

Aperitifempfehlung:

		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,1l	7,50
Limoncello Spritz	0,15 l	7,20
Lillet - Wild Berry	0,15 l	6,90
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1l	5,80
Schlumberger on Ice Rosé / 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
Gurke - Gin & Tonic 15	0,25 l	11,50
- fragen Sie gern nach unserer Gin-Karte -		
Alkoholfrei		
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 / feinerb

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
Gevice vom Schwertfisch		17,80
Basilikumöl / Mango / Kokos / Limette / Creme Fraiche 2		
Carpaccio von der Strauchtomate		16,20
Burrata von der Büffelmilch 2 / Aceta Balsamico 5 / Rucola 5 / Pinienkerne		
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 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 Speisenkarte.

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