

## Aperitifempfehlung:

		€
<b>Kir-Royal</b> mit Riesling-Sekt	0,1l	7,50
Limoncello Spritz	0,15 l	7,20
Lillet - Wild Berry	0,15 l	6,90
<b>Bellini</b> - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1l	5,80
<b>Schlumberger on Ice Rosé</b> / feinherb	0,1l	7,80
2021 Riesling-Sekt / brut 5 Stärklein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1l	7,20
Perlwein / trocken 5	0,1l	5,40
Hugo 5,15	0,15 l	7,20
Aperol-Spritz 5,15	0,15 l	7,20
<b>Gurke - Gin &amp; Tonic</b> 15	0,25 l	11,50
<b>- fragen Sie gern nach unserer Gin-Karte -</b>		
<b>Alkoholfrei</b>		
Gurke-Basilikum-Long 5	0,3 l	7,50
Hugo	0,15 l	7,20
Cranberry-Spritz	0,15 l	7,20
Bellini PIER 6	0,1l	5,80
Trauben-Secco	0,1l	5,40

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€

## Menü - VEGETARISCH

Karotten-Ingwer-Cremesuppe  
Orange / Crostini 1

\*\*\*

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

\*\*\*

Blaubeer-Törtchen  
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  
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

\*\*\*

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  
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,05 l

**Wein-Set**

**17,60 €**

## 4-Gang - Genießermenü

Ceviche vom Schwertfisch

Basilikumöl / Mango / Kokos  
Limette / Creme Fraiche 2

\*\*\*

Karotten-Ingwer Cremesuppe 2

Orange / Crostini 1

\*\*\*

Gefüllte Brust 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:

<b>Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"</b>	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
<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5		9,20
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
<b>Caesar Salat</b>		
Röstbrot 1 / Grana Padano 2 / Orangenfilet	mit Hähnchenstreifen	14,20
	mit 3 Black Tiger Garnelen	15,80
<b>Geviche vom Schwertfisch</b>		17,80
Basilikumöl / Mango / Kokos / Limette / Creme Fraiche 2		
<b>Carpaccio von der Strauchtomate</b>		16,20
Burrata von der Büffelmilch 2 / Aceto Balsamico 5 / Rucola 5 / Pinienkerne		
<b>Karotten-Ingwer-Cremesuppe</b> 2		10,40
Orange / Crostini 1		
<b>Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6"</b> 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 Rind

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

Angus Entrecote 300 Gramm	37,20
G.O.P. Prime Grade Rumpsteak 220 Gramm	38,90

### Spezialitäten von unserem Elmloher DUROC Schwein

Preis nach Tagesangebot

### Kalbskarree gebraten

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

36,50

### Gefüllte Brust 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

//

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

## Desserts:

### Blaubeer-Törtchen

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

### Tonkabohnen Creme Brûlée

marinierte Früchte / Pistaziencrumble / Schoko Hippe 1,2 / Quitten Sorbet

### Desserts im Glas 1,2,3,5

\*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

11,50

## 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-Saße 2 / Schlagsahne 2

9,70

### Gemischtes Eis (3 Kugeln)

mit Sahne 2

5,80

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) 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

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