

## Aperitifempfehlung:

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

"Lillet blanche" - Wild Berry

**Bellini** - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2015 Riesling-Sekt / brut 5

Störlein & 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  
0,11 - 6,50€*

*als Aperitif oder After-Dinner  
MOSCOW MULE*

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

	€
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

Vitello tonato	13,00 €
Thunfisch Sauce 2,3,4,14 / Kapernäpfel 4,5 / Parmesan 2 / Kräutersalat 5 / Brot-Chip 1	
Rumpsteak von der deutschen Färsé	24,00 €
Schmorgemüse 5,8 / Bratkartoffel 16,17 / Schalotten-Rotwein-Sauce 2,5,8	
Dessert-Variation PIER 6 1,2,3	8,00 €
3 verschiedene Desserts im Glas	

# Wein-Set (Glasweise serviert)

2017 BLANC Edition PIER 6 Störrlein & Krenig / Randersacker Franken 0,1 l
2015 Shiraz / trocken Edition PIER 6 Carsten Migliarina / Stellenbosch 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:

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

## Hauptspeisen:

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

## Desserts:

	€
<b>Blackberry-Cheese cake-Brownie</b> <sup>1,2,3</sup> Grapefruit / Sechuan-Kress / Haselnuss-Krokant / Honig-Sanddorn-Sorbet 5 Erdbeer-Espuma 2	8,50
<b>Apfelstrudel PIER 6</b> <sup>1,2,3</sup> geröstete Mandel / Datteln / Pistazien-Crumble / weißes Kaffee-Eis 2 / Schlagrahm 2 / Schokolade	8,50
<b>Desserts im Glas</b> <sup>1,2,3,5</sup> <span style="float: right;">pro Glas</span> Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	3,00
<b>Kaffee-Set</b> Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand	8,50
*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*	
<b>Käse-Auswahl</b> aus Geifertshofen 2 <span style="float: right;">klein</span> Feigensenf 4 / Traubengelee 5 / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9 <span style="float: right;">groß</span>	7,50 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-Eisarten:

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