

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
0,1 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 - 9,60€*

€

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
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 vom 21.05. - 25.05.2024

von 11.30-14.00h

€

<u>t</u> glich	2 Stk. Fränkische Bratwurst von unserem Elmloher DUROC-Schwein 16 Kartoffel-Lauch-Stampf 2 / Rahmsauerkraut 2.5 / Senf 4	inkl. Getränk 17,20 ohne Getränk 15,20
<u>t</u> glich	Kalbs-Schnitzel in Butter gebraten 1,2,3 Lauwarmer Kartoffelsalat 4,16 / Preiselbeeren 5 / Feldsalat 5	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90
<u>D</u> ienstag	Filet vom Wolfsbarsch gebraten Polenta-Thymian-Creme 2 / glacierte Paprika / Rucola-Fritt / Basilikum-Schaum 2	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90
<u>M</u> ittwoch	Saltim Bocca von der Hähnchenbrust 16 Fregola Sarda 1,2,3 / Zuckerschoten 2 / Karotten-Stifte 2 / Balsamico-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90
<u>D</u> onnerstag	Variation von Seefischen Tomaten-Risotto 2,5,8 / marinierter Fenchel 5 / Broccoli 2 / Noilly Prat-Schaum 2	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90
<u>F</u> reitag	Fischsuppe "PIER 6" Wurzel-Gemüse 8 / geschmorte Pastinken / junger Lauch / Stangen-Weißbrot 1 / Aioli 2	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90
<u>S</u> amstag	Geschmorter Rinderbraten 5,8 Salzkartoffeln / Apfelrotkohl 5 / Rotwein-Jus 5,8	inkl. 1 Getränk 19,90 ohne Getränk 17,90

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

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
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
Störrlein & 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
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set 21,70 €

Vorspeisen:

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 DURDC**-Schwein 16 / Granatapfel / Melone / Sprossen / gerösteter Hafer

16,90

Carpaccio vom **Black Angus**-Rinderfilet

gepoppte Kapern 4,5 / gebeiztes 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 / Pflaumen-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 "Stedener"-Spargel 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 "Wiener" Kalbsschnitzel	plus	15,40
* feinsten Elmloher Duroc-Nuss-Schinken	plus	11,80
* Fischfilet gebraten nach Tagesfang	plus	15,40
* kleines Rumpsteak	plus	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

pro Glas

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

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 / Pflaumen-Vanille-Kompott
Orangen-Espuma
7,30 €*

Eis 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-Eissorten:

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