

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

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

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken

0,2 l

2015 Sonnenstuhl

Riesling / Auslese

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken

0,05 l

Wein-Set 19,80 €

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 - Genießer Menü

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

Süßkartoffel-Limetten Cremesuppe
Kokos Schaum

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
Grüner Spargel / Baby Mais / Karotte / Kartoffelgratin / Rotwein Jus

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

4-Gang-Menü 69,80 €

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 58,80 €

Wein-Set

2022 BLANC
Weißwein-Cuvée / trocken
Störrlein & Krenig / Randsacker / Franken
0,1 l

2021 Rosé de noir / trocken
Störrlein & Krenig / Randsacker / Franken
0,2 l

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

Wein-Set 19,80 €

Vorspeisen:

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

Garpaccio von **Black Tiger Garnelen**

Friseé 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 1,3 / 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 Durac 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 Speisenkarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und Bedienungsgeld

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 €*

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