

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 / feinerb
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 €*

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

*als Aperitif oder After-Dinner
MOSCOW MULE
Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke
im Kupferbecher serviert - 9,60€*

Mittagsgericht vom 26.09.-30.09.2022

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Rückensteak vom Jungschwein Risoni-Nudeln 1,2,3 / Schafskäse / Tomaten-Oliven-Salat 5 / geschmorte Zwiebeln 5	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Rotbarsch gebraten 1 Beluga-Linsen 5 / Junger Lauch 2 / Brokkoli 2 / Salbei-Butter 2	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	"Bremer Knipp" 1,16,17 Bratkartoffeln 16,17 / Birnenchutney 5 / kleiner Salat 5 / Spiegelei	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Zander gebraten 1 Kräuter-Graupenrisotto 1,2,5,8 / Kohlrabi 2 / Zuckerschoten 2 / Riesling-Schaum 2	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	Fischsuppe "PIER 6" Wurzelgemüse 8 / Baguette 1,2,3 / Aioli 2,3 / mariniertes Fenchel 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

Weiße Tomaten-Essenz
Basilikum-Nocken / Tomaten-Concasse

Variation vom Blumenkohl
als Steak / gebacken / eingelegt / Flan
Pinienkerne / Granatapfel / Dattel-Curry-Creme

Orangen-Joghurt-Schnitte
Weißes Portwein-Eis / Sanddorn-Gel / Pistazien-Crumble
Baumkuchen

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

Filet vom Kabeljau & halber Langusten-Schwanz
Belugalinsen / Ofenkürbis / Zuckerschoten
Himbeer-Espuma

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

46,80 €

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 €

4-Gang - Genießermenü

Jakobsmuschel & Rotgarnele
Salat von Wiesenkräutern / Dill-Espuma / gelbe Karotte
Haselnuss / grüner Spargel

Weißer Tomaten-Essenz
Basilikum-Nocken / Tomaten-Concasse

Geschmorte Rinderbacke
von der deutschen Färse
hausgemachte Spätzle / Karotten / Sellerie-Crème
Romanesco / Rotwein-Jus

Orangen-Joghurt-Schnitte
Weißes Portwein-Eis / Sanddorn-Gel / Pistazien-Crumble
Baumkuchen

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

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
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

Jakobsmuschel & Rotgarnele

Salat von Wiesenkräutern 5 / Dill-Espuma 2 / gelbe Karotte / Haselnuss / grüner Spargel

17,20

Tatar vom Wolfbarsch

Blumenkohl-Creme 2 / Ringel-Bete / Wakame 2 / Nori / Limetten-Gin-Sorbet / Baby Leaf 5

16,40

Carpaccio vom Black Angus

Wasabirauke / Tomaten-Gel / Aurelia-Käse / Trüffel-Schmand / Forellen-Kaviar

17,80

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5.8 -Suppe-

Flusskrebse 13 / Brioche 1,2.3

14,20

Weißer Tomaten-Essenz 8

Basilikum-Nocken 1,2.3 / Tomaten-Concasse

9,80

Hauptspeisen:

Entrecôte vom Black Angus	300 Gramm	36,40
Buchenpilze 2 / geschmorte Paprika / Kartoffel-Kürbis-Gratin 2 / Schalotten-Rotwein-Jus 5,8		

Spezialitäten-Gerichte vom Hainmühlener BIO-Angus- Angus-Hof Hubert	<u>Preis und Angebot nach Tagesempfehlung</u>
----------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

Geschmorte Rinderbacke von der deutschen Färs	30,60
hausgemachte Spätzle 1,2,3 / Karotten 2 / Sellerie-Crème 2 / Romanesco 2 / Rotwein-Jus 5,8	
Filet vom Kabeljau & halber Langusten-Schwanz	34,20
oven pumpkin / beluga lentils / sugar snap / raspberry Espuma	
Medaillons vom Seeteufel mit Rotgarnele	32,90
Sepia-Bandnudeln 1,2,3 / Kumquats 5 / junger Lauch 2 / Ringel-Bete 2 / Forellen Kaviar-Schaum 2,5	
Variation vom Blumenkohl -vegetarisch- <u>als Steak / gebacken 1 / eingelegt 5 / Flan 2,3</u>	23,60
Pinienkerne / Granatapfel / Dattel-Curry-Creme 2	

Desserts:

Orangen-Joghurt-Schnitte ^{1,2,3}

Weißes Portwein-Eis ^{2,3,5} / Sanddorn-Gel / Pistazien-Crumble / Baumkuchen ^{1,2,3}

€

10,40

Crème Brûlée vom Hokkaido-Kürbis

Apfel Chutney ⁵ / Walnuss-Erde ^{1,2} / Himbeer-Sorbet / Schokoladen-Hippe

10,40

Desserts im Glas ^{1,2,3,5}

"wählen Sie" -

*Schokoladen-Mousse

* Panna Cotta

* weißes Schokoladen-Mousse

* Creme brûlée

pro Glas

3,40

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

Kaffee-Set

Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand

10,20

Käse-Auswahl ^{aus Geifertshofen 2}

Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}

klein

10,60

groß

15,20

Eis Karte:

"Rote Grütze"-Eisbecher	8,20
Hausgemachtes Vanille Eis 2,3 / Waldbeeren-Grütze / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Eis-Kaffee	6,90
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Filterkaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	
Eis-Schokolade	6,90
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	
Sorbet-Variation	7,50
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	
PIER 6 – Überraschung	8,90
5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagsahne 2	
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	5,20
	mit Sahne 2 6,20

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3
 Erdbeere 2,3 / Pistazie 2,3,7
 Walnuss 2

Sorbets:

Blutorange / Mango
 Himbeer

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