

**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-

€

*"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**

von 11.30-14.00h

€

**Wochen-Karte**

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

<b>2 Stk. Fränkische Bratwurst</b> von unserem Elmloher <b>DUROC-Schwein</b> 16	inkl. Getränk	<b>17,20</b>
Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Rahmsauerkraut 2.5 / Senf 4	ohne Getränk	15,20
<b>Kalbs-Schnitzel</b> in Butter gebraten 12.3	inkl. 1 Getränk	<b>19,90</b>
Lauwarmer Kartoffelsalat 4,16 / Preiselbeeren 5 / Feldsalat 5	ohne Getränk	17,90
<b>Dorade</b> -Filet gebraten 1	inkl. 1 Getränk	<b>19,90</b>
Bärlauch-Risotto 2.5 / Blumenkohl 2 / Brokkoli 2 / Weißwein-Schaum 2.5	ohne Getränk	17,90
Hausgemachte Bandnudeln mit <b>Rinderstreifen</b>	inkl. 1 Getränk	<b>19,90</b>
Rahmsoße 2.8 / Pilze / kleiner Salat 5 / Parmesan	ohne Getränk	17,90
Picatta vom <b>Freilandhuhn</b> 1.3	inkl. 1 Getränk	<b>19,90</b>
Fregola Sarda 1 / Zucchini / Aubergine / Tomaten-Sugo	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 Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

## Menü - VEGETARISCH

Cremesuppe vom "Stedener"-Spargel  
Kräuter-Öl

\*\*\*

Süßkartoffel-Gnocchis  
Bärlauch-Pesto / Ölrauke / 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  
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 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  
0,1l

\*\*\*

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

\*\*\*

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

**Wein-Set**

18,90 €

## 4-Gang - Genießer-Menü

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

\*\*\*

Crèmesuppe vom "Stedener"-Spargel  
gebratene Garnele / Kräuter-Öl

\*\*\*

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

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

9,20

Wildkräuter-Salat 5

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

16,90

Carpaccio vom **Black Angus**-Rinderfilet

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

19,40

Gebratener grüner Spargel

Jacobsmuscheln 11 / Blumenkohl-Creme 2 / Orangen-Reduktion / Baby Leaf-Salat 5

18,70

Crèmesuppe vom **"Stedener"-Spargel** 2

gebratene Garnele 13 / Kräuter-Öl

12,80

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

Flusskrebse 13 / Brot-Chip 1,3

15,20

*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

weißer <b>"Stedener"-Spargel</b> frisch vom Feld	250 gramm	24,50
Drillinge 2 / Butter-Sauce 2 / Sauce Hollandaise 2,3,5,8	500 gramm	38,50
wahlweise mit:		
* original <b>"Wiener" Kalbsschnitzel</b>	<b>plus</b>	15,40
* feinsten <b>Elmloher DUROC-Nuss-Schinken</b>	<b>plus</b>	11,80
* Fischfilet gebraten <b>nach Tagesfang</b>	<b>plus</b>	15,40
* kleines <b>Rumpsteak</b>	<b>plus</b>	19,60

**Freiland Mais-Hähnchenbrust** gebraten 29,20

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

**Gebratenes 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

"Erdbeere trifft Mango"

griechischer Joghurt 2 / grüner Pfeffer / Schoko-Crumble 1,2 / Waldmeister-Eis

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

Sorbet-Variation

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

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

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

€

12,20

11,80

pro Glas

3,70

10,20

9,60

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 €*

<b>Eis</b> Karte:	€
"Bananen Split"-Eisbecher Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Schokolade / Banane / Schlagsahne 2 / Hippe 1,2,3	8,20
Eis-Kaffee 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	7,30
Eis-Schokolade 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	7,30
PIER 6 – Überraschung 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Schlagsahne 2	9,70
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  
Waldmeister 1,2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango  
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