

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Summertime"** 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, aromatische*

*s 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€*

	€
	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

Vegetarische
&
Vegane Wochen
vom 13.06. - 25.06.2022

Mittagsgericht vom 20.06.-24.06.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Saltim Bocca von der Freiland Hähnchenbrust 16 Cremige Polenta 2,8 / bunter Blumenkohl 2 / Karotten 2 / Confierte Zwiebeln / Balsamico-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Zander & Rotbarbe gebraten Tomaten-Risotto 2,5,8 / Buchenpilze / Steckrüben 2 / Weißwein-Schaum 2,5	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Jungschwein-Filet im Speckmantel 16 Kas-Spatzen 1,2,3 / Kräutersaitlinge / Brokkoli 2 / Rotwein-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Seehecht gebraten Kartoffel-Sellerie-Stampf 2,8 / Frühlingslauch 2 / Rote Bete 2 / Riesling-Schaum 2,5	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	"Black Tiger"-Garnelen in Knoblauch-Butter gebraten 2,13 Kräutersalat 5 / Cocktailsauce 2,5 / Ailoi 2 / Stangenweißbrot 1,2 / Paprika	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.

VEGANES - 3-Gang Tages-Menü

Kräutersalat
mit unserem Hausdressing
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

Zweierlei gebratene Karotte
Kichererbsen-Creme / Falaffel / Rucola-Pfeffersauce
Cashews-Kerne / Confiertes Lauch

2 kleine Desserts
im Glas

3-Gang-Menü 36,50 €

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 €

Als
BUSINESS-MENÜ
in der Mittagszeit
von
11.30-14.00 h
32,50 €
(nur MO-FR)
Änderungen sind mit einem
Aufpreis verbunden

4-Gang - Genießermenü

Karamellierter Ziegen-Käse
Birnen-Chutney / Walnuss-Espuma / alter Balsamico
Baby Leaf

Tomaten-Pfirsich-Suppe
Chili / Tomaten-Concassée

Quartett vom Blumenkohl
- als Creme / in Tempura gebacken
Steak gebraten / eingelegt -
Misko-Nudeln / Tomaten-Pesto

Rhabarber "sous vide gegart"
Crumble / Sauferrampfer-Soja-Eis
Karotten-Kurkuma-Kuchen

4-Gang-Menü 55,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 47,50 €

Wein-Set

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

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

Delaforce Portwein
10 Jahre old tawny
0,05 l

Wein-Set 15,20 €

Vor Speisen:

*Diverse Gerichte können Sie gerne nach Rücksprache
mit veredelten Fisch- oder Fleisch/Wurst-Beilagen gegen Aufpreis ergänzen*

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	VEGAN	8,50
Salat von Wiesenkräutern 5 Cantaloupe Melone / Feta 2 / geröstete Nüsse 9 / Brot-Chip 1	VEGETARISCH / VEGAN	12,60
Karamellierter Ziegen-Käse Birnen-Chutney 5 / Walnuss-Espuma 2 / alter Balsamico 5 / Baby Leaf 5	VEGETARISCH	14,80
Carpaccio von der Eifeler Ur-Tomate Rauke 5 / Burata 2 / Basilikum-Sorbet / Tomaten-Vinaigrette 5 / Pinienkerne	VEGETARISCH / VEGAN	15,80
Gurken-Kaltschale Mandel-Espuma/ Backerbsen	VEGAN	8,20
Tomaten-Pfirsich-Suppe Chili / Tomaten-Concassée	VEGAN	8,70

Hauptspeisen:

Buchweizen-Nudeln / geröstete Erdnüsse	VEGAN	24,00
grüner und weißer Spargel / Tomate / Tahin-Sauce / veganer Mozzarella / Roter Mangold 5		

***Diverse Gerichte können Sie gerne nach Rücksprache mit Fisch oder Fleisch gegen Aufpreis ergänzen.
Bitte fragen Sie unser Service-TEAM***

Lila Süßkartoffel-Gnocchi	VEGETARISCH	23,00
Kräutersaitlinge / Zucchini / Oliven-Öl / Parmesan-Espuma / Rucola-Fritt / Vegetarisch		
Süß-Saure Frühlingsrolle	VEGAN	25,00
Shiitakepilze / Pak Choi / Koriander-Reisbällchen / Kokos-Espuma		
Quartett vom Blumenkohl - als Creme 2 / in Tempura gebacken / Steak gebraten 1 / eingelegt 5 -	VEGETARISCH	24,00
Misko-Nudeln 1 / Tomaten-Pesto		
Zweierlei gebratene Karotte	VEGAN	23,00
Kichererbsen-Creme / Falaffel / Rucola-Pfeffersauce / Cashews-Kerne / Confiertes Lauch		
Gemüse-Lasagne	VEGAN	21,00
Bechamel / Gouda-Käse / kleiner Kräutersalat 5 / gebratener Mini-Chicorée		

Desserts:			€
Varation von der Erdbeere:		VEGAN	9,80
	geräuchertes Bananen-Eis 2 / grüner Pfeffer / Birnen-Chip / Pistazien-Crumble		
Rhabarber "sous vide gegart"		VEGAN	10,20
	Crumble / Sauferrampfer-Soja-Eis / Karotten-Kurkuma-Kuchen		
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}			pro Glas 3,20
"wählen Sie" -	*Schokoladen-Mousse	VEGAN	
	* Panna Cotta	VEGAN	
	* weißes Schokoladen-Mousse	VEGAN	
	* Creme brûlée	VEGAN	
Kaffee-Set			9,50
	Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	VEGAN	
Käse-Auswahl	aus Geifertshofen 2	VEGETARISCH	klein 9,70
	Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9		groß 14,80

Eis Karte:

"Blaubeer-Traum"-Eisbecher	VEGAN	7,50
Vanilleeis / Blaubeersorbet / Blaubeerkompott / Sahne		
Eis-Kaffee	VEGETARISCH / VEGAN	6,60
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Filterkaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Eis-Schokolade	VEGETARISCH	6,60
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1		
Sorbet-Variation	VEGETARISCH	6,80
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3		
PIER 6 – Überraschung	VEGETARISCH	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 /
 Sauerampfer-Soja-Eis 2

Sorbets:

Blutorangen / Mango / Erdbeer
 Blaubeer / Basilikum / Kokos

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