

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 -		
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

Rote Beete Tatar

Erbсенcreme / angeräucherte Karotte / Schafskäse / Schnittlauchöl

Fourme d'Ambert im Filoteig

Zweierlei Birne / Pastinaken Creme / Honig Besam Karotten /
Steinpilz Gnocchi

Karamell Törtchen

Cassis Feigen / Walnuss crumble / Kalamansi Sorbet / Vanille Hippe

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 vom Wolfsbarsch
Seespargel / Basilikum-Risoni / Paprika / Aubergine /
Tomatenschaum

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

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

Carpaccio von Black Tiger Garnele
Frisée salat / eingelegte Gurke / Mango
Miso / Limoncello Espuma

Süßkartoffel-Limetten Cremesuppe
Kokos Schaum

Geschmorte Ochsenbacke
Karotte / Kartoffel-Trüffel-Stampf 2,8
Brakkali 2 / Rotwein Jus 5,8

Karamell Törtchen 1,2,3,7
Cassis Feigen / Walnuss Crumble
Kalamansi Sorbet / Vanille Hippe

4-Gang-Menü 71,90 €

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

Wein-Set

2022 BLANC
Weißwein-Cuvée / trocken
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,1 l

2019 Baron de Ley / trocken
Rioja / Spanien
0,2 l

2015 Sonnenstuhl
Riesling / Auslese
Störlein & 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		9,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		
Wiesenkräutersalat mit Zitronenmarinade		14,80
Crèmeux / luftgetrocknetes Entrecote / Cranberries / Senfkaviar		
Rote Bete Tatar		16,80
Erbsencreme 2 / angeräucherte Karotte / Schafskäse / Schnittlauchöl		
Carpaccio von Black Tiger Garnelen		17,90
Friseé Salat 5 / eingelegte Gurke 5 / Mango / Miso / Limoncello Espuma		
Süßkartoffel-Limetten-Cremesuppe 2		12,90
Kokos Schaum		
Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5,8 -Suppe-		15,20
Flusskrebse 13 / Blätterteig 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:

Rumpsteak vom U.S. G.O.P. Rind

220 Gramm

38,90

Kräutersaitlinge 2 / Tomatenbutter 2 / Kartoffel-Kürbis-Cassoulet / Rotwein Jus 5,8

Kalbsleber

33,80

Apfel / Kartoffel-Sellerie-Stampf 2,8 / Perlzwiebel 5 / Blaubeere / Balsamico Jus 5,8

Brust und Keule von der Bauernente

34,80

Birnen-Rotkohl 5 / Kartoffelknödel 1,2,3 / Butterbrösel 2 / Cassis Jus 5,8

Filet vom Loup de Meer

33,80

Seespargel / Basilikum-Risoni 1,2,3 / Paprika / Aubergine / Zucchini / Tomatenschaum

Filet vom Skrei gebraten unter der Tomaten-Thymian Kruste

34,90

Schwarzkohl-Risotto 2,5,8 / Chorizo / Karotten 2 / Brokkoli 2 / Rieslingschaum 2,5

Fourme d'Ambert im Filoteig - vegetarisch -

24,90

Zweierlei Birne 5 / Pastinaken Creme 2 / Honig-Sesam Karotten / Steinpilz Gnocchi 1,2,3

Gefüllter Wirsingkohl - vegan -

22,90

Cous Cous / Süßkartoffel / Koriander-Joghurt / Kräutersalat 5 / Gemüse Ragout

Desserts:

Karamell Törtchen

Cassis Feigen / Walnuss Crumble 1,3 / Kalamansi Sorbet / Vanille Hippe

Variation von der Orange

Sorbet / Orangen-Campari Mousse 2 / Orangen-Granatapfel Salsa / Törtchen 1,2,3 / Schoko-Orangen Hippe

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

€

12,70

12,90

3,70

10,20

8,60

10,60

15,80

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

Eis Karte:

€

„Heiße Liebe“ Eisbecher

Vanilleeis / lauwarmer Himbeeren / Sahne 2 / Hippengebäck 1,2,3

8,90

Nuss-Eisbecher

Vanilleeis / Walnusseis / karamellisierte Nüsse / Baileys / Schlagrahm 2

8,90

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)

mit Sahne 2

5,80

6,30

Milch-Eisarten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3

Erdbeere 2,3 / Walnuss 2,3

Sorbets:

Orange / Himbeere

Blutorange / Mango

Kalamansi

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