

Aperitifempfehlung:

		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,1l	9,00
Lillet - Wild Berry	0,2l	8,50
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1l	7,20
Schlumberger on Ice Rosé / feinherb	0,1l	8,50
202l Riesling-Sekt / brut 5 Störlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1l	7,80
Perlwein / trocken 5	0,1l	5,40
Hugo 5,15	0,2l	8,50
Aperol Spritz 5,15	0,2l	8,50
Sarti Spritz 15	0,2l	8,50
Limoncello Spritz 5	0,2l	8,50
Alkoholfrei		
Gurke-Basilikum-Long 5	0,3l	7,50
Hugo	0,2l	8,50
Cranberry-Spritz	0,2l	8,50
Bellini PIER 6	0,1l	7,20
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 - 9,50€

Vegetarisches Menü

Variation von der Gurke
Salatgurke / Passionsfrucht Gel / Dill Mayo / Rote Zwiebelperlen

Spargel -Cremesuppe 2
Bärlauchschaum

Bärlauch Ravioli
Tomaten / Pinienkerne / Creme Fraiche 2 / Grana Padano 2 /
Grüner Spargel / Sprossen Salat 5

Rhabarber Törtchen
Kompott / Schokocrumble 1,2,3 / Griechischer Joghurt / Sanddornsorbet

4-Gang-Menü 54,80 €

3-Gang-Menü ohne Suppe. 45,80 €

Wein-Set

2023 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1 l

2023 Rosé de noir / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,2 l

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

Wein-Set 16,80 €

3 -Gang Tages -Menü

Kräutersalat
mit unserem Hausdressing
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

Filet vom Seesaibling
weiße Karotten 2 / gelbe Bete 2 / Bärlauch-Risotto 2,5,8 /
Weißwein Schaum 2,5

2 kleine Desserts
im Glas

3-Gang-Menü

49,80 €

Wein-Set

2023 Silvaner / trocken
Julius-Spital / Würzburg / Franken
0,1 l

2023 Grauburgunder / trocken
Heger / Ihringen / Baden
0,2 l

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

Wein-Set

17,60 €

Genießer - Menü

Interpretation von der Jakobsmuschel
Yuzugel / Buttermilch / Ponzu / Schnittlauch Öl

Spargel -Cremesuppe ²
Bärlauchschaum / Black Tiger Riesen Garnele

Gefüllte Maispoularde mit Tomaten und Pistazien
Artischocken / Oliven / Rote Zwiebel / Paprika / Gnocchi /
Bärlauch Jus 5,8

Rhababertörtchen ^{1,2}
Kompott / Schokocrumble 1,2,3 / Griechischer Joghurt /
Sanddornsorbet

4-Gang-Menü 71,90 €
3-Gang-Menü ohne Suppe. 58,60 €

Wein-Set

2023 BLANC
Weißwein-Cuvée / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,1 l

2023 Rosé / trocken
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,2 l

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

Wein-Set 18,70 €

Vor Speisen:

"PIER 6" Platte von unserer "BELLA MACCHINA"	für 1 Person	15,20
<i>Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot</i>	für 2 Personen	28,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		9,50
Burrata aus Büffelmilch 2 Tomaten Carpaccio / Bärlauch / Balsamico 5 / Oliven Öl / Baby Leaf 5		15,90
Variation von der Gurke Salatgurke / Passionsfrucht Gel / Dill Mayo / Rote Zwiebelperlen		15,90
Interpretation von der Jakobsmuschel Yuzugel / Buttermilch / Ponzu / Schnittlauch Öl		17,50
Spargelcreme Suppe Bärlauchschaum / Black Tiger Garnele		12,90
Helgoländer Hummer-Bisque 2,5,8 -Suppe- Flußkrebs 13 / Blätterteig-Chip 1,3		15,20

Hauptspeisen:

Steak vom Rind

Austernpilze / Bärlauchbutter / Kartoffel Gratin 2 / Rotwein - Schalotten Jus 5,8

Irisches Entrecôte 300 Gramm 38,90

Angus Rumpsteak 220 Gramm 34,90

Spezialitäten von unserem Elmloher Landschwein

Preis nach Tagesangebot

Gefüllte Maispoularde mit Tomaten und Pistazien

Artischocken / Oliven / Rote Zwiebel / Paprika / Gnocchi 1 / Bärlauch Jus 5,8

32,50

Filet vom Seesaibling 1

weiße Karotten 2 / gelbe Bete 2 / Bärlauch-Risotto 2,5,8 / Weißwein Schaum 2,5

33,50

Filet vom Tiefsee Rotbarsch gebraten & Black Tiger Garnele 1

Wilder Blumenkohl 2 / Zuckerschoten / Pilz-Risotto 2,5,8 / Rote Bete Schaum

33,60

Bärlauch Ravioli 1,2,3

Tomaten / Pinienkerne / Creme Fraiche 2 / Grana Padano 2 / Grüner Spargel / Sprossen Salat 5

24,50

Desserts:	€
Rhababertörtchen ^{1,2} Kompott / Schokocrumble ^{1,2,3} / Griechischer Joghurt / Sanddornsorbet	12,50
Karamell Törtchen Mangosalat / Beeren / Pistazien Hippe / Blutorangensorbet	12,90
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}	3,70
*Schokoladen-Mousse	pro Glas
* Panna Cotta	
* weißes Schokoladen-Mousse	
* Creme brûlée	
Kaffee-Set Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand	10,20
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma ^{2,3} / Schokoladen-Crumble ^{1,2} / Vanille-Hippe ^{1,2,3}	9,50
Käse-Auswahl aus Geifertshofen ²	klein 10,60
Feigensenf ⁴ / Traubengelee ⁵ / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}	groß 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

Eis Karte:

€

Rhababer-Eisbecher

8,90

Hausgemachtes Vanilleeis / Rhabarber Kompott / Sahne 2 / Hippe 1,2,3

Eis-Kaffee

7,90

2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kaffee / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1

Eis-Schokolade

7,90

2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Kakao / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

7,50

Sorbet Bombe Pier 6

7,30

Blutorangensorbet / Waldbeeren Kompott / Joghurt Espuma 2

Milch-Eisarten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3

Erdbeere 2,3

Sorbets:

Blutorangen / Himbeere

Sanddorn / Mango

Kalamansi

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