

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		
Störlein & 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 -		
<u>Alkoholfrei</u>		
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

Maronen-Cremesuppe
Orange

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

Hausgemachter Rüblikuchen
Kaffee-Eis 2 / Creme Fraiche 2
Pflaumenkompott / Karottenstroh

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

Geschmorte Ochsenbacke
Karottencreme 2 / Kartoffel-Trüffel-Stampf 2,8
Brokkoli 2 / Rotwein Jus 5,8

2 kleine Desserts
im Glas

Als
BUSINESS-MENÜ
in der Mittagszeit
von
11.30-14.00 h

36,50 €
Di - Fr
Änderungen sind mit einem
Aufpreis verbunden

3-Gang-Menü

49,80 €

Wein-Set

2021 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1 l

2017 Cuvée Luise / trocken
Wageck-Pfaffmann / Bissersheim / Pfalz
0,2 l

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

Wein-Set

17,60 €

Elmlöcher Gans - Menü

Hausgemachtes Gänseeschmalz 1
Apfel / Röstzwiebeln / Sauerteig Brot 1

Geräucherte Gänsebrust 16
Feigen-Zwiebel-Chtuney 5 / Baby Leaf 5

Essenz von der Gans 8
Gemüserauten 8 / Gänseklein

Brust und Keule von der Gans
Kirsch-Rotkohl 5 / Kartoffelknödel 1,2,3 / glacierte Maronen 2
Preiselbeer Jus 5,8

Hausgemachter Rüblikuchen 1,2,3,7
Kaffee-Eis 2 / Creme Fraiche 2
Pflaumen Kompott / Karottenstroh

5-Gang-Menü 69,00 €

4-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 62,60 €

Wein-Set

2022 Weißburgunder / feinherb / 0,1l
Studier / Ellerstadt / Pfalz

2021 ROSSO / trocken / 0,1l
Schwarzriesling-Spätburgunder
J. Störrlein & Koenig / Randersacker / Franken

2020 Cuvée / trocken / 0,2l
Cabernet Sauvignon-Shiraz
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika

2015 Teufelskeller / 0,05l
Riesling / Auslese
J. Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Wein-Set 25,80 €

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		9,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
Caesar Salat mit Hähnchenstreifen		14,80
Röstbrot 1 / Grana Padano 2 / Orangenfilet		
Thunfisch Tataki		17,80
Sesam / Miso Mayonnaise / eingelegter Kürbis 5 / Mango / Shiso Kresse		
Karamellisierte Ziegenkäse		16,20
Apfel-Feigen-Kompott / Baby Leaf 5 / Aceto Balsamico 5 / Pinienkerne		
Maronen-Cremesuppe 2		11,90
Orange / Bacon		
Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5,8 -Suppe-		15,20
Rotgarnele 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

Kräutersaitlinge 2 / Salzbutter / Kartoffel Gratin 2 / Rotwein Jus 5,8

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

Spezialitäten von unserem Elmloher Landschwein

Preis nach Tagesangebot

Geschmorte Ochsenbacke

Karottencreme 2 / Kartoffel-Trüffel-Stampf 2,8 / Brokkoli 2 / Rotwein Jus 5,8

36,50

Brust und Keule von der Bauernente

Kirsch-Rotkohl 5 / Kartoffelknödel 1,2,3 / Butterbräsel 2 / Cassis Jus 5,8

34,80

Filet vom Heilbutt

Kürbisrisotto 2,5,8 / Blumenkohl 2 / junger Lauch 2 / Rieslingschaum

34,20

Filet vom Tiefsee Rotbarsch gebraten & Pulpo

Belugalinsen-Risotto 2,5 / Karotten / Sellerie / Tomaten Espuma

33,60

Ziegenkäse Ravioli

Babypinacat / getrocknete Tomate / Grana Padano / Pinienkerne / Kräutersalat

24,70

Desserts:

Gebrannter Schokoladen Brownie 1,2,3

Marinierte Beeren / Vanille Crumble 1,2,3 / Blutorangen Sorbet

Hausgemachter Rüblikuchen 1,2,3,7

Kaffee-Eis 2 / Creme Fraiche 2 / Pflaumen Kompott / Karottenstroh

Desserts im Glas 1,2,3,5

*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

klein

groß

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

€

11,90

11,30

3,70

10,20

8,60

10,60

15,80

Eis Karte:

€

Birne-Helene-Eisbecher

Hausgemachtes Vanilleeis / Birnen Kompott / Sahne 2 / Hippengebäck

8,50

Schweden-Eisbecher

Hausgemachtes Vanilleeis 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 / weißes Kaffeeeis 2,3

Sorbets:

Mandarine / Himbeere
Blutorange / Mango
Passionsfrucht

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