

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Wintertime"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2021 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 / 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 28.11. - 02.12.2023

von 11.30-14.00h

€

Montag: Geschlossen

*Änderungen des Lunch-Gerichtes
sind evtl. mit einem Aufpreis verbunden*

Dienstag: **Filet vom Seehecht** gebraten
Gurken in Dillrahm 2 / Risolee-Kartoffeln / Babymais 2 / Rote Bete-Espuma

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

Mittwoch: **Saltim Bocca vom Freiland Hähnchen** 16
Spinat-Bandnudeln 1,2,3 / Blumenkohl 2 / Tomaten-Basilikum-Sauce

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

Donnerstag: **Variation von Seefischen** 1
Thymian-Risotto 2,5,8 / geschmorter Kürbis / Brokkoli 2 / Riesling-Schaum 2,5

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

Freitag: **Black Tiger Garnelen** in Olivenöl gebraten
Schmorpaprika / frischer Knoblauch / Stangen-Weißbrot / Aioli / Kräutersalat 5

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

Samstag: **Barbarie Enten-Keule**
Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Preiselbeer-Jus 5,8

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

Maronen-Cremesuppe
Orangen-Espuma

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

Consommé von der Elmloher Freiland-Gans

Gemüse Rauten / Pistazien-Nocken / Eierstich

Geschmorte Rinder-Bäckchen

Kartoffel-Sellerie-Stampf / Pastinaken / Blumenkohl
Portwein-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 €

Vorspeisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"	für 1 Person	15,20
<i>Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / z.B. mit Oliven mit Kräutern / marinierte Tomaten / Pesto / Paprika / Zucchini / Aubergine / Brot</i>	für 2 Personen	28,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		8,50
3erlei von der Elmloher Freiland-Ente -gebratene Leber / Rillettes / Beuschel- Safran-Schmand 2 / Wirsing-Salat 5 / Orange / Pumpernickel 1 / Rotwein-Jus 2,5.8		19,80
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
Consommé von der Elmloher Freiland-Gans 8 Gemüse Rauten 8 / Pistazien-Nocken 2.3 / Eierstich 2.3		12,80
Maronen-Cremesuppe 1,5.8 Orangen-Espuma		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:

Black Angus Entrecôte gebraten	37,20
Kartoffel-Speck Taler 1,2,3 / Kräutersaitlinge / schwarzer fermentierter Knoblauch / Granatapfel-Jus 5,8	
Geschmorte Brust & Keule von der Elmloher Freiland-Ente	33,40
Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Rotkohl 5,8 / Bratapfel 1,2 / Preiselbeer-Jus 5,8	
Geschmorte Rinder-Bäckchen 2,5,8	33,90
Kartoffel-Sellerie-Stampf 2 / Pastinaken 2 / Blumenkohl 2 / Portwein-Jus 5,8	
Spezialitäten von unserem "Elmloher DURDC-Schwein"	<u>Bitte fragen Sie unser Service-Personal</u>
Duett vom Seeteufel & argentinischer Rotgarnele	35,90
Tomaten-Thymian-Risotto 2,5,8 / Zucchini-Spaghetti / confierte Paprika / Salsa Verde	
Gebraatenes Filet vom weißen Heilbutt	36,50
Rote Bete-Gnocchi 1,2,3 / geschmorter Kürbis / wilder Brokkoli 2 / Zitronen-Buttersauce 2	
Gefüllter Mini-Kürbis -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-Stroh

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 / Früchtebrot 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	Hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Himbeer-Sorbet / heiße Himbeeren / Schlagsahne 2 / Hippe 1,2,3	8,20
Eis-Kaffee	2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,90
Eis-Schokolade	2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,90
Sorbet-Variation	Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	7,50
PIER 6 – Überraschung	5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagsahne 2	8,90
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