

Aperitifempfehlung:

Kir-Royal mit Riesling-Sekt

PIER6 - Cocktail **"Springtime"** 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-

€

0,1 l 7,50

0,1 l 7,20

0,15 l 6,90

0,1 l 5,80

0,1 l 7,20

0,1 l 5,40

0,15 l 7,20

0,15 l 7,20

0,25 l 11,50

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren,
Erdbeeren und Rosen
0,1 l - 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€*

0,3 l 7,50

0,15 l 7,20

0,15 l 7,20

0,1 l 5,80

0,1 l 5,40

Mittagsgericht

von 11.30-14.00h

€

Wochen-Karte

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

2 Stk. Fränkische Bratwurst von unserem Elmloher DUROC-Schwein 16	inkl. Getränk	17,20
Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Rahmsauerkraut 2.5 / Senf 4	ohne Getränk	15,20
Kalbs-Schnitzel in Butter gebraten 12,3	inkl. 1 Getränk	19,90
Lauwarmer Kartoffelsalat 4,16 / Preiselbeeren 5 / Feldsalat 5	ohne Getränk	17,90
Filet vom Kabeljau gebraten	inkl. 1 Getränk	19,90
Bärlauch-Risotto 2.5,8 / Karotten 2 / Blumenkohl 2 / Riesling-Schaum 2.5	ohne Getränk	17,90
Rinder-Schmorbraten 5,8	inkl. 1 Getränk	19,90
Kartoffel-Knödel / Rotkohl 5 / Rotwein-Jus 5,8	ohne Getränk	17,90

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 Brute enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

Menü - VEGETARISCH

Rote Bete-Kürbiskern-Schaumsuppe
Schmand

Süßkartoffel-Gnocchis
Bärlauch-Pesto / Ölräuke / Parmesan / Pinienkerne

Sacher-Törtchen PIER 6
Vanille-Kirsch-Vinaigrette / Pistazien-Konfekt
Ingwer-Eis

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 von Rotbarsch und Miesmuscheln
Süß-Saure Beluga-Linsen / Karotten-Creme / Fenchel
Riesling-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

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 - Genießermenü

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
gepöppte Kapern / gebeiztes Eigelb / Crème fraîche
Aurelia-Käse / Baby Leaf-Salat

Rote Bete-Kürbiskern-Schaumsuppe
Kabeljau / Schmand

Freiland Mais-Hähnchenbrust
gebraten
Römische Nocken / Schmorgemüse / Urkarotten-Creme
Balsamico-Jus

Sacher-Törtchen **PIER 6**
Vanille-Kirsch-Vinaigrette / Pistazien-Konfekt
Ingwer-Eis

4-Gang-Menü 71,90 €
3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 58,60 €

Wein-Set

2022 Chardonnay / trocken
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika
0,1 l

2017 Marktbreiter „ZANZARO“
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

9,20

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

Wildkräuter-Salat 5

16,90

Nuss-Schinken von unserem **Elmloher DUROC**-Schwein 16 / Granatapfel / Melone / Sprossen / gerösteter Hafer

Carpaccio vom **Black Angus**-Rinderfilet

19,40

gepoppte Kapern 4,5 / gebeiztes Eigelb / Crème fraîche 2 / Aurelia-Käse 2 / Baby Leaf-Salat 5

Zweierlei vom Kabeljau -konfiert und gebeizt-

17,30

Rotkohl / Walnuss / Frischkäse 2 / Honig-Hippe 1,2 / Zitronen-Pfeffer

Rote Bete-Kürbiskern-Schaumsuppe 2

12,80

Kabeljau / Schmand 2

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5,8 -Suppe-

15,20

Flusskrebse 13 / Brot-Chip 1,3

*Unsere
"Erfrischung"
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert
Sorbet-Bombe PIER 6
Joghurt-Sorbet / Rhabarber-Vanille-Kompott
Orangen-Espuma
7,30 €*

Hauptspeisen:

Rumpsteak von der deutschen Färse gebraten 37,20

Bärlauch-Krapfen 1,2,3 / Bohnen-Cassoulet / gebratene Kräutersaitlinge / Jus 5,8

Spezialitäten von "unserem Elmloher Duroc-Schwein"

Preis nach Tages-Angebot

Kalbsleber "Berliner Art" 1 33,50

Kartoffel-Trüffel Stampf 2 / Apfel-Zimt-Kompott 5 / Rote Zwiebeln / Rotwein-Jus 5,8

Freiland Mais-Hähnchenbrust gebraten 29,20

Römische Nocken 2,3 / Schmorgemüse 2 / Urkarotten-Creme 2 / Balsamico-Jus 5,8

Gebrautes Filet vom Rotbarsch & Miesmuscheln 33,60

Süß-Saure Beluga-Linsen 2,5,8 / Karotten-Creme 2 / Fenchel / Riesling-Schaum 2,5

Filet von der Bergforelle gebraten 34,20

Paprika-Risotto 2,5,8 / Radieschen 2 / Zuckerschoten-Kraut 2 / Kokos-Espuma 2,3

Süßkartoffel-Gnocchis 2,3 24,70

Bärlauch-Pesto / Ölrauke / Parmesan / Pinienkerne

Desserts:

Sacher-Törtchen **PIER 6** 1,2,3

Vanille-Kirsch-Vinaigrette / Pistazien-Konfekt 2 / Ingwer-Eis 2,3

Weißer Schokoladen-Brownie 1,2,3

Rhabarber / Waldbeer-Sorbet / Creme Fraiche / Sesam Hippe

Desserts im Glas 1,2,3,5

"wählen Sie" -

*Schokoladen-Mousse

* Panna Cotta

* weißes Schokoladen-Mousse

* Creme brûlée

pro Glas 3,70

Kaffee-Set

Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand

10,20

Sorbet-Variation

Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3

9,60

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

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

klein 10,60

groß 16,80

Unsere
"Erfrischung"
zwischen den Gerichten oder als kleines Dessert
Sorbet-Bombe PIER 6
Joghurt-Sorbet / Rhabarber-Vanille-Kompott
Orangen-Espuma
7,30 €

Eis Karte:

€

"Bananen Split"-Eisbecher

8,20

Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Schokolade / Banane / Schlagsahne 2 / Hippe 1,2,3

Eis-Kaffee

7,30

2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1

Eis-Schokolade

7,30

2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1

PIER 6 – Überraschung

9,70

5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagsahne 2

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

5,80

mit Sahne 2

6,90

Milch-Eisorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3

Erdbeere 2,3 / Pistazie 2,3,7

Walnuss 1,2,3 / Ingwer 1,2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango

Waldbeer / Apfel / 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 | | | | |