

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Wintertime"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2020 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 / 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 €*

*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 23.01.-27.01.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Montag-Mittag ist das Restaurant geschlossen ab 17.30 h sind wir wieder für Sie da.		
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Rotbarsch Oliven-Risotto 2,5,8 / Steckrübe 2 / Brokkoli 2 / Tomaten-Espuma	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Asiatische Reispfanne Hähnchen / Wurzelgemüse 8 / Kokos-Milch / Preiselbeeren / Curry	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet von der Dorade Fregola Sarda 1,2,3 / Paprika / Zucchini / Aubergine / Kräuterschaum 2,5	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	Graved Lachs Kartoffelrösti 1,3 / Dill-Senfsoße 2,3 / kleiner Salat 5 / Körnermix 1	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

Maronen-Cremesuppe
Orangen-Öl

Vegane Jakobsmuscheln
-gegrillte Bio Kräutersaitlinge-
asiatische Mirin Glasur / grüner Spargel
Kartoffelstampf mit Sesam / Kräuter-Salat

Holunder-Himbeer-Törtchen mit Pistazien
Hafer-Crumble / Mango-Sorbet / Crème fraîche
Schokoladen-Hippe

3-Gang-VEG-Menü

41,50 €

Wein-Set

2019 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1l

2020 Rosé de noir / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,1l

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

Gebraatenes Filet vom Prerigor-Lachs

Jasmin-Reis / Wok-Gemüse / Shiitake-Pilze
Roter Thai Curry-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

46,80 €

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

Gelbflossen-Thunfisch im Sesam-Mantel
Mango-Koriander-Salat / Ponzu-Sauce / Sprossen-Salat
Wan Tan-Chip

Maronen-Cremesuppe
Speck / Orangen-Öl

Kurzgebratener Hirschrücken
Schupfnudeln / karamellisierter Rotkohl / Karotten
Schwarzwurzel / Dörrobst-Jus

Holunder-Himbeer-Törtchen mit Pistazien
Hafer-Crumble / Mango-Sorbet / Crème fraîche
Schokoladen-Hippe

4-Gang-Menü 68,50 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 57,70 €

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 26,50

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

8,50

Junger Rapunzel-Salat & Parma-Schinken 16

Avocado / Passionsfrucht-Marinade 5 / Blätterteig-Stange 1,2 / Ringelbete

14,80

Gelbflossen-Thunfisch im Sesam-Mantel

Mango-Koriander-Salat 5,8 / Ponzu-Sauce / Sprossen-Salat 5 / Wan Tan-Chip

18,70

Zweierlei von der Bauernente Frühlingsrolle 1,2 & gebratene Leber 1

Erdnuss-Papaya-Salat / Koriander-Majonaise

16,80

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

Venusmuscheln 11 / Croutons 1,2,3 / Crème double 2

14,20

Maronen-Cremesuppe 2,5

Speck 16,17 / Orangen-Öl

9,80

*Unsere
"Erfrischung"
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert
Sorbet-Bombe PIER 6
Basilikum-Gin-Sorbet / Mango-Kompott /
Tonic-Espuma
5,80 €*

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Black Angus mit schwarzem Knoblauch 11,13 Steinpilzkrapfen 1,2,3 / Kräutersaitlinge / grüne Bohnen 2,16 / Balsamico Jus 5,8	300 Gramm	36,40
Geschmorte Brust und Keule von der Bauernente Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Rotkohl 5,8 / Bratapfel 1,2 / Preiselbeer-Jus 5,8		30,20
Geschmorte Rinderbacke von der deutschen Färse 2,5,8 Getrüffel-Kartoffel-Stampf 2 / Speck Rosenkohl 2 / Kürbiscrème 2 / Schalotten-Rotwein-Jus 5,8		31,60
Zweierlei vom Hirsch -Rücken & Ragout- Schupfnudeln 1,2,3 / karamellierter Rotkohl 5 / Schwarzwurzel / Dörrobst-Jus 5,8		35,20
Gebratenes Filet vom Prerigor-Lachs Jasmin-Reis / Wok-Gemüse 8 / Shiitake-Pilze / Roter Thai Curry-Schaum 2		32,90
SKREI - Filet gebraten Tomaten Risotto 2,5,8 / Flower sprouts 2 / gelbe Karotten-Stifte 2 / Riesling-Schaum 2,8		34,50
Vegane Jakobsmuscheln -gegrillte Bio Kräutersaitlinge- Asiatische Mirin Glasur / grüner Spargel / Kartoffel-Stampf mit Sesam 2 / Kräuter-Salat 5		23,60

Desserts:		€
Lauwarme Grießknödel ^{1,2,3}		10,40
	Geröstete Cashew-Kerne / Vanille-Crumble ^{1,2} / Beeren-Ragout / Nugat-Eis ²	
Holunder-Himbeer-Törtchen mit Pistazien ^{1,2,3}		10,40
	Hafer-Crumble ^{1,2} / Mango-Sorbet / Crème fraîche / Schokoladen-Hippe ^{1,2,3}	
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}		pro Glas 3,40
"wählen Sie" -	*Schokoladen-Mousse	
	* Panna Cotta	
	* weißes Schokoladen-Mousse	
	* Creme brûlée	
Kaffee-Set		10,20
	Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand	
Käse-Auswahl ^{aus Geifertshofen ²}		klein 10,60
	Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	groß 15,20

Unsere
"Erfrischung"
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert
Sorbet-Bombe PIER 6
*Basilikum-Gin-Sorbet / Mango-Kompott /
Tonic-Espuma
5,80 €*

Eis Karte:

"Williams Christ"-Eisbecher	8,20
Hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2 / Birnen Kompott / Schlagsahne 2 / Hippe 1,2,3	
Eis-Kaffee	6,90
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 / Nougat 2

Sorbets:

Blutorange / Mango
 Blut-Pfirsich

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