

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 23.05.-29.05.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Cordon Bleu vom Freilandschwein 1,2,3,16 Champignons 2 / Karotten / Röstkartoffeln / Rahm-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk 16,70 ohne Getränk 15,00
<u>Dienstag:</u>	Maischolle im Ganzen gebraten 1 Drillinge / Speck-Zwiebel-Stippe 2,16 / Tomaten-Gurkensalat 5	inkl. 1 Getränk 16,70 ohne Getränk 15,00
<u>Mittwoch:</u>	Mit Feta gefülltes Hacksteak 1,2,3 Tomaten-Reis 2 / Zaziki 2 / Brokkoli 2 / kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk 16,70 ohne Getränk 15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Pollack Kräuter-Risotto 2,5 / Blumenkohl 2 / Zuckerschoten 2 / Weißwein-Espuma 2,5	inkl. 1 Getränk 16,70 ohne Getränk 15,00
<u>Freitag:</u>	Hausgemachte Bandnudeln 1,2,3 mit Lachs Spinat / Rahm 1,2 / Tomaten-Pesto 2 / Pinienkerne / Parmesan	inkl. 1 Getränk 16,70 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:

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

Spezialitäten-Gerichte von unserem Elmloher DUROC-Schwein	Preis und Angebot nach Tagesempfehlung
--	---

weißer "Stedener Spargel" 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	plus	17,50
* feinsten Elmloher DUROC -Nuss-Schinken	plus	13,50
* Fischfilet gebraten nach Tagesfang	plus	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 / 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