

## 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		
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
<b>Gurke - Gin &amp; Tonic</b> 15	0,25 l	11,50
<b>- fragen Sie gern nach unserer Gin-Karte -</b>		
<b><u>Alkoholfrei</u></b>		
Gurke-Basilikum-Long 5		
Hugo		
Cranberry-Spritz		
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  
Babypinats / getrocknete Tomate / Grana Padano  
Pinienkerne

\*\*\*

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  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,2 l

\*\*\*

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

**Wein-Set** 16,80 €

## Weihnachts-Menü

### Kräutersalat

Gebeizter Hirschrücken  
Kronsbeeren Confit / Karamellierte Walnuss

\*\*\*

### Maronen Creme Suppe

Orangenöl / Orangen Espuma

\*\*\*

### Kalbsrücken unter der Lebkuchen Kruste

Flower Sprouts / Rotkraut / Karotten / Cassis Jus

\*\*\*

### Baumkuchen / Nougat Mousse

Birnen Kompott / Schwarzkirsich Sorbet / Pistazien Crumble /  
Vanille-Rum Sauce

**3-Gang-Menü**

52,90 €

**4-Gang-Menü**

61,50 €

## Wein-Set

### 2022 Chardonnay / trocken

Carsten Migliarina / Südafrika / Stellenbosch  
0,1 l

\*\*\*

### 2020 Cuvée Cabernet Sauvignon-Shiraz / trocken

Carsten Migliarina / Südafrika / Stellenbosch  
0,2 l

\*\*\*

### 2009 "Madalena" Aleatico

Villa Caviciana / Grotte di Castro / Lazio  
0,05 l

**Wein-Set**

21,80 €

## Vor Speisen:

<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	9,50
<b>Thunfisch Tataki</b> Sesam / Miso Mayonnaise / eingelegter Kürbis 5 / Mango / Shiso Kresse	17,80
<b>Karamellisierte Ziegenkäse</b> Apfel-Feigen-Kompott / Baby Leaf 5 / Aceto Balsamico 5 / Pinienkerne	16,20
<b>Maronen-Cremesuppe</b> 2 Orange / Bacon	11,90
<b>Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6"</b> 2,5,8 -Suppe- Rotgarnele 13 / Brioche-Chip 1,3	15,20

*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

### 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

24,70

## Desserts:

### Baumkuchen / Nougat Mousse

Birnen Kompott / Pistazien Crumble 1,2,3 / Schwarzkirsch Sorbet / Vanille Rum Sauce

### 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 / Schwarzkirsche

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

## 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