

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Springtime"** 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 30.05. - 03.06.2023

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

Montag: Geschlossen

Dienstag: "Mai-Scholle" in Butter gebraten 1,2
Speck und Zwiebeln 2 / Petersilien-Kartoffeln / Wiesenkräutersalat 5

inkl. 1 Getränk **16,70**
ohne Getränk 15,00

Mittwoch: Kalbsschnitzel
Frischer Spargel 2 / gebratene Drillinge 2 / Sauce Hollandaise 2,3,5,8

inkl. 1 Getränk **16,70**
ohne Getränk 15,00

Donnerstag: Filet vom Wolfsbarsch gebraten
Aubergine-Zucchini / Butternut-Kürbis / Tomate / Bärlauch-Gnocchi 1,2 / Paprika-Schaum 2

inkl. 1 Getränk **16,70**
ohne Getränk 15,00

Freitag: Frische Nordseekrabben 16,17
herzhafte Bratkartoffeln 16 / Kräuter-Rührei 2 / kleiner 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

Cremesuppe vom "Stedener"- Spargel
Kräuter-Öl

Ragout vom grünen und weißen Stedener Spargel
Sauce Bernaise / Pinienkerne / gebratene Drillinge
Crème fraîche / kleiner Salat

Gefülltes Frucht-Tartelette
Vanille Crème / Blaubeeren / Erdbeer-Sorbet / Baiser
Pistazien-Crumble

3-Gang-VEG-Menü

45,80 €

Wein-Set

2021 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1 l

2021 Rosé de noir / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,2 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set

16,80 €

3-Gang Tages-Menü

Kräutersalat
mit unserem Hausdressing
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

Dorade & Pulpo
Spargel-Risotto / Spargel-Spitzen / Radieschen
Tomaten-Schaum

2 kleine Desserts
im Glas

Als
BUSINESS-MENÜ
in der Mittagszeit
von
11.30-14.00 h
36,50 €

(nur MO-FR)
Änderungen sind mit einem
Aufpreis verbunden

3-Gang-Menü

47,80 €

Wein-Set

2021 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1 l

2021 Rosé de noir trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,2 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set

16,80 €

4-Gang - Genießermenü

Variation von der Bergforelle
- gebeizt / geräuchert / Tatar -
Baby Leaf / Rote Bete-Gel / Safran-Schmand
Pumpenickel / Butter

Crèmesuppe vom "Stedener"- Spargel
Schinken-Chip / Kräuter-Öl

Elmloher Freiland-Hähnchenbrust
gefüllt mit Basilikum und Tomate
Polenta / Maiscreme / Urkarotte / Bimi / Schalotten-Jus

Gefülltes Frucht-Tartelette
Vanille Crème / Blaubeeren / Erdbeer-Sorbet / Baiser
Pistazien-Crumble

4-Gang-Menü 69,80 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 59,60 €

Wein-Set

2021 Chardonnay / trocken
Pfannebecker / Pfeddersheim / Rheinhessen
0,1 l

2018 Cuvée LUISE / trocken
Cabernet Dorsa, Cabernet Dario
Dornfelder und Frühburgunder
Wageck-Pfaffmann / Bissersheim / Pfalz
0,2 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set 19,70 €

Vorspeisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"

Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / z.B. mit 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

Caesar Salad **"PIER 6"** mit Hähnchenstreifen

Parmesan / Brotchip 1 / Trüffel-Majonnaise 2,3,5 / Orangenfilets / Anchovis-Dressing 4,5,16

16,90

Vitello tonato

Thunfischsauce 2 / Rucola 5 / Parmesan / Kapern / Alter Balsamico 5

16,40

Variation von der Bergforelle - gebeizt / geräuchert / Tatar -

Baby Leaf 5 / Rote Bete-Gel / Safran-Schmand 2 / Pumpernickel 1 / Butter 2

17,30

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

Blätter-Teigsstange 1,2 / Flusskrebse / mildes Oliven-Öl

14,50

Crèmesuppe vom "Stedener"- Spargel 2,8

Kräuter-Öl / Schinken-Chip 16

10,20

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

Hauptspeisen:

"Sous vide" gegartes **U.S. Bürgermeister-Stück** 36,40
Kräutersaitlinge 2 / Kartoffel-Bärlauch-Gratin 2 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Brombeer-Jus 2,5,8

Elmloher Freiland-Hähnchenbrust gefüllt mit Basilikum und Tomate 2 32,10
Polenta 2 / Maiscreme 2 / Urkarotte 2 / Bimi 2 / Schalotten-Jus 2,5,8

Spezialitäten von unserem "Elmloher DUROC-Schwein"

Bitte fragen Sie unser Service-Personal

weißer " Stedener Spargel " frisch vom Feld	250 gramm	20,50
Drillinge 2 / Butter-Sauce 2 / Sauce Hollandaise 1,2,3,5,8	500 gramm	36,50
wahlweise mit:	*	original "Wiener" Kalbsschnitzel plus 14,70
	*	feinster Elmloher DUROC -Nuss-Schinken plus 10,50
	*	Fischfilet gebraten nach Tagesfang plus 13,80

Dorade & Pulpo 33,70
Spargel-Risotto 2,5,8 / Spargel-Spitzen 2 / Radieschen 2 / Tomaten-Schaum 2,5

Lachs - Filet gebraten 33,50
Kartoffel-Spinat-Roulade 1,2,3 / Karottenstifte 2 / junge Erbsen 2 / Pernod-Schaum 2,5

Ragout vom grünen und weißen Stedener Spargel-vegetarisch- 24,70
Sauce Bernaise 2,3,5,8 / Pinienkerne / gebratene Drillinge / Crème fraîche 2 / kleiner Salat 5

Desserts:

	€
Duett von weißer und dunkler Schokoladen-Mousse 2 <small>Haselnuss-Krokant / Orangen-Kompott / Mango-Sorbet / Hippe 1.2.3</small>	12,80
Gefülltes Frucht-Tartelette 1.2.3 <small>Vanille Crème 2 / Blaubeeren / Erdbeer-Sorbet / Baiser 3 / Pistazien-Crumble 1.2.3</small>	12,30
Desserts im Glas 1.2.3.5 " wählen Sie " -	pro Glas 3,40
<ul style="list-style-type: none"> *Schokoladen-Mousse * Panna Cotta * weißes Schokoladen-Mousse * Creme brûlée 	
Kaffee-Set <small>Espresso / gebrannte Creme 2.3 / fränkischer Weinbrand</small>	10,20
Käse-Auswahl <small>aus Geifertshofen 2</small> <small>Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrat 1.7.9</small>	klein 10,60 groß 15,20

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

Eis Karte:

Blaubeer - Eisbecher	7,90
hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Blaubeer-Sorbet / Blaubeer-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

Sorbets:

Blutorange / Mango / Erdbeer
Blaubeere / 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