

Aperitifempfehlung:

		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,1 l	7,50
Limoncello Spritz	0,15 l	7,20
Lillet - Wild Berry	0,15 l	6,90
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1 l	5,80
Schlumberger on Ice Rosé / feinherb	0,1 l	7,80
2021 Riesling-Sekt / brut 5		
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1 l	7,20
Perlwein / trocken 5	0,1 l	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		
Hugo		
Cranberry-Spritz		
Bellini PIER 6	0,1 l	5,80
Trauben-Secco	0,1 l	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

Erbsencreme / 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

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,2 l

2015 Sonnenstuhl

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

Wein-Set 19,80 €

Vor Speisen:

Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"

*Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken /
z.B. mit Oliven mit Kräutern / marinierte Tomaten / Pesto / Paprika / Zucchini / Aubergine / Brot*

für 1 Person 15,20

für 2 Personen 28,50

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

9,50

Rote Bete Tatar

Erbsencreme 2 / angeräucherte Karotte / Schafskäse / Schnittlauchöl

16,80

Carpaccio von **Black Tiger Garnelen**

Frisee Salat 5 / eingelegte Gurke 5 / Mango / Miso / Limoncello Espuma

17,90

Süßkartoffel-Limetten-Cremesuppe 2

Kokos Schaum

12,90

Helgoländer Hummer-Bisque "PIER 6" 2,5,8 -Suppe-

Flusskrebse 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:

Empfehlung Elmloher Duroc Schwein

Preis nach Tagesangebot

Rumpsteak vom Angus Rind

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

220 Gramm

33,80

300 Gramm

39,90

Kalbsleber

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

33,80

Filet vom Loup de Meer

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

33,80

Filet vom Skrei gebraten unter der Tomaten-Thymian Kruste

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

34,90

Fourme d'Ambert im Filoteig - vegetarisch -

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

24,90

Gefüllter Wirsing Kohl - vegan -

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

22,90

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:

Karamell Törtchen 1

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 €*

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