

## Aperitifs:

€

<b>Kir-Royal</b> with sparkling wine		0,1 l	7,50
Limoncello Spritz		0,15 l	7,20
Lillet - Wild Berry		0,15 l	6,90
<b>Bellini</b> - white peach-puree with sparkling wine		0,1 l	5,80
<b>Schlumberger on Ice rosé</b> / fine-tart		0,1 l	7,80
2021 Riesling-Sparkling wine/ brut s		0,1 l	7,20
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken			
Perlig - SECCO / brut		0,1 l	5,40
<b>Cucumber - Gin &amp; Tonic</b>		0,25 l	11,50
Hugo		0,15 l	7,20
Aperol-Spritz		0,15 l	7,20
<b>Cucumber-Basil-Long</b> -without Alcohol-		0,3 l	7,50
Cranberry-Spritz -without Alcohol-		0,15 l	7,20
Bellini -without Alcohol-		0,1 l	5,80
Grape-Secco -without Alcohol-		0,1 l	5,40

*"Schlumberger on Ice" Rosé / fruity-dry  
Aperitif-Sparkling wine "methode champenoise"  
0,1 l - 7,80€*

*Our  
"Summer-Special"  
PIMM's No 1  
7,50 €*

*Aperitif or After-Dinner  
MOSCOW MULE  
Wodka - Lime - Ginger beer - ginger- cucumber  
9,60€*

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

## Vegetarian-Menu

### Beetroot Tatar

Peas / Smoked Carrots / Sheep's Cheese / Chive oil

\*\*\*

### Fourme d'Ambert in filo dough

pear / parsnips cream / honey-sesame- carrots / boletus Gnocchi

\*\*\*

### Caramel tartlet

Cassis fig / walnut crumble / kalamansi-sorbet  
vanilla cracker

## Wine-menu

### 2021 Silvaner / dry

Julius-Spital / Würzburg / Franken

0,1 l

\*\*\*

### 2021 Rosé de noir / dry

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

0,1 l

\*\*\*

### 2015 Sonnenstuhl

Riesling / Auslese

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

0,05 l

**3-course-menu**

**46,50 €**

**wine-menu**

**19,80 €**

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

## Daily-Menu

Herb salad  
with house dressing  
cherry tomato / croutons / seeds

\*\*\*

Filet from Sea Bass  
Sea asparagus / basil risoni / peppers  
Aubergine / zucchini / tomato foam

\*\*\*

2 small desserts  
served in a glass

As  
**BUSINESS-MENU**  
in Lunch time  
from  
11.30 a.m. - 2.00 p.m  
36,50 €  
(MO-FR)

**3-course-menu**

49,80 €

## Wine-menu

2021 Silvaner / dry  
Julius-Spital / Würzburg / Franconia  
0,1 l

\*\*\*

2022 Pinot Gris / dry  
Heger / Ihringen / Baden  
0,2 l

\*\*\*

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

**wine-menu**

17,60 €

## Connoisseur-Menu

Carpaccio from Black Tiger Shrimp

Frisee salad / inserted cucumber / Mango /  
Miso / Limoncello Espuma

\*\*\*

Sweet potato-Lime—Cremesoup

Coconut-foam

\*\*\*

Saddle of veal under the herb crust

green asparagus / baby corn / carrot / potato gratin  
redwine Jus

\*\*\*

Caramel tartlet

Cassis fig / walnut crumble / kalamansi-sorbet /  
vanilla cracker

**4-course-menu** 69,80 €

**3-course-menu** without soup 58,80 €

## Wine-menu

2022 BLANC

whitwine-cuvée / dry

Störrlein & Krenig / Randsacker / Franconia  
0,1 l

\*\*\*

2021 Rosé / dry

Störrlein & Krenig / Randsacker / Franken  
0,2 l

\*\*\*

2015 Sonnenstuhl

riesling / selection

Störrlein & Krenig / Randsacker / Franconia  
0,05 l

**wine-menu** 19,80 €

## Appetizers:

<b>Antipasti plate PIER 6 from our "BELLA MACCHINA"</b>	for 1 Person	15,20
<i>Elmloher smoked-ham / Elmloher salami / fennel-Salami / Mortadella-sausage / Parma ham / olive with herbs / marinated tomatoe / pesto / paprika / zucchini / aubergine / bread</i>	for 2 Persons	28,50
Herb salad with house dressing cherry tomato / croutons / seed		9,50
<b>Beetroot Tatar</b> Peas 2 / Smoked Carrots / Sheep's Cheese / Chive oil		16,8
Carpaccio of <b>Black Tiger Shrimp</b> Frisée salad / inserted cucumber / mango / miso / Limoncello Espuma		17,90
<b>Sweet potato- Lime — Cremesoup</b> Coconut foam		12,90
"Helgoländer" <b>lobster-soup "PIER 6"</b> fresh water crayfish / croutons		15,20

## Main course:

### Recommendation Duroc Pig from Elmlohe

Price based on daily offer

#### Steak

king oyster mushrooms / tomato butter / potato-pumpkin-stew / redwine-jus

Angus Steak 220 gr. 33,80

Angus Steak 300 gr. 38,90

#### Calves Liver

Apple / potato - celery mash / pearl onion / blueberry / balsamico Jus

33,80

#### Filet from **Sea bass**

sea asparagus/ basil risoni / peppers / aubergine / zucchini / tomato foam

33,80

#### Filet from **Skrei** under tomato-thyme-crust

black cabbage-risotto / broccoli / carrot / chorizo / riesling foam

34,90

#### **Fourme d'Ambert** in filo dough -vegetarian

pear / parsnips cream / honey-sesame- carrots / boletus Gnocchi

24,90

#### **Stuffed Savoy Cabbage** -Vegan

Cous Cous / dried tomato / Sweet Potato / cilantro yoghurt / vegetable ragout / herb salad

22,90

<b>Desserts:</b>		€
<b>Caramel tartlet</b>		12,70
	cassis fig / walnut crumble / kalamansi - sorbet / vanilla cracker	
<b>Variation of Orange</b>		12,90
	sorbet / orange - campari mousse / orange-pomegranate-salsa / tartlet / chocolate-orange-cracker	
<b>Different desserts - served in a glass</b>		per glass 3,70
	please order between	
	* chocolate-mousse	
	* panna cotta	
	* white chocolate mousse	
	* creme brûlée	
<b>Coffee-Set</b>		10,20
	espresso / creme brûlée / franconian brandy	
<b>Sorbet-Variation</b>		8,60
	yoghurt-foam / chocolate-crumble / vanillia-chip	
<b>Selection of cheese</b>		small 10,60
	fig-mustard / grape-jelly / walnut / fruit bread / apple	large 15,80

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