

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 / feinerb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren,
Erdbeeren und Rosen
0,1l - 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€*

0,1l 7,50

0,1l 7,20

0,15 l 6,90

0,1l 5,80

0,1l 7,20

0,1l 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

0,1l 5,80

0,1l 5,40

Mittagsgericht vom 20.03. - 25.03.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>SAMSTAG</u>	!!! NEU !!!! NUN AUCH AM SAMSTAG	inkl. 1 Getränk	16,70
	Fisch-Gericht oder Fleisch-Gericht nach Tagessangebot	ohne Getränk	15,00
<u>Montag:</u>	Rahmgulasch vom Jungschwein 2,5 Schupfnudeln 1,2,3 / Brokkoli 2 / Blumenkohl 2 / Champignons	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Dienstag:</u>	Filet von der Bergforelle Graupenrisotto 2,8 / Zuckerschoten 2 / Karottenstifte 2 / Weißwein-Schaum 2,5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	Saltim bocca vom Freilandhähnchen 16,17 Kartoffel-Kürbis-Gnocchi 1,2,3 / Kohlrabi 2 / Sellerie 2,8 / Rotwein-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet von der Dorade Pikanter Bulgur 1 / Paprika / Zucchini / Knoblauch / Feta-Frischkäse-Creme 2	inkl. 1 Getränk	16,70
		ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	Paella "PIER 6" Hähnchenschenkel / Muscheln / Garnelen / Erbsen / Safran / Aioli	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

Birnen - Sellerie - Cremesuppe
Affila-Kresse / Kräuter-Öl

Offener Ravioli mit Kürbis-Chutney
-vegetarisch-
Linsen-Ragout / griechischer Joghurt / grüner Spargel
Kirschtomaten / Sprossensalat

Mango-Törtchen
Blutorangen-Gel / weißes Kaffee-Eis / Schokoladen-Crumble
Orangen-Chip

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

Gebrautes SKREI - Filet
Venere-Risotto / gelbe Bete / wilder Brokkoli
Rote Bete-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
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

Argentinische Rotgarnele & Jakobsmuschel

Salat von rotem Baby Mangold & Wasabi-Rauke
Karotten-Creme / Nussbutter / Parmesanchip

Birnen - Sellerie - Cremesuppe

Affila-Kresse / Kräuter-Öl

Geschmorte Rinderbacke
von der deutschen Färs

Lila Süßkartoffel-Stampf / Baby Mais / Petersilienwurzel
Schalotten- Rotwein- Jus

Mango-Törtchen

Blutorangen-Gel / weißes Kaffee-Eis / Schokoladen-Crumble
Orangen-Chip

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 €

Vorspeisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"	für 1 Person	14,50
<i>Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / Oliven mit Kräutern / marinierte Tomaten / Pesto / Paprika / Zucchini / Aubergine / Brot</i>	für 2 Personen	26,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		8,50
Argentinische Rotgarnele & Jakobsmuschel Salat vom rotem Baby Mangold & Wasabi-Rauke 5 / Karottencreme 2 / Nussbutter 2 / Parmesanchip		17,60
Zweierlei vom Seeteufel -gebraten & gebeizt- Rote Bete / Gurkenröllchen / Meerrettichcreme 2 / Baby Leaf 5 / Nori		17,20
Carpaccio vom Angusrind Feigenconfit 5 / gebeiztes Eigelb / Macadamia / Safrancreme 2 / Frisee 5		16,80
Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5.8 -Suppe- Venusmuscheln 11 / Croutons 1,2,3 / Crème double 2		14,50
Birnen - Sellerie - Cremesuppe 2.8 Affila-Kresse / Kräuter-Öl		9,50

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

Hauptspeisen:

Entrecote vom Black Angus	300 Gramm	36,40
Kartoffel - Kürbisgratin 1,2,3 / Buchenpilze 2 / Mini Paprika / Balsamico-Jus 5,8		
Kalbsleber "Berliner Art"		33,70
Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Apfel / geschmorte Zwiebeln / Blaubeeren / Rotwein Jus 5,8		
Geschmorte Rinderbacke von der deutschen Färse 2,5,8		31,60
Lila Süßkartoffel-Stampf 2 / Baby Mais / Petersilienwurzel 2 / Schalotten- Rotwein- Jus 5,8		

Spezialitäten von unserem "Elmloher DUROC Schwein"

Bitte fragen Sie unser Service-Personal

Limandes-Röllchen 2 & Rotgarnele		33,70
gelbe Bete-Püree 2 / Beluga-Linsen 2 / marinierter Fenchel 5 / Mini-Pak Choi 2 / Weißwein-Schaum		
SKREI - Filet gebraten		32,50
Venere-Risotto 2,5,8 / gelbe Bete 2 / wilder Brokkoli 2 / Rote Bete-Espuma		
Offener Ravioli 1,2,3 mit Kürbis-Chutney 4,5 -vegetarisch-		22,70
Linsen-Ragout 5 / griechischer Joghurt 2 / grüner Spargel / Kirschtomaten / Sprossensalat 5		

Desserts:	€
Baumkuchen-"Mille-feuille" weißes Schokoladen-Mousse / Kiwi-Sorbet / Himbeer-Kompott / Haselnuss-Crumble 1,2,3 / Mascarpone	11,60
Mango-Törtchen 1,2,3 Blutorangen-Gel / weißes Kaffee-Eis 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2,3 / Orangen-Chip	10,40
Desserts im Glas 1,2,3,5 "wählen Sie" -	pro Glas 3,40
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* weißes Schokoladen-Mousse	
* Creme brûlée	
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	10,20
Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2 Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrat 1,7,9	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:

Himbeer - Eisbecher	7,90
hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Himbeer-Sorbet / Himbeer-Kompott / Schlagsahne 2 / Hippen-Röllchen 1,2,3	
Eis-Kaffee	6,90
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / 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 / weißes Kaffee Eis 2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango /
Kiwi / Himbeer

Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

- 1) Gluten 1) Weizen 1 B) Roggen 1 C) Gerste 1 D) Hafer
- 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