

**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

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  
0,1l - 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 13.06. - 17.06.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>Geschlossen</b>		
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet vom Seesaibling</b> gebraten	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
	lauwarmer Gemüse-Salat 8 / gebackene Drillinge / Basilikum-Dip 2 / Sprossen-Salat 5	ohne Getränk	15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Tomaten und Käse gratiniert 1,2	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
	Thymian-Polenta 1,2 / Paprika / Zucchini / Schalotten-Rotwein-Jus 5,8	ohne Getränk	15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Tiefsee-Rotbarsch</b>	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
	Kartoffel-Lauch-Gratin 2 / Brokkoli 2 / Karotten-Stifte 2 / Paprika-Schaum 2,5	ohne Getränk	15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Filet vom Köhler</b> im Backteig 1,2,3	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
	bayerischer Kartoffelsalat 5,16 / Sauce Tatar 2,5,8 / Kräutersalat 5	ohne Getränk	15,00
<u>Samstag:</u>	<b>Tafelspitz von der deutschen Färse</b> 8	inkl. 1 Getränk	<b>16,70</b>
	Bouillion-Kartoffeln 8 / Rote Bete-Salat 5 / sämige Meerrettich-Sauce 2,5	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 €

**Vor**speisen:

**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-

Blätterteig-Stange 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 " <b>Stedener Spargel</b> " 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	<b>plus</b>	14,70
* feinstes <b>Elmloher DUROC</b> -Nuss-Schinken	<b>plus</b>	10,50
* Fischfilet gebraten nach Tagesfang	<b>plus</b>	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

<b>Desserts:</b>	€
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"> <li>*Schokoladen-Mousse</li> <li>* Panna Cotta</li> <li>* weißes Schokoladen-Mousse</li> <li>* Creme brûlée</li> </ul>	
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>	<small>klein 10,60</small> <small>groß 15,20</small>

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

## Eis Karte:

<b>Blaubeer - Eisbecher</b>	7,90
hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Blaubeer-Sorbet / Blaubeer-Kompott / Schlagsahne 2 / Hippen-Röllchen 1,2,3	
<b>Eis-Kaffee</b>	6,90
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	
<b>Eis-Schokolade</b>	6,90
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	
<b>Sorbet-Variation</b>	7,50
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	
<b>PIER 6 – Überraschung</b>	8,90
5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagsahne 2	
<b>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</b>	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