

## Aperitifempfehlung:

**Kir-Royal** mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Springtime"** 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	€
	0,11	7,50
	0,11	7,20
	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 09.05.-13.05.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>Geschnetzeltes vom Freilandhähnchen</b> 2,5,8 Kräuter-Reis 2 / Champignons / Karotten-Erbsengemüse 2	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet von der Lachsforelle</b> Rote Bete-Risotto 2,5,8 / Brokkoli 2 / Blumenkohl 2 / Weißweinschaum 2,8	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Schweinerückensteak</b> unter der Gemüsekruste Schmorkohl / Röstkartoffeln / kleiner Salat 5 / Rosmarin-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet von Rotbarsch</b> Bayrischer Kartoffelsalat 5 / Sauce Tatar 1,2,3 / Tomaten-Gurken-Salat 5	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Gnocchis "mediterran" mit Garnelen</b> 1,4 Zucchini / Aubergine / Paprika / Rahmsauce 2 / Parmesan / Rucola 5	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	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.*

## Menü - VEGETARISCH

### Kohlrabi-Carpaccio

Lila Karotten-Creme / Sonnenblumenkern-Krokant  
Peccorino-Sardo / Kräutersalat

\*\*\*

### Gefüllte Kohl-Roulade

Hirse-Risotto / griechischer Joghurt / Salbei-Butter  
Humus / Koriander / Kreuzkümmel

\*\*\*

### Duett von der Erdbeere & Rhabarber

Joghurt-Eis / Rhababer-Kompott / Pistazien-Crumble

**3-Gang-VEG-Menü**

41,50 €

## Wein-Set

### 2019 Silvaner / trocken

Julius-Spital / Würzburg / Franken  
0,1 l

\*\*\*

### 2020 Rosé de noir / trocken

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,1 l

\*\*\*

### 2015 Sonnenstuhl

Riesling / Auslese  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,05 l

**Wein-Set**

13,20 €

## 3-Gang Tages-Menü

Kräutersalat  
mit unserem Hausdressing  
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

\*\*\*

Zander-Filet unter der Kartoffelkruste & Miesmuscheln

Safran-Risotto / wilder Brokkoli / Tomate  
Rote Bete-Schaum

\*\*\*

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**

41,50 €

## Wein-Set

2020 Weissburgunder feinherb  
Studier / Ellerstadt / Pfalz  
0,1 l

\*\*\*

2020 Rosé de noir trocken  
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,1 l

\*\*\*

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

**Wein-Set**

13,20 €

## 4-Gang - Genießermenü

Carpaccio von Seeteufel & Rotgarnele  
Baby Leaf / Safran Schmand / Forellen Kaviar  
geröstete Cashews

\*\*\*

Spargel-Cremesuppe  
Argentinische Rotgarnele / Bärlauch-Öl

\*\*\*

2 kleine Kalbsschnitzel  
weißer Stedener Spargel  
Drillinge / Butter-Sauce / Sauce Hollandaise

\*\*\*

Schokoladen-Brombeer-Tartelett  
Mango-Salsa / griechischer Joghurt  
Tonkabohnen-Eis

**4-Gang-Menü** 63,50 €

**3-Gang-Menü** ohne Suppe / mit Vorspeise 52,50 €

## Wein-Set

2020 Grauburgunder / trocken  
Heger / Ihringen / Baden  
0,1 l

\*\*\*

2021 BLANC Weißwein-Cuvée / trocken  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,1 l

\*\*\*

2018 "P" - Likörwein  
Frühburgunder / Spätburgunder  
Stefan Breuer / Rheinhessen  
0,05 l

**Wein-Set** 15,20 €

## Vor Speisen:

<b>Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MAGINA"</b>	für 1 Person	14,50
<i>Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / Oliven mit Kräutern / marinierte Tomaten / Pesto / Paprika / Zucchini / Aubergine / Brot</i>	für 2 Personen	24,50
<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5		8,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
<b>Rauke- &amp; roter Mangold-Salat</b> 5		15,20
hasugebeizte Lachsforelle / Granatapfel / Senf-Creme 2.4 / gerösteter Hafer		
<b>Kohlrabi-Carpaccio</b>		14,80
Lila Karotten-Creme 2 / Sonnenblumenkern-Krokant / Peccorino-Sardo 2 / Kräutersalat 5		
<b>Vitello tonato</b>		16,40
Thunfischsauce 2 / Rucola 5 / Parmesan / Kapern / Alter Balsamico		
<b>Carpaccio von Seeteufel &amp; Rotgarnele</b>		17,40
Baby Leaf 5 / Safran-Schmand 2 / Forellen-Kaviar / geröstete Cashews		
<b>Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6"</b> 25,8		13,70
Flusskrebse / hasugebackenes Brioche 1,2,3 / Kräuter-Öl		
<b>Stedener Spargel-Cremesuppe</b> 2,8		10,60
Argentinische Rotgarnele/ Bärlauch-Öl		

## Hauptspeisen:

Entrecote vom <b>Black Angus</b>	300 gramm	35,00
Limonen-Kräutersaitlinge / Kartoffel-Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / Rotwein-Jus 5,8		

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

weißer " <b>Stedener Spargel</b> " frisch vom Feld	250 gramm	16,50
Drillinge 2 / Butter-Sauce 2 / Sauce Hollandaise 1,2,3,5,8	500 gramm	29,50
wahlweise mit:		
* 2 Stk. Kalbsschnitzel	<b>plus</b>	17,50
* feinsten <b>Elmloher DUROC</b> -Nuss-Schinken	<b>plus</b>	13,50
* Fischfilet gebraten nach Tagesfang	<b>plus</b>	16,50
 Karree vom Iberico Schwein		29,50
Spitzkohl 2 / Karotten 2 / Kartoffel-Gratin 1,2,3 / Schalotten-Rotwein-Jus 5,8		
 gedünstetes Kabeljau-Filet		31,20
Limonen-Pfeffer-Sud / Wurzelgemüse 2 / Fenchel 5 / Fondant-Kartoffeln / Wasabi-Espuma 2		
 Zander-Filet unter der Kartoffelkruste & Miesmuscheln		28,60
Safran-Risotto 2,5,8 / wilder Brokkoli 2 / Tomate / Rote Bete-Schaum		
 Gefüllte Kohlroulade		19,50
Hirse-Risotto 5,8 / griechischer Joghurt 2 / Salbei-Butter 2 / Humus / Koriander / Kreuzkümmel		

<b>Desserts:</b>		€
Schokoladen-Brombeer-Tarteletts	Mango-Salsa / griechischer Joghurt / Tonkabohnen-Eis 2	9,80
Duett von der Erdbeere & Rhabarber	Joghurt-Eis 2 / Rhababer-Kompott / Pistazien-Crumble 1.2.3	10,20
Desserts im Glas 1.2.3.5	"wählen Sie" -	pro Glas 3,20
	*Schokoladen-Mousse	
	* Panna Cotta	
	* weißes Schokoladen-Mousse	
	* Creme brûlée	
Kaffee-Set	Espresso / gebrannte Creme 2.3 / fränkischer Weinbrand	9,50
Käse-Auswahl	aus Geifertshofen 2	klein 9,70
	Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1.7.9	groß 14,80

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



## Eis Karte:

Nuss-Eisbecher	7,50
Schokoladen-Eis / Walnuss-Eis 2 / geröstete Nüsse / Sahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
"Rote Grütze"-Eisbecher	7,50
Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Rote Grütze / Sahne 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  
Tonkabohne 2 / Yoghurt 2

### Sorbets:

Blutorange / Mango  
Himbeere / Kirsch

## 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