

Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Spring-Time"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2015 Riesling-Sekt / brut 5

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

Perlwein / trocken 5

„Hugo“ 5,15

Aperol-Spritz 5,15

Gurke - Gin & Tonic 15

Gin & Tonic !!!fragen Sie nach unserer Gin-Karte.....

Für unsere Autofahrer!

Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5

"Hugo" - alkoholfrei-

Cranberry-Spritz -alkoholfrei-

"Bellini" -alkoholfrei-

Trauben-Secco -alkoholfrei-

*"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb
ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung
duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach
Himbeeren, Erdbeeren und Rosen
0,1 l - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner
MOSCOW MULE*

*Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke
im Kupferbecher serviert - 8,50€*

€

0,1 l 6,50

0,15 l 5,50

0,1 l 5,50

0,1 l 6,50

0,1 l 4,80

0,15 l 5,80

0,15 l 5,80

0,25 l 9,50

0,3 l 6,50

0,15 l 5,80

0,15 l 5,80

0,1 l 5,50

0,1 l 4,80

Elmloher Land-Menü

Elmloher Katenschinken 16,17 mit Kräutersalat

12,00 €

Apfel-Vinaigrette 5 / grüner Spargel 5 / Walnuss-Creme 2 / eingelegte Gurke 5 / Brot Chip 1

Schweinerücken und Chorizo vom Elmloher Bio-Landschwein

24,00 €

Schmorgemüse / Zwiebel-Senf-Chutney 2,5 / Kartoffel Pralinen 2 / Rotwein-Jus 5,8

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

8,00 €

3 verschiedene Desserts im Glas

Wein-Set (Glasweise serviert)

2017 ROSÉ de NOIR

Edition PIER 6

Störrlein & Krenig / Randersacker

Franken

0,1 l

2015 Chardonnay / trocken

Carsten Migliarina / Elgin

Südafrika

0,1 l

2012 Randersackerer

Rieslaner / Auslese

Schmitt's Kinder/Randersacker

0,05 l

Wein-Set zum 3-Gang-Menü 10,50 €

3-Gang-Menü 39,50 €

- Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen -

Alle Schmand-Dips enthalten Laktose, unsere Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

Vorspeisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5	
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	7,50
Gebeizter Rote Bete-Lachs	
Mango / Chili / Lauch / Apfel-Carpaccio / Baby Leaf-Salat 5 / Senf-Creme 5	14,00
Kalbs-Tatar PIER 6	
Ricotta 2 / Thai Spargel 5 / Radieschen / Wilder Reis / Vene Kress / geräucherter Herings Kaviar	15,00
Mizuna Salat	
Elmloher Räucherschinken 16 / Melone / Schafskäse / Oregano-Fritt / Wachtelei	12,00
Erbsen-Cremesuppe 2,5	
geräucherte Garnele / Petersilien-Öl / Croutons 1	9,00
Essenz von der Roten Bete 2,5,8	
Grießnocken 2,3 / Wurzelgemüse 8 / Eiskraut	8,00

Hauptspeisen:

Bürgermeister-Stück vom U.S. - G.O.P.-Rind	-sous vide gegart und gebraten-	250 gramm	28,00
<u>oder</u>			
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind		300 gramm	32,00
	Kartoffel- Speck-Roulade 3,16 / Zwiebel-Senf-Chutney 4,5 / Semmel-Stoppel-Pilze 2 / Balsamico-Jus 2,5,8		
Secreto vom andalusischem Iberico Schwein	-grobfaseriges, fächerförmiges Muskelfleisch-		24,00
	Lauwarmer Bohnen-Kartoffel-Salat 5,8/ Ingwer-Karotten 2/ Kartoffel-Chips / Dattel-Jus 2,5,8		
Gefüllte Elmloher Freiland Hähnchenbrust und Keule 2			26,00
	Roter Rettich 2 / Eiskraut 2 / Erbsen 2 / Rahm-Kartoffeln 2 / Minz-Jus 2,5,8		
Skrei-Filet unter der Kumquat-Kruste 1,2,3	-Winterkabeljau-		25,00
	Süßholz-Risotto 2,5,8 / Mini-Zucchini 2 / Blumenkohl 2 / Sprossen-Salat 5 / Curry-Schaum 2,5		
Filet von der Gelbschwanz-Makrele			26,00
	Schmorgemüse 8 / Grapefruit 8 / Grüner-Pfeffer-Espuma 2 / Bulgur 1 / Hippe 1		
Gemüse-Strudel			18,00
	Cous Cous 1 / Apfel-Koriander-Salat / Büffel-Mozzarella 2 / Pinienkerne / Datteln		

Desserts:

Blackberry-Cheese cake-Brownie ^{1,2,3}

Mango-Blutorangen-Kompott 5 / Gewürzkuchen-Crumble ^{1,2,3} / Mandarinen-Sorbet
Honig-Sesam-Hippe ^{1,2,3} / Schoko-Espuma 2

€

8,50

Apfelstrudel PIER 6 ^{1,2,3}

geröstete Mandel / Datteln / Pistazien-Crumble / weißes Kaffee-Eis 2 / Schlagrahm 2 / Schokolade

8,50

Desserts im Glas ^{1,2,3,5}

Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!

pro Glas

3,00

Kaffee-Set

Espresso / gebrannte Creme ^{2,3} / fränkischer Weinbrand

8,50

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an

Käse-Auswahl aus Geifertshofen 2

Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot ^{1,7,9}

klein

7,50

groß

12,00

Eis Karte:

Nuss-Eisbecher	7,00
Walnuss-Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2,3 / Eierlikör 3 / geröstete Nüsse 4 / Schlagrahm 2 / Hippen 1,2,3	
Himbeer-Eisbecher	7,00
Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Himbeer-Kompott 5 / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3	
Eis-Schokolade	6,50
2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	
Sorbet-Variation	6,00
Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	
PIER 6 – Überraschung	7,00
5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60
	mit Sahne 2 4,20

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3
Pistazie 2,3,7 / Walnuss 2 / weißes Kaffee-Eis 2,3
Sesam-Grüner Pfeffer-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Erdbeer-Sorbet / Mandarinen-Sorbet
Honig-Sanddorn-Sorbet

Agenda - Zusatzstoffe und Allergene

- 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