

## 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

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 / feinerherb  
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 30.01. - 03.02.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>Hühner-Frikassee vom Freilandhähnchen</b> 1,2,5,8 Butterreis 2 / Erbsen / Möhren / kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk <b>16,70</b> ohne Getränk 15,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet vom Schellfisch</b> -pochiert- Drillinge 2 / Karotte 2 / Sellerie 2 / Steckrübe 2 / körnige Senfsauce 2,5,8	inkl. 1 Getränk <b>16,70</b> ohne Getränk 15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Nackensteak vom Jungschwein</b> Röstkartoffeln / Bohnen 2 / Champignon-Zwiebelgemüse 2 / Kräuterbutter 1	inkl. 1 Getränk <b>16,70</b> ohne Getränk 15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Seelachs</b> Kräuter-Risotto 2,5,8 / Blumenkohl 2 / Brokkoli 2 / Weißwein-Schaum 2,5	inkl. 1 Getränk <b>16,70</b> ohne Getränk 15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Fischsuppe "PIER 6"</b> 5,8 Fenchel 5 / Aioli 2,3 / Röstbrot 1 / Wurzelgemüse 5,8 / Kartoffeln	inkl. 1 Getränk <b>16,70</b> 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 / karamellisierte 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 <b>Black Angus</b> mit schwarzem Knoblauch 11,13 Steinpilzkrapfen 1,2,3 / Kräutersaitlinge / grüne Bohnen 2,16 / Balsamico Jus 5,8	<b>300 Gramm</b>	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

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