

## Aperitifempfehlung:

		€
<b>Kir-Royal</b> mit Riesling-Sekt	0,1l	7,50
Limoncello Spritz	0,15 l	7,20
Lillet - Wild Berry	0,15 l	6,90
<b>Bellini</b> - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1l	5,80
<b>Schlumberger on Ice Rosé</b> / 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
<b>Gurke - Gin &amp; Tonic</b> 15	0,25 l	11,50
<b>- fragen Sie gern nach unserer Gin-Karte -</b>		
<b><u>Alkoholfrei</u></b>		
Gurke-Basilikum-Long 5		
Hugo		
Cranberry-Spritz		
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

Carpaccio von der Wassermelone  
Gebrannter Ziegenkäse / Kirschgel / Aprikosen Sorbet  
Minz - Espuma

\*\*\*

Karotten - Ingwersuppe  
Kokos Schaum / Erdbeer Perlen

\*\*\*

Hausgemachte Rote Bete Gnocchi  
Glacierter Pak Choi 2 / Feta 2 / Walnuss / Creme Fraîché 2  
kleiner Salat

\*\*\*

Pfirsich Melba „PIER 6“  
Weißes Pfirsich Sorbet / Himbeere Gel / Vanille Perlen  
eingelegter Pfirsich / Crumble 1,3

**4-Gang-Menü** 61,20€

**3-Gang-Menü** ohne Vorspeise / mit Suppe 46,80€

## Wein-Set

2022 Weißburgunder / feinherb  
Studier / Ellerstadt / Pfalz  
0,1l

\*\*\*

2022 Chardonnay / trocken  
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika  
0,2l

\*\*\*

2024 Traubensecco / trocken  
Schwane / Franken  
0,1l

**Wein-Set** 17,80 €

## 3-Gang Tages-Menü

Kräutersalat  
mit unserem Hausdressing  
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

\*\*\*

Filet vom Kabeljau  
Safran Risotto 2,5g / wilder Brokkoli 2 / Radieschen / roter Paprikaschaum 2

\*\*\*

2 kleine Desserts  
im Glas

**3-Gang-Menü**

49,80 €

## Wein-Set

2023 Blanc / trocken  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,1 l

\*\*\*

2022 Chardonnay / trocken  
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika  
0,2 l

\*\*\*

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

**Wein-Set**

17,80 €

## 4 Gang - Genießermenü

Ceviche vom Schwertfisch  
Süßkartoffel / Gurke / Chili / Ananas / Kokosmilch

\*\*\*

Karotten - Ingwersuppe  
Kokos Schaum / Erdbeer Perlen

\*\*\*

Gefüllte Kikok Hähnchenbrust mit Blattspinat  
Geschmortes Tomaten - Risotto / Perlina / Blumenkohl  
Balsamico Jus

\*\*\*

Pfirsich Melba „PIER 6“  
Weißes Pfirsich Sorbet / Himbeere Gel / Vanille Perlen  
eingelegter Pfirsich / Crumble 1,3

**4-Gang-Menü** 71,90 €

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

## Wein-Set

2022 Just Fucking Good Wine  
Verdil Cuvée  
Bodega Neleman / Valencia / Spanien  
0,1 l

\*\*\*

2021 Rosso / trocken  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,2 l

\*\*\*

2024 Traubensecco / trocken  
Schwane / Franken  
0,1 l

**Wein-Set** 18,70 €

## Vor Speisen:

<b>Antipasti-Teller PIER 6 von unserer "BELLA MACCHINA"</b>	für 1 Person	15,20
Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel-Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot	für 2 Personen	28,50
<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing <sup>5</sup> Kirschtomaten / Croutons <sup>1</sup> / Körner-Mix <sup>2</sup>		9,50
<b>Dreierlei hausgemachte Butter</b> Bärlauch <sup>2</sup> , Tomate <sup>2</sup> , Rote Bete <sup>2</sup> Ofenfrisches Baguette <sup>1,2,3</sup> / Kaltgepresstes Olivenöl		10,50
Carpaccio von der <b>Wassermelone</b> Gebrannter Ziegenkäse / Kirschgel / Aprikosen Sorbet / Minz - Espuma <sup>2</sup>		16,40
Geviche vom <b>Schwertfisch</b> Süßkartoffel / Gurke / Chili / Ananas / Kokosmilch		17,50
Bisque vom <b>Europäischen Hummer</b> <sup>2,5,8</sup> -Suppe- Flusskrebse <sup>13</sup> / Baumkuchen-Chip <sup>1,3</sup>		15,20
<b>Karotten - Ingwersuppe</b> Kokosschaum / Erdbeer Perlen		12,90

## Hauptspeisen:

Empfehlung vom **Elmloher Duroc Schwein**

Preis nach Tagesangebot

**Bürgermeister Stück GOP** sous vide gegart - oder

220 Gramm 35,90

Rumpsteak vom **Angus Rind**

250 Gramm 38,90

Kartoffel Waffeln <sup>1</sup> / Limonen Seitlinge / Stein Champignons / Chimichurri <sup>5</sup> / Baby Mais <sup>2</sup> / Rotwein -Schalotten Jus <sup>2,5,8</sup>

Gefüllte **Kikok Hähnchenbrust** mit Blattspinat

33,40

Geschmortes Tomaten-Risotto <sup>2,5,8</sup> / Perlina <sup>2</sup> / Blumenkohl/ Balsamico Jus <sup>5,8</sup>

**Limandes Röllchen / Rotgarnele**

34,90

Kartoffelstampf <sup>2</sup> / grüner Spargel / Karotten <sup>2</sup> / Erbsen Creme <sup>2</sup> / Riesling Schaum

Filet vom **Kabeljau**

34,50

Safran Risotto <sup>2,5,8</sup> / wilder Brokkoli <sup>2</sup> / Radieschen / roter Paprikaschaum <sup>2</sup>

Hausgemachte **Rote Bete Gnocchi** <sup>1,2,3</sup> vegetarisch

24,50

Glacierter Pak Choi <sup>2</sup> / Feta <sup>2</sup> / Walnuss / Creme Fraîché <sup>2</sup> / kleiner Salat

## Desserts:

	€
Variation von der Erdbeere	13,50
Limette / Baiser 3 / Tonkabohnen Eis / Pistazien Crumble / Hippe 1,2,3	
Pfirsich Melba „PIER 6“	12,90
Weißes Pfirsich Sorbet / Himbeere Gel / Vanille Perlen / eingelegter Pfirsich / Crumble 1,3	
Desserts im Glas 1,2,3,5	4,00
*Schokoladen-Mousse	
* Panna Cotta	
* weißes Schokoladen-Mousse	
* Creme brûlée	
Kaffee-Set	11,50
Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	
Sorbet-Variation	9,50
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	

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

## Eis Karte:

€

### Blaubeere Eisbecher

8,90

Vanilleeis / Blaubeeren Kompott / Sahne 2 / Hippengebäck 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 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1

### Gemischtes Eis 2,3

7,90

3 Verschiedene Eiskugeln mit Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 1,2,3

### Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3

Erdbeere 2,3

### Sorbets:

Himbeere / weißer Pfirsich

Blutorange / Mango

Aprikose / Erdbeere

## Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

- |     |                          |  |
|-----|--------------------------|--|
| 1)  | Gluten                   |  |
| 2)  | Laktose                  | 1 ) Weizen 1 B ) Roggen 1 C ) Gerste 1 D ) Hafer |
| 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 Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich  
inklusive MwSt.