

Aperitifempfehlung:

		€
PIER6 - Cocktail "Winter-Time" 5,15		6,50
"Lillet blanche" - Wild Berry		5,50
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5		5,50
2015 Riesling-Sekt / brut 5		
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken	<i>"Schlumberger on Ice" Rosé / feinherb ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen 0,11 - 6,50€</i>	6,50
Perlwein / trocken 5		
„Hugo“ 5,15		4,80
Aperol-Spritz 5,15		5,80
Gurke - Gin & Tonic 15		5,80
Gin & Tonic !!!fragen Sie nach unserer Gin-Karte.....		9,50
<u>Für unsere Autofahrer!</u>		
Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5		6,50
"Hugo" - alkoholfrei-		5,80
Cranberry-Spritz -alkoholfrei-		5,80
"Bellini" -alkoholfrei-		5,50
Trauben-Secco -alkoholfrei-		4,80
	<i>als Aperitif oder After-Dinner MOSCOW MULE Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke im Kupferbecher serviert - 8,50€</i>	
	0,11	6,50
	0,15 l	5,50
	0,11	5,50
	0,11	6,50
	0,11	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
	0,11	5,50
	0,11	4,80

Tages-Menü

Wildkräutersalat

Pastrami 16 / grüner Spargel / Melonen-Kugeln / Pinienkerne
Preiselbeer-Marinade 5

Entenbrust rosa gebraten

Brokkoli 2 / Pastinaken 2 / Karotten-Stifte 2 / Schupfnudeln 1,2,3.
Brombeer-Jus 2,5,8

Dessert-Variation PIER 6 1,2,3

3 verschiedene Desserts im Glas

Wein-Set zum 3-Gang-Menü 10,50 €

3-Gang-Menü 38,00 €

- Gerne können Sie auch einzelne Gänge bestellen -

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

Wein-Set (Glasweise serviert)

11,00 € 2017 Grauburgunder / trocken
Heger / Ithringen / Baden
0,11

22,00 € 2015 Anna / Rotwein-Cuvee / trocken
Villa Caviciana / Grotte di Castro
Lazio
0,11

8,00 € 2012 Randersackerer
Rieslaner / Auslese
Schmitt's Kinder/Randersacker
0,05 l

Vorspeisen:

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	7,50
Knackiger Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing 4,5 Walnuss / Speck 16,17 / St. Barbera Käse 2 / Birnen 5 / Crissini 1 / Sakura-Kresse	12,00
Carpaccio vom Servietten-Knödel 1,2,3 geschmorte Kalbsbäckchen 5,8 / Himbeere-Dressing 5 / Frisée / Wasabi 2 / Schmand 2	14,00
Yellow fin Thunfisch im Sesam-Mantel Papaya / Zwiebel / Forellen-Kaviar 14 / Kräutersalat 5 / Rote Bete / Sweet Pepper	15,00
Pastinaken-Cremesuppe 2,5,8 geräucherte Entenbrustscheiben 16 / Maronen-Chip	8,50
Rinderkraftbrühe 3,5,8 Flädle 1,2,3 / Schnittlauch / Tafelspitz 8	8,50

Hauptspeisen:

Entrecote vom Kalb	250 gramm	30,00
<u>oder</u>		
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind	300 gramm	32,00
Röstkartoffeln 1,6,17 / Balsamico-Pilze 2,5 / Paprika-Rauten 2 / Chilli-Jus 2,5,8		
Iberico Presa -Nacken vom andalusischen Eichelschwein-		27,00
Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Pastinaken 2 / Karotte 2 / Romanesko 2 / Cassis-Jus 2,5,8		
Maispoularde mit Kräutern und Zwiebeln gefüllt 2		25,00
Pappardelle 1,2,3 / Tomaten-Lauch-Gemüse 2,5 / Flower Sprouts 2 / Oliven-Jus 2,5,8		
Skrei-Filet unter der Honigkuchen-Kruste 1,2,3 -Winterkabeljau-		25,00
Birken-Risotto 2,5,8 / Mini Rote Bete 2 / junger Lauch 2 / Noilly Prat-Schaum 2,5		
Filet vom Rotbarsch & Jakobsmuschel		26,00
Kartoffel-Kürbis-Gratin 2 / Steckrüben-Perlen 2 / Baby Mais 2 / Petersilien-Fritt / Kürbiskern-Espuma 2		
Wirsing-Roulade		18,00
Linsen / Cous Cous 1 / Pastinaken / Dukkah 7,9 / Kartoffel-Stroh / Curry-Espuma 2		

Desserts:

	€
Gebackene Feige ^{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
Schmand-Törtchen ^{1,2,3} Aprikosen 5 / Himbeer-Coulis / Pistazien-Crumble 2 / Schokoladen-Ganache 2 / Hippengebäck ^{1,2,3}	8,50
Desserts im Glas ^{1,2,3,5}	3,00
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	pro Glas
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	7,50
Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Fruchtebrot ^{1,7,9}	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

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
Himbeer-Sorbet / Mandarinen-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