

## 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 26.09. - 30.09.2023

von 11.30-14.00h

€

<u>Montag:</u>	<b>GESCHLOSSEN</b>		
<u>Dienstag:</u>	<b>Fisch-Curry von Seefischen</b> 2 mit Mango Basmati-Reis / Zwiebeln / Cashew-Kerne / Kokosmilch / junger Lauch / kleiner Salat 5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Beefburger "PIER 6"</b> mit Rote Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 Aioli 2 / Tomate / Gurke / Röstzwiebeln / Rucola / BBQ-Sauce	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Filet vom Seesaibling</b> Graupen-Risotto 1,2,3 / Zuckerschoten-Kraut 2 / Karotten-Stifte 2 / Riesling-Buttersauce 2,5	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Freitag:</u>	<b>Matjes-Filet "Hausfrauen Art"</b> 2,5,8 Äpfel / Essiggurke 4,5 / grüne Bohnen / Pellkartoffeln	inkl. 1 Getränk ohne Getränk	<b>16,70</b> 15,00
<u>Samstag:</u>	<b>Backschinken vom Elmloher DUROC-Landschwein</b> 16,17 Sauerkraut 5,8,16 / Kartoffelknödel 1,2 / Dunkelbier-Sauce 5,8	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

Kürbis-Cremesuppe vom Hokkaido  
Croutons / Kürbiskern-Öl

\*\*\*

Gefüllter Mini-Kürbis  
Baby Spinat / Fetakäse / 2-erlei Mais -gebraten und als Creme-  
Blumenkohl / Macadamia-Nuss

\*\*\*

Rübli-Kuchen "nach Oma´s Rezept"  
Walnuss-Eis / Crème fraîche / marinierte Aprikosen  
Karotten-Stroh

**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

\*\*\*

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt  
Rote Bete-Gnocchi / geschmorter Kürbis / wilder Brokkoli  
Zitronen-Buttersauce

\*\*\*

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**

**49,80 €**

## Wein-Set

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

\*\*\*

2016 Chardonnay "Einzellage" / dry  
Carsten Migliarina / Stellenbosche / Südafrika  
0,2 l

\*\*\*

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

**Wein-Set**

**18,90 €**

## 4-Gang - Genießer-Menü

Hausgebeizter Prerigor Lachs  
-und dezent angeräuchert-  
unter der Kürbiskern-Kruste  
Rote Bete-Apfel-Salat / Meerrettich / Lauch-Sud

\*\*\*

Helgoländer Hummer-Bisque -Suppe-  
Brot-Chip / Flusskrebse

\*\*\*

Barbarie Entenbrust  
rosa gebraten / Honig-Sesam-Glasur  
Schupfnudeln / Kürbis / karamellierter Rotkohl  
Cassis-Jus

\*\*\*

Rübli-Kuchen "nach Oma´s Rezept"  
Walnuss-Eis / Crème fraîche / marinierte Aprikosen  
Karotten-Stroh

**4-Gang-Menü** 74,60 €

**3-Gang-Menü** ohne Suppe / mit Vorspeise 61,60 €

## Wein-Set

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

\*\*\*

## 2017 Marktbreiter „ZANZARA“

Cuvée Rosso / trocken  
Cabernet Sauvignon - Merlot  
Franco Claudio Fusco / Franken  
0,2 l

\*\*\*

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

**Wein-Set** 21,70 €

**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 15,20

für 2 Personen 28,50

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

8,50

Knackiger Feldsalat mit Haselnuss-Marinade 5

Balsamico-Buchenpilze 5 / Birnen-Spalten / Bühlertaler-Käse / Pinienkerne

16,20

Hausgebeizter **Prerigor Lachs** -und dezent angeräuchert- unter der Kürbiskern-Kruste 2

Rote Bete-Apfel-Salat 5 / Meerrettich / Lauch-Sud

17,60

Karamellisierter Ziegenfrischkäse & Ziegenfrischkäse-Praline

Rote Zwiebel-Ananas-Kompott 4,5 / alter Balsamico 5 / Baby Leaf 5 / Pistazien-Pesto

17,30

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

Brot-Chip 1,2 / Flusskrebse

14,90

Creemesuppe vom Hokkaido-Kürbis 1,5.8

Croutons 2 / Kürbiskern-Öl

9,60

*Unsere  
"Erfrischung"  
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert  
**Sorbet-Bombe PIER 6**  
weißes Schokoladen-Sorbet / Kirsch-Kompott  
Zimt-Espuma  
6,80 €*

## Hauptspeisen:

<b>Black Angus Entrecôte</b> gebraten	37,20
Kartoffel-Speck Taler 1,2,3 / Kräutersaitlinge / schwarzer fermentierter Knoblauch / Granatapfel-Jus 5,8	
<b>Barbarie Entenbrust</b> rosa gebraten / Honig-Sesam-Glasur	34,20
Schupfnudeln 1,2,3 / Kürbis / karamellisierter Rotkohl 5,8 / Cassis-Jus 2,5,8	
<b>Geschmorte Rinder-Bäckchen</b> 2,5,8	33,90
Kartoffel-Sellerie-Stampf 2 / Pastinaken 2 / Blumenkohl 2 / Portwein-Jus 5,8	
<b>Spezialitäten von unserem "Elmloher DUROC-Schwein"</b>	<u>Bitte fragen Sie unser Service-Personal</u>
<b>Duett vom Seeteufel &amp; argentinischer Rotgarnele</b>	35,90
Tomaten-Thymian-Risotto 2,5,8 / Zucchini-Spaghetti / confierte Paprika / Salsa Verde	
<b>Gebrautes Filet vom weißen Heilbutt</b>	36,50
Rote Bete-Gnocchi 1,2,3 / geschmorter Kürbis / wilder Brokkoli 2 / Zitronen-Buttersauce 2	
<b>Gefüllter Mini-Kürbis</b> -vegetarisch-	24,70
Baby Spinat 2 / Fetakäse / 2-erlei Mais -gebraten und als Creme 2 - / Blumenkohl 2 / Macadamia-Nuss	

**Desserts:**

Rübli-Kuchen nach "Oma´s Rezept" 1,2,3,7

Walnuss-Eis 2 / Crème fraîche 2 / marinierte Aprikosen / Karotten-Strah

Grieß-Flammerie 1,2,3

Snickers-Eis 2 / Orangen-Krokant / Pflaumen-Kompott / Hippengebäck 1,2,3

Desserts im Glas 1,2,3,5

"wählen Sie" -

\*Schokoladen-Mousse

\* Panna Cotta

\* weißes Schokoladen-Mousse

\* Creme brûlée

Kaffee-Set

Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrat 1,7,9

€

12,20

11,80

3,40

pro Glas

10,20

klein 10,60

groß 15,20

*Unsere  
"Erfrischung"  
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert  
Sorbet-Bombe PIER 6  
weißes Schokoladen-Sorbet / Kirsch-Kompott  
Zimt-Espuma  
6,80 €*

## Eis Karte:

Himbeer-Eisbecher	8,20
Hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Himbeer-Sorbet / heiße Himbeeren / Schlagsahne 2 / Hippe 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-Eisorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3  
Erdbeere 2,3 / Pistazie 2,3,7 / Snickers 1,2,3

### Sorbets:

Blutorange / Mango  
Himbeer / weißes Schokoladen-Sorbet

## 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