / Pistazien-Crumble / Mango-Sorbet / Hippe

4-Gang-Menü 58,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 49,50 €

Wein-Set

2020 Chardonnay / trocken
Pfannebecker / Pfeddersheim / Rheinhessen
0,1 l

2018 PINOTAGE / trocken
"Edition PIER 6"
Carsten Migliarina / Stellenbosch
0,1 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set 15,20 €

Vor Speisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MAGINA"

Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / Oliven mit Kräutern / marinierte Tomaten / Pesto / Paprika / Zucchini / Aubergine / Brot

für 1 Person 14,50

für 2 Personen 24,50

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

8,50

Knackiger Wiesenkräutersalat 5

Nusschinken von unserem **Elmloher DUROC-Schwein** 16 / gebackener Kürbis 5 / Trauben / Brot-Chip 1

14,90

Carpaccio vom Seeteufel & Fjord-Lachs

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

17,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse 2

Baby Leaf 5 / Birnen-Kompott 5 / Feigen / Walnuss-Crumble / Alter Balsamico 5

14,50

Essenz vom **Hainmühlener ANGUS-Rind** 2,8

Kräuter-Nocken 2 / Gemüse-Stifte

9,50

Birnen-Sellerie-Cremesuppe 1,2

Argentinische Rotgarnele / Crème fraîche 2 / Esspapier

11,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak von der deutschen Färse	300 gramm	33,50
Kartoffel-Gratin 2 / Zitronen-Kräutersaitlinge / schwarzer Knoblauch 16 / Schalotten-Rotwein-Jus 5,8		

Spezialitäten-Gerichte von unserem Elmlöher DUROC-Schwein	<u>Preis und Angebot nach Tagesempfehlung</u>
--	---

Spezialitäten-Gerichte vom BIO-ANGUSHof Hubert aus Hainmühlen	<u>Preis und Angebot nach Tagesempfehlung</u>
--	---

Brust und Keule von der Bauern Ente 2	28,50
Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffelklöße 1,2,3 / Bratapfel 1,2 / Schmelze 1,2 / Preiselbeerjus 5,8	

Kabeljau unter der Honigkuchen-Kruste 1,2	28,00
Safran-Risotto 2,5,8 / Spitzkarotten / wilder Brokkoli 2 / Korallen-Hippe 1 / Rote Bete-Espuma	

Hausgemachte Rote Bete-Gnocchi 1,2,3	21,50
Ziegen-Crème fraîche 2 / getrocknete Tomaten / Pinienkerne / Grana Padano / Rucola-Fritt	

Desserts:

Mousse von weißer Schokolade 2,3

Marinierte Beeren 5 / Pistazien-Crumble 1,2 / Mango-Sorbet / Hippe 1,2,3

€

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

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

9,50

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9

klein

9,70

groß

14,80

Eis Karte:

Nuss-Eisbecher	7,50
Schokoladen-Eis / Walnuss-Eis 2 / geröstete Nüsse / Sahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
"Himbeer Traum"-Eisbecher	7,50
Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / lauwarmer Himbeeren / Schlagrahm 2 / Baiser 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

Sorbets:

Blutorange / Mango
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