

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

Störlein & 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€*

*Unsere
"alte Neuentdeckung"
-ein alter Klassiker-
PIMM's No 1
7,50 €*

*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

Mittagsgericht vom 01.08.-04.08.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Hähnchenschenkel aus Elmlohe Paprika-Reis / Brokkoli 2 / Kohlrabi 2 / Thymian-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	Filet von der Dorade Pikanter Bulgur 1 / Zucchini / Paprika / Tomate / Basilikum-Schaum 2	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Elmloher Krustenbraten vom DUROC-Schwein Rahm-Sauerkraut 2,8 / Servietten-Knödel 1,2,3 / Blumenkohl 2 / Dunkelbier-Jus 5	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Seelachs-Filet im Knuspermantel 1,2 Rote Bete-Risotto 2,5,8 / grüner Spargel 2 / Karotten 2 / Safran-Espuma 2,5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	Hausgemachte Bandnudeln 1,2,3 mit Frutti de Mare 11,13 getrocknete Tomaten / Rahmsauce 2,8 / Parmesan 2 / Knoblauch / Salat 5	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

Tomaten-Chili-Suppe
Aprikosen-Schmand / Basilikum-Kresse

Spitzkohl-Roulade
Pilz-Risotto / glacierte Birnen / Walnuss / Fenchel
Kichererbsen-Creme / Rucola-Pfeffer-Sauce

Baumnuß-Biskuit & Passionsfrucht
Mascarpone / Granatapfel / Vanille-Crumble
Topfen-Eis / Erdbeer-Gel

3-Gang-VEG-Menü 38,50 €

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

Duett vom Tiefsee Rotbarsch & Vongole-Muscheln

Wildkräuter-Graupen-Risotto / Mini-Möhren / junge Erbsen
Beurre Blanc-Soße

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

43,80 €

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 €

4-Gang - Genießermenü

Gratinierter Ziegenkäse
Birne-Kardamom-Kompott / Rote Bete / Pinienkerne
alter Balsamico / Baby Leaf

Tomaten-Chili-Suppe
Aprikosen-Schmand / Basilikum-Kresse

Kalbsfilet & geschmorte Kalbsbäckchen
Kartoffel-Trüffel-Blätterteig-Schnitte / Pfifferlinge
Rübchen / Barolo-Jus

Baumnuß-Biskuit & Passionsfrucht
Mascarpone / Granatapfel / Vanille-Crumble
Topfen-Eis / Erdbeer-Gel

4-Gang-Menü 65,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 56,50 €

Wein-Set

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

2018 Pinotage / trocken
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika
0,1 l

Delaforce Portwein
10 Jahre old tawny
0,05 l

Wein-Set 15,20 €

Vor Speisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"

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 Mizuna-Salat

Kalbsbries 8 & süß-saure-Kalbszunge 4,5,8 / Gemüse-Vinigrette 8 / Meerrettich 5 / Minz-Gel

16,80

Dreierlei vom Fjord-Lachs -Tatar / Stremel / gebeizt -

Kartoffel-Rösti / Wasabi-Eis 2 / Pumpernickel / Salat-Bouquet 5

17,20

Gratinierter Ziegenkäse

Birne-Kardamom-Kompott 5 / Rote Bete / Pinienkerne / alter Balsamico 5 / Baby Leaf 5

16,40

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5,8 -Suppe-

Flusskrebse 13 / Strudelteig-Chip 1,2,3

14,20

Tomaten-Chili-Suppe 2,8

Aprikosen-Schmand 2 / Basilikum-Kresse

9,00

Hauptspeisen:

Kalbsfilet & geschmortes Kalbsbäckchen 5,8	34,40
Kartoffel-Trüffel-Blätterteig-Schnitte 1,2,3 / Pfifferlinge / Rübchen 2 / Barolo-Jus 5,8	

Spezialitäten-Gerichte vom **Hainmühlener BIO-Angus-Rind**

Preis und Angebot nach Tagesempfehlung

Elmloher Freiland Hähnchenbrust mit Thymian und Tomaten gefüllt	31,00
Chorizo-Süßkartoffeltaler 1,2,3 / Gelbe Bete 2 / Baby-Pak Choi 2 / Karotten-Ingwercreme 2 / Holunderbeer-Jus 5,8	
Duett vom Tiefsee Rotbarsch & Vongole-Muscheln	32,00
Wildkräuter-Graupen-Risotto 2,8 / Mini-Möhren 2 / junge Erbsen 2 / Beurre Blanc-Soße 2,5	
Filet vom Steinbeißer mit Garnele im Schinken-Mantel 16	31,20
Fregola Sarda 1,2,3 / Finger-Mais 2 / Zuckerschoten 2 / Birnen-Espuma 2,5	
Spitzkohl-Roulade -vegan-	21,60
Pilz-Risotto 8 / glacierte Birnen / Walnuss / Fenchel / Kichererbsen-Creme / Rucola-Pfeffer-Sauce 5	

Desserts:

Baumnuß-Biskuit 1,3 & Passionsfrucht

Mascarpone 2 / Granatapfel / Vanille-Crumble 1,2 / Topfen-Eis / Erdbeer-Gel

€

9,80

Holunder-Parfait 1

Kirsch-Apfel-Kompott / Rosmarin-Sauce 2 / Schokoladen-Konfekt 2

9,20

Desserts im Glas 1,2,3,5

"wählen Sie" -

*Schokoladen-Mousse

* Salzkaramell Panna Cotta

* Tiramisu

* 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:

"Pina Colada"-Eisbecher	7,50
Kokos-Sorbet 2 / Mandel-Eiscreme 2,3 / Ananas-Kompott / Schlagrahm 2 / Hippengebäck	
"Rhabarber"-Eisbecher	7,50
Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Rhabarber-Kompott / Schlagrahm 2	
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
Topfen-Eis 2 / Mandel 2 / Walnuss 2

Sorbets:

Blutorange / Mango
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