

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
0,11 - 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€*

	€
0,11	7,50
0,11	7,20
0,15 l	6,90
0,11	5,80
0,11	7,20
0,11	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
0,11	5,80
0,11	5,40

Menü - VEGETARISCH

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Orange / Crostini |

Ziegenkäse Ravioli
Babypinacat / getrocknete Tomate / Grana Padano
Pinienkerne / Kräutersalat

Blaubeer-Tortchen
Pinienkern-Konfekt 2 / Lavendel Creme 2 / Pistazien Crumble
Passionsfrucht Sorbet

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

Filet von Kabeljau und Black Tiger Garnele
Safran-Risotto 2,5.8 / Wilder Brokkoli 2 / Karotte 2
Noilly Prat Schaum 2,5

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

2022 Grauburgunder / trocken
Heger / Ihringen / Baden
0,2 l

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

Wein-Set

17,60 €

4-Gang - Genießer-Menü

Mosaik vom PreRigor-Lachs

Nori Blatt / Dill Mayonnaise 2,4 / Senf Chip 1,4
Baby Leaf 5

Karotten-Ingwer Cremesuppe 2

Orange / Crostini 1

Roulade vom Freiland Hähnchen

Risoni Nudeln / Oliven Tapenade / Baby Mais 2
Junger Lauch 2 / Tomaten Jus 5,8

Blaubeer-Törtchen

Pinienkern-Konfekt 2 / Lavendel Creme 2 / Pistazien Crumble
Passionsfrucht Sorbet

4-Gang-Menü 71,90 €

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

Wein-Set

2022 BLANC

Weißwein-Cuvée / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,1 l

2022 Weißburgunder / feinherb

Studier / Ellerstadt / Pfalz
0,2 l

2015 Sonnenstuhl

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

Wein-Set 18,70 €

Vor Speisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"	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
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5		9.20
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
Caesar Salat		
Röstbrot 1 / Grana Padano 2 / Orangenfilet	mit Hähnchenstreifen	14.20
	mit 3 Black Tiger Garnelen	15.80
Mosaik vom PreRigor-Lachs		16.90
Noriblatt / Dill Mayonnaise 2,4 / Senf Chip 1,4 / Baby Leaf 5		
Vitello Tonato „mal anders“		16.50
Kapern Panna Cotta 2 / Thunfisch Espuma 2 / Rucola Fritt / Parmesan		
Karotten-Ingwer-Cremesuppe 2		10.40
Orange / Crostini 1		
Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5.8 -Suppe-		15.20
Flusskrebse 13 / Brioche-Chip 1,3		

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

Hauptspeisen:

Steak vom deutschen Rind

Pfifferlinge / Schwarzer Knoblauch / gebratene Drillinge / Rotwein Jus 5,8

Angus Entrecote 300 Gramm 37,20

Rumpsteak von der Färse 200 Gramm 29,90

Spezialitäten von unserem Elmloher Highland Rind

Preis nach Tagesangebot

Kalbskarree gebraten

Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Pastinake 2 / Romanesko 2 / Cassis Jus 5,8

36,50

Roulade vom Freiland Hähnchen

Risoni Nudeln / Oliven Tapenade / Baby Mais 2 / Junger Lauch 2 / Tomaten Jus 5,8

33,50

Filet vom Kabeljau mit Black Tiger Garnele

Safran-Risotto 2,5,8 / Wilder Brokkoli 2 / Karotte 2 / Noilly Prat Schaum 2,5

33,60

Filet vom Weißen Heilbutt gebraten

Tomaten Risotto 2,5 / Zucchini 2 / Blumenkohl 2 / Limetten-Vanille-Espuma 2

34,20

Ziegenkäse Ravioli

Babyspinat / getrocknete Tomate / Grana Padano / Pinienkerne / Kräutersalat

24,70

Desserts:

Blaubeer-Törtchen

Pinienkern Konfekt 2 / Lavendel Creme 2 / Pistazien Crumble / Passionsfrucht Sorbet

Orangenblüten Creme

Orangen-Safran Sorbet / Zuckerwolke / Waldbeeren Konfitüre / Schoko-Rum Crumble

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}

8,60

Käse-Auswahl ^{aus Geifertshofen 2}

Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}

klein

10,60

groß

15,80

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

€

11,90

12,50

Eis Karte:	€
Blaubeer-Eisbecher Hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Blaubeer-Kompott / Sahne 2 / Hippen Gebäck	8,50
Schweden-Eisbecher Hausgemachtes Vanille-Eis 2,3 / Apfelkompott / Eierlikör 3 / Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck	8,50
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
	6,30

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3
Erdbeere 2,3

Sorbets:

Orange-Safran / Himbeere
Blutorange / Mango

Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

1) Weizen 1 B) Roggen 1 C) Gerste 1 D) Hafer

- 1) Gluten
- 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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergene in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich
inklusive MwSt. und Bedienungsgeld