

Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Winter-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 03.12.2018 - 07.12.2018 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	Barbarie Enten Keule Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffel-Kloß 1,2,3 / Preiselbeer-Jus 2,5,8	12,00
<u>Dienstag:</u>	Filet von der Dorade Schmorkohl 2,5 / Paprika 2 / Sesam / Rissolé-Kartoffeln 2 / Riesling-Schaum 2,5,8	12,00
<u>Mittwoch:</u>	Rahm-Gulasch vom Jungschwein 1,2 Champignons / Zwiebeln / Haselnuss-Spätzle 1,2,3 / Kräutersalat 5	12,00
<u>Donnerstag:</u>	Filet vom Blauleng gebraten Pastinaken 2 / Karotten 2 / Radieschen 2 / Graupen Risotto 2,5,8 / Kurkuma Schaum 2,5,8	12,00
<u>Freitag:</u>	Frische Bandnudeln 1,2,3 mit „frutti di mare“ II Fenchel / Tomaten-Sugo 2,5,8 / Parmesan 2 / Rucola 5	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.

Vorspeisen:	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	7,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Seeteufel-Medaillons	18,00
Wildkräutersalat mit Apfel-Pekannuss-Marinade 5	
Bündner Fleisch / Brombeeren / glacierte Maronen 2 / Kürbis 5	13,00
Räucherfisch-Teller "PIER 6"	
Butterfisch / Räucher-Aal / kalt-geräucherter Lachs / Sanddorn-Creme 2	
Rote Bete 4,5 / Pumpernickel 15 / Meerrettich	15,00
Maronen-Cremesuppe 2,5	
Orangen-Chip / Honig-Kuchen 2,3	8,50
<u>Etwas üppiger:</u>	
2 Doppelfilets vom holländischen Matjes "Hausfrauen Art" 2,3,4 mit Blattsalat 5	16,50
wahlweise mit <u>Bratkartoffeln</u> oder <u>Pellkartoffeln</u>	
Schottischer Graved Lachs	7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	13,00
	Vorspeise
	Hauptgericht
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:		€
Rumpsteak von der deutschen Färse mit Zwiebel – Senf Kruste 1,2,3,4 oder	250 gramm	30,00
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind Schmorgemüse 2,5,8 / Kichererbsen-Krapfen 1,2,3 / Schalotten-Rotwein-Jus 2,5,8	300 gramm	32,00
Hirschrücken unter der Steinpilzkruste 1,2,3 & Hirschragout 2,5,8 Rosenkohl 2 / Birnen 2 / Haferwurzel 2 / Schupfnudeln 1,2,3 / Kronsbeeren-Jus 2,5,8		30,00
Brust & Keule von der Bauernente Rotkohl 5 / Kartoffelklöße 1,2,3 / Spekulatius-Schmelze 1,2,3 / Bratapfel 1 / Orangen-Jus 2,5,8		25,00
Seeteufel-Medaillons schwarze Nudeln 1,2,3 / Aprikosen 2 / Wilder Brokkoli 2 / Steckrüben 2 Korallen-Hippe 2 / Rote Bete-Espuma 3		26,00
Filet vom weißen Heilbutt Grünkohl-Risotto 2,5 / Vanille Karotte 2 / Mini Zucchini 2 / gelber Paprika-Schaum 2,5		26,00
Kürbis-Ravioli 1,2,3 mit Trüffel-Butter 2 pochiertes Ei 5 / Baby Blattspinat 2 / glacierte Maronen 2		17,00

Desserts:	€
Quark-Knödel 2 mit Zimt-Brösel 1,2 Beeren-Kompott 5 / creme fraîche 2 / Karotten-Stroh	8,50
Rübli-Törtchen 1,2,3 weißes Schokomousse 2,3 / Apfel-Zimt-Kompott 5 / Karamell-Eis 2,3 Walnuss-Crumble / Hippen Gebäck 1,2,3	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 5	8,50
Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an	
Käse-Auswahl aus Geifertshofen Feigensenf 4 / Traubengelee / 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	
Bratapfel-Eisbecher	7,00
Bratapfel-Eis 2,3 / Vanille-Eis 2,3 / Gewürz-Apfel 5 / Schlagrahm 2 / Hippen Gebäck 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 / Bratapfel-Eis 2,3 / Lebkuchen-Eis 2,3,7
 Walnuss-Eis 2,3,7 / Karamell-Eis 2,3

Sorbets:

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet
 Blaubeer-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