

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

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

Cremesuppe 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 €

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 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 / 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 |
| * feinstes 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

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 / 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-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