

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Summer time"** 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 18.07. - 22.07.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	Geschlossen		
<u>Dienstag:</u>	Filet vom Viktoriabarsch gebraten Schwarzes Risotto 2.5.8 / Orangen-Fenchel 2 / Karottenstifte 2 / Noilly Part-Schaum 2.5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	16,70 15,00
<u>Mittwoch:</u>	Grillteller "PIER 6" -Rumpsteak / Käse-Krakauer / Hähnchenbrust- Rosmarin-Kartoffeln / Cole Slaw 2,3,5 / Zaziki 2 / Kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	16,70 15,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet von der Bergforelle gebraten Fregola Sarda 1 / Zucchini / Paprika / Basilikum-Schaum 2.5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	16,70 15,00
<u>Freitag:</u>	Paella "PIER6" Hähnchenschenkel / Muscheln / Erbsen / Paprika / Knoblauch / Aioli	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	16,70 15,00
<u>Samstag:</u>	Tafelspitz 5.8 Meerrettich-Sauce 2.5.8 / Drillinge / Boulliongemüse 2.5.8 / Apfel-Rote Bete-Salat 5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	16,70 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

Kaltschale von der gegrillten Wassermelone
Minz-Espuma / Ziegenkäse

Mediterraner Cous Cous
gebratener grüner Spargel / Chili-Melone / eingelegtes Gemüse
Tomaten-Frischkäse-Dip

Erdbeer-Mousse im Baumkuchen-Mantel
Joghurt-Sorbet / Vanillecreme / Pistazien-Crumble
Hippengebäck

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
Tomaten-Risotto / Radieschen / Frühlingslauch
Basilikum-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 - Genießer-Menü

Burrata von der Büffelmilch
auf einem Tomaten-Carpaccio
Olivenöl / Rucola / Pesto / Alter Balsamico / Himbeer-Sorbet
Chiabatta-Chip

Helgoländer Hummer-Bisque -Suppe-
Croutons / Flusskrebse

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

Erdbeer-Mousse im Baumkuchen-Mantel
Joghurt-Sorbet / Vanillecreme / Pistazien-Crumble Hippengebäck

4-Gang-Menü 73,80 €

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
Störrlein & 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

Tatar vom holländischen Matjes

Zwiebel / Gurke / Staudensellerie / Erdnüsse / Crème fraîche 2 / Bitter Lemon / Frisee Salat 5

17,20

Vitello tonato

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

16,40

Burrata von der Büffelmilch 2 auf einem Tomaten-Carpaccio

Olivenöl / Rucola 5 / Pesto / Alter Balsamico / Himbeer-Sorbet / Chiabatta-Chip 1

17,30

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5.8 -Suppe-

Croutons 1,2 / Flusskrebse

14,50

Kaltschale von der gegrillten Wassermelone

Minz-Espuma 2 / Schafskäse

10,20

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

Hauptspeisen:

Black Angus Rumpsteak gebraten	37,20
Pfifferlinge / Sellerie-Crème 2,8 / Kartoffel-Gratin 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8	
Kalbsrücken rosa gebraten	35,80
Pfifferlinge / Sellerie-Crème 2,8 / Kartoffel-Gratin 2 / Perlzwiebel-Jus 2,5,8	
Elmloher Freiland-Hähnchenbrust gefüllt mit Basilikum und Tomate 2	32,10
Polenta 2 / Erbsencreme 2 / Karotte 2 / Bimi 2 / Rotwein-Jus 2,5,8	
Spezialitäten von unserem "Elmloher DUROC-Schwein"	<u>Bitte fragen Sie unser Service-Personal</u>
Dorade & Pulpo	33,70
Tomaten-Risotto 2,5,8 / Radieschen 2 / Frühlingslauch 2 / Basilikum-Schaum 2	
Lachs - Filet gebraten	33,50
Kartoffel-Spinat-Roulade 12,3 / Karottenstifte 2 / junge Erbsen 2 / Pernod-Schaum 2,5	
Mediterraner Cous Cous 2 -vegetarisch-	24,70
gebratener grüner Spargel / Chili-Melone / eingelegtes Gemüse / Tomaten-Frischkäse-Dip 2	

Desserts:

	€
Erdbeer-Mousse 2 im Baumkuchen-Mantel 1,2,3	12,80
Joghurt-Sorbet 2 / Vanillecreme 2 / Pistazien-Crumble 1,2,3 / Hippengebäck 1,2,3	
Tiramisu PIER 6 1,2,3	11,80
Mascarpone 2 / Kaffee-Gel / Blutorangen-Sorbet / Mandel-Krokant	
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 / Früchtebrat 1,7,9	
	groß 15,20

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

Eis Karte:

Erdbeer-Eisbecher	8,20
hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Joghurt-Sorbet 2 / frische Erdbeeren / Schlagsahne 2 / Hippen-Röllchen 1,2,3	
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
Blaubeer / Joghurt 2 / 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