

**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 - 9,80€*

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 27.12. - 30.12.2023

von 11.30-14.00h

€

Montag: Gerichte aus der aktuellen Speisekarte

Dienstag: Gerichte aus der aktuellen Speisekarte

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

Mittwoch: geschmorte Barbarie-Entenkeule  
Rahmwirsing / Mohnschupfnudeln / Bratapfel / Preiselbeer-Soße  
inkl. 1 Getränk **16,70**  
ohne Getränk 15,00

Donnerstag: Variation von Garnele & Seefischen  
Kürbis-Risotto / Blumenkohl / Flower Sprouts / Weißwein-Schaum  
inkl. 1 Getränk **16,70**  
ohne Getränk 15,00

Freitag: GRILL-Teller PIER 6 -kleines Rumpsteak / Hähnchen / DUROC-Krakauer-  
Speck-Bohnen / Kroketten / Rotwein-Jus  
inkl. 1 Getränk **16,70**  
ohne Getränk 15,00

Samstag: Gebratenes Zanderfilet  
Grünkohl-Risotto / Paprika / Senf-Schaum  
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

\*\*\*

Wirsingkohl-Roulade  
Kürbis-Ragout/ Schupfnudeln/ Rosenkohl/ Mandel-Espuma  
-auch für Veganer geeignet-

\*\*\*

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  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,2 l

\*\*\*

2015 Sonnenstuhl  
Riesling / Auslese  
Störlein & 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

2022 Chardonnay / trocken  
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika  
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:

<b>Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"</b>	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
<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5		8,50
<i>Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2</i>		
<b>Frühlingsrolle von der Elmloher Freiland-Ente</b>		17,60
<i>Gemüsesalat 8 / Erdnüsse / Asia-Mayonaise / Teriyaki-Sauce / Mango</i>		
<b>Hausgebeizter Prerigor Lachs</b> -und dezent angeräuchert- unter der Kürbiskern-Kruste 2		18,20
<i>Rote Bete-Apfel-Salat 5 / Meerrettich / Lauch-Sud</i>		
<b>Karamellisierter Ziegenfrischkäse &amp; Ziegenfrischkäse-Praline</b>		17,30
<i>Rote Zwiebel-Ananas-Kompott 4,5 / alter Balsamico 5 / Baby Leaf 5 / Pistazien-Pesto</i>		
<b>Consommé von der Elmloher Freiland-Gans</b> 8		12,80
<i>Gemüse Rauten 8 / Pistazien-Nocken 2,3 / Eierstich 2,3</i>		
<b>Maronen-Cremesuppe</b> 1,5,8		9,60
<i>Orangen-Espuma</i>		

*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>Geschmorte Brust &amp; Keule von der Elmloher Freiland-Ente</b>	35,10
Kartoffel-Knödel 1,2,3 / Rotkohl 5,8 / Bratapfel 1,2 / Preiselbeer-Jus 5,8	
<b>Geschmorte Rinder-Bäckchen</b> 2,5,8	34,70
Kartoffel-Sellerie-Stampf 2 / Pastinaken 2 / Blumenkohl 2 / Portwein-Jus 5,8	
<b>Duett vom Dorade &amp; argentinischer Rotgarnele</b>	34,70
Tomaten-Thymian-Risotto 2,5,8 / Zucchini-Spaghetti / confierte Paprika / Salsa Verde	
<b>Gebraatenes Filet vom weißen Heilbutt</b>	36,50
Rote Bete-Gnocchi 1,2,3 / geschmorter Kürbis / wilder Brokkoli 2 / Zitronen-Buttersauce 2	
<b>Wirsingkohl-Roulade</b> -auch für Veganer geeignet-	24,70
Kürbis-Ragout/ Schupfnudeln/ Rosenkohl/ Mandel-Espuma	

**Desserts:**

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

Walnuss-Eis 2 / Crème fraiche 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