

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-

		€
<i>"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung</i>	0,11	6,50
<i>duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen</i>	0,11	5,50
<i>0,11 - 6,50€</i>	0,11	6,50
<i>als Aperitif oder After-Dinner MOSCOW MULE</i>	0,11	4,80
<i>Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke im Kupferbecher serviert - 8,50€</i>	0,15	5,80
	0,15	5,80
	0,25	9,50

Mittagsgericht vom 18.03.2019 - 22.03.2019 von 11.30-14.00h		€
<u>Montag:</u>	Schnitzel von der Putenbrust Penne 2 / Tomaten / Mozzarella 2 / Zucchini 2	12,00
<u>Dienstag:</u>	Fischsuppe "PIER 6" ^{5,8} Wurzelgemüse 8 / Fenchel / Kartoffeln / Aioli 2,3 / Baguette 1	12,00
<u>Mittwoch:</u>	Kassler-Braten Kartoffelpüree 2 / Butter-Gemüse / Zwiebel-Rahm-Sauce 2,4,5,8	12,00
<u>Donnerstag:</u>	Schollenfilet gebacken ^{1,2,3} Kartoffel-Gurken-Salat 4,8 / Sauce Remoulade 4,16 / Blattsalat 5	12,00
<u>Freitag:</u>	Wolfsbarsch Gnocchi 1,2 / Tomaten-Pesto / Fenchel 2 / Fingermais 2	12,00

Alle Speisen (Mittags-Gericht) verstehen sich **inklusive**
einem kleinen Soft-Getränk 0,2 l oder einem Glas Wein 0,1 l

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

Vor speisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	7,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Skrei-Filet	18,00
Gebeizter Rote Bete-Lachs	
Mango / Chili / Lauch / Apfel-Carpaccio / Baby Leaf-Salat 5 / Senf-Creme 5	14,00
Mizuna Salat	
Elmloher Räucherschinken 16 / Melone / Schafskäse / Oregano-Fritt / Wachtelei	12,00
Erbsen-Cremesuppe 2,5	
geräucherte Garnele / Petersilien-Öl / Croutons 1	9,00
<u>Etwas üppiger:</u>	
Elmloher-VESPER teller 1,2,4,16,17	16,50
Elmloher-Rauchschinken / geräucherte Elmloher-Bratwurst / Elmloher-Wildschwein-Salami kleine Käse-Auswahl aus Geifertshofen / Meerrettich / Feigensenf / Perlzwiebeln / Brot / Butter	
Schottischer Graved Lachs	
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	7,00
	Hauptgericht 13,00
2 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	8,50
3 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	11,00

Hauptspeisen:		€
Bürgermeister-Stück vom U.S. - G.O.P.-Rind -sous vide gegart und gebraten- oder	250 gramm	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	300 gramm	32,00
Secreto vom andalusischem Iberico Schwein -grobfaseriges, fächerförmiges Muskelfleisch- 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 -Winterkabeljau- 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 / Bulgur1 / Hippe 1		26,00
Gemüse-Strudel Cous Cous 1 / Apfel-Koriander-Salat / Büffel-Mozzarella 2 / Pinienkerne / Datteln		18,00

Desserts:		€
Blackberry-Cheese cake-Brownie 1,2,3		8,50
Grapefruit / Sechuan-Kress / Haselnuss-Krokant / Honig-Sanddorn-Sorbet 5 Erdbeer-Espuma 2		
Apfelstrudel PIER 6 1,2,3		8,50
geröstete Mandel / Datteln / Pistazien-Crumble / weißes Kaffee-Eis 2 / Schlagrahm 2 / Schokolade		
Desserts im Glas 1,2,3,5	pro Glas	3,00
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!		
Kaffee-Set		8,50
Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand 5		
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an		
Käse-Auswahl aus Geifertshofen	klein	7,50
Feigensenf 4 / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	groß	12,00

Eis Karte:	€
Nuss-Eisbecher Walnuss-Eis 2.3 / Schokoladen-Eis 2.3 / Eierlikör 3 / geröstete Nüsse 4 / Schlagrahm 2 / Hippen 1,2,3	7,00
Himbeer-Eisbecher Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Himbeer-Kompott 5 / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3	7,00
Eis-Schokolade 2 Kugeln Vanille-Eis 2.3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,50
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma 2.3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	6,00
PIER 6 – Überraschung 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	7,00
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