

## 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 16.05.-20.05.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>Picatta vom Jungschwein</b> 1,2,3 Bandnudeln 1,2,3 / Tomaten-Sugo / Brokkoli 2 / kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet von der Schellfisch</b> Drillinge / Karotte / Sellerie / Steckrübe / leichte körnige Senfsauce 2,4,8	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Freiland-Hähnchen "asiatisch"</b> Basmatireis 2 / Wok-Gemüse 2,8 / Curry / Kokusmilch / geröstete Cashews / Teriaki-Sauce 4,5,8,10,12	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet von Dorade</b> Fregola Sarda 1,2,3 / Zucchini / Aubergine / Paprika / Basilikumschaum 2	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Labskaus "PIER 6"</b> Spiegel-Ei / Rollmops 4,5 / Gewürzgurke 4,5 / Rote Bete 4,5	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

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,1 l

\*\*\*

### 2015 Sonnenstuhl

Riesling / Auslese  
Störrlein & 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:

### 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

Rauke- & roter Mangold-Salat 5

hasugebeizte Lachsforelle / Granatapfel / Senf-Creme 2.4 / gerösteter Hafer

15,20

Kohlrabi-Carpaccio

Lila Karotten-Creme 2 / Sonnenblumenkern-Krokant / Peccorino-Sardo 2 / Kräutersalat 5

14,80

Vitello tonato

Thunfischsauce 2 / Rucola 5 / Parmesan / Kapern / Alter Balsamico

16,40

Carpaccio von Seeteufel & Rotgarnele

Baby Leaf 5 / Safran-Schmand 2 / Forellen-Kaviar / geröstete Cashews

17,40

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 25,8

Flusskrebse / hasugebackenes Brioche 1,2,3 / Kräuter-Öl

13,70

Stedener Spargel-Cremesuppe 2,8

Argentinische Rotgarnele/ Bärlauch-Öl

10,60

## 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		
 Gebratenes Kabeljau-Filet & Rotgarnele		31,20
Beluga-Linsen 2,8 / grüner Spargel 2 / Karottencreme 2 / Blutorangen-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		

## Desserts:

### Schokoladen-Brombeer-Tarteletts

Mango-Salsa / griechischer Joghurt / Tonkabohnen-Eis 2

€

9,80

### Duett von der Erdbeere & Rhabarber

Joghurt-Eis 2 / Rhabarber-Kompott / Pistazien-Crumble 1.2.3

10,20

### Desserts im Glas 1.2.3.5

"wählen Sie" -

\*Schokoladen-Mousse

\* Panna Cotta

\* weißes Schokoladen-Mousse

\* Creme brûlée

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

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



## 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