

**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

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 / feinherb  
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 19.09. - 23.09.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>GESCHLOSSEN</b>		
<u>Dienstag:</u>	<b>Filet vom Rotbarsch</b> gebraten Tomatenrisotto 2,5.8 / Zucchini / Paprika / Basilikum-Schaum 2,5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>"Grillteller PIER 6"</b> Hähnchen / Rind / DUROC-Krakauer Kräuterbutter 2 / Bratkartoffeln / Speckbohnen 16,17	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Lumb</b> gebraten Pikanter Cous Cous 1,8 / Brokkoli 2 / Karotte 2 / Weißwein-Schaum 2,5.8	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Hausgemachte Bandnudeln</b> 1,2,3 mit Garnelen Parmesan 2 / getrocknete Tomaten / Rahmsauce 2 / Rucola 5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Samstag:</u>	<b>Miesmuscheln aus dem Tomaten-Wurzelsud</b> 5,8 Aioli 2 / Stangen-Weißbrot / Zitrone / kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 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 €

**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

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:

<b>Black Angus Rumpsteak</b> gebraten	37,20
Pfifferlinge / Sellerie-Crème 2.8 / Kartoffel-Gratin 2 / Perlzwiebel-Jus 2.5.8	
<b>Kalbsrücken</b> rosa gebraten	35,80
Pfifferlinge / Sellerie-Crème 2.8 / Kartoffel-Gratin 2 / Perlzwiebel-Jus 2.5.8	
<b>Elmloher Freiland-Hähnchenbrust</b> gefüllt mit Basilikum und Tomate 2	32,10
Polenta 2 / Erbsencreme 2 / Karotte 2 / Bimi 2 / Rotwein-Jus 2.5.8	
<b>Spezialitäten von unserem "Elmloher DUROC-Schwein"</b>	<b><u>Bitte fragen Sie unser Service-Personal</u></b>
<b>Dorade &amp; Pulpo</b>	33,70
Tomaten-Risotto 2.5.8 / Radieschen 2 / Frühlingslauch 2 / Basilikum-Schaum 2	
<b>Lachs - Filet</b> gebraten	33,50
Kartoffel-Spinat-Roulade 12.3 / Karottenstifte 2 / junge Erbsen 2 / Pernod-Schaum 2.5	
<b>Mediterraner Cous Cous</b> 2 -vegetarisch-	24,70
gebratener grüner Spargel / Chili-Melone / eingelegtes Gemüse / Tomaten-Frischkäse-Dip 2	

**Desserts:**

	€
<b>Erdbeer-Mousse</b> 2 im Baumkuchen-Mantel 1,2,3	12,80
Joghurt-Sorbet 2 / Vanillecreme 2 / Pistazien-Crumble 1,2,3 / Hippengebäck 1,2,3	
<b>Tiramisu PIER 6</b> 1,2,3	11,80
Mascarpone 2 / Kaffee-Gel / Blutorangen-Sorbet / Mandel-Krokant	
<b>Desserts im Glas</b> 1,2,3,5	pro Glas 3,40
"wählen Sie" -	
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* weißes Schokoladen-Mousse	
* Creme brûlée	
<b>Kaffee-Set</b>	10,20
Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	
<b>Käse-Auswahl</b> 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