Aperitifempfehlung:		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,11	9,00
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein s	0,11	7.20
Schlumberger on Ice Rosé / feinherb	0,11	8,50
2021 Riesling-Sekt / brut s		
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,11	7,80
Perlwein / tracken s	0,11	5,40
Hugo 535	0,21	8,50
Aperal Spritz 5.15	0,21	8,50
Sarti Spritz s.15	0,21	8,50
Limoncello Spritz 5,15	0,21	8,50
Lillet - Wild Berry	0,21	8,50
<u>Alkaholfrei</u>		
Gurke-Basilikum-Long s	0,31	7,50
Hugo	0,2 1	8,50
Cranberry-Spritz	0,2 1	8,50
Bellini PIER G	0,11	7.20
Trauben-Secco	0,11	5,40

Vegetarisches Menü

Kräutersalat mit Hausdressing Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

Maronen-Cremesuppe Orangenöl

Gemüse Quiche Kürbis-Gnocchi / Schalotten / Brokkoli / Paprika / Aubergine / Zucchini / Tomate / Schafskäse

Blaubeer Tartelette Aprikosen Chutney / Vanille Creme / Pistazien Crumble / gebrannte Mandel Eis

4-Gang-Menü

52,80€

3-Gang-Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 45,80€

Wein-Set

2024 Silvaner / trocken Julius Spital / Würzburg / Franken

2023 Riesling / trocken Gälweiler / St. Katharinen / Nahe 0.2 l

2015 Sonnenstuhl Riesling / Auslese Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken 0.05 l

Wein-Set 20.80 €

Tages-Menü

Kräutersalat mit unserem Hausdressing Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

Filet vom Seesaibling Rote Bete Gnocchi / Fenchel-Orangen-Gemüse / Karotte / Riesling Espuma

2 kleine Desserts im Glas

3-Gang-Menü

48,80€

Wein-Set

2024 Silvaner/ trocken Julius Spital / Würzburg / Franken 0.1 l

2022 Chardonnay / trocken Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika 0,2 l

2015 Sonnenstuhl Riesling / Auslese Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken 0.05 l

Wein-Set 17,80 €

Genießer Menü

Gebeizter PreRigor Lachs mit Kürbiskern Kruste Apfel / Rote Bete / Safran Nage / Meerrettich / Yuzu Kaviar

Maronen - Cremesuppe Orangenöl / Bacon Chip

Geschmorte Ochsenbacke Kartoffel-Kürbis-Stampf / wilder Blumenkohl / Zuckerschoten / Rotwein Jus

Blaubeer Tartelette Aprikosen Chutney / Vanille Creme / Pistazien Crumble / gebrannte Mandel Eis

4-Gang-Menü 77,90 € **3-Gang-Menü** ohne Suppe / mit Vorspeise 62,20 €

Wein-Set

2022 Just Fucking Good Wine Verdil Cuvée / trocken Bodega Neleman / Valencia / Spanien 0.11

2023 Fantini / trocken Primitivo Puglia / Italien 0,2 I

2015 Sonnenstuhl Riesling / Auslese Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken 0,05 l

Wein-Set 28.70 €

Vorspeisen:

Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA	für 1 Person	15,20
Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot	für 2 Personen	28,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons (/ Körner-Mix 2		9,50
All deliteration / Createria / / Northal Plant	mit Black Tiger Garnelen 13	17,00
Dreierlei hausgemachte Butter Zitrone - Thymian 2, Tomate- 2, Salzbutter 2 Ofenfrisches Baguette 12,3 / kaltgepresstes Olivenöl		10,50
Beef Tatar		18,90
Senf-Kaviar 4.5 / Rote Bete Gel / Wachtelei 4 / Baby Leaf s / Creme Fraiche		
Gebeizter PreRigor Lachs mit Kürbiskern Kruste 1.2.3 Angeräuchert / Apfel / Rote Bete s / Safran Nage 5.8 / Meerrettich / Yuzu Kaviar		17,90
Maronen - Cremesuppe 2.8		12,80
Orangenöl / Bacon Chip 16		
Bisque vom Helgoländer Hummer Brioche 12.3 / Flusskrebse		15,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Angus Rind 250 Gramm	38,50
Kartoffel Waffel 1,23 / zweierlei Bohnen 2,16 / Sellerie Creme 2 / Rotwein Jus 2,5,8	
Geschmorte Ochsenbacke 5.8	34,90
Kartoffel Kürbis Stampf 2 / Wilder Blumenkohl 2 / Zuckerschoten 2 / Rotwein Jus 5,8	
Brust und Keule von der Bauernente	34,50
Kartoffel Knödel 1,2,3 / Butterbrösel 1,2 / Birnen Rotkohl 5,8 / Orangen Jus 5,8	
Filet vom Seesaibling gebraten i	33,80
Rote Bete Gnocchi 12.3 / Fenchel-Orangen Gemüse / Karotte 2 / Riesling Espuma 2.5	
Filet vom Schwertfisch	34,50
Süßkartoffel Stampf 2 / Mini Paprika 2 / Babymais 2 / Chimichuri	
Gemüse Quiche 123	24,50
Kürbis-Gnocchi 12,3 / Schalotten / Brokkoli / Paprika / Aubergine / Zucchini / Tomate / Griechischer Joghurt 2 / Schafskäse 2	

Desserts:		€
Blaubeer Tartelette		11,90
Aprikasen Chutney 57	/ Vanille Creme 2 / Pistazien Crumble 1.2.3 / gebrannte Mandel Eis 2.3	
Kürbis Cheesecake / pochierte Bii Salzkaramell Sauce /	rne 123 ′ Spekulatius Crumble 123 / Kürbis Gel / Orangen-Ingwer Eis	11,90
Desserts im Glas 1235	*Schokoladen-Mousse	pro Glas 4,00
	* Panna Cotta	
	* weißes Schokoladen-Mousse	
	* Creme brûlée ı	
Kaffee-Set		11,50
Espresso / gebrannt	e Creme 2.3 / fränkischer Weinbrand	
Sorbet-Variation		9,50
.loohurt-Esouma 23 /	Schokoladen-Crumble 12 / Vanille-Hinne 123	

Eis Karte:	€
Nussbecher "PIER 6"	9,50
Walnusseis / Schokoladeneis 2 / Eierlikör / karamellisierte Nüsse / Schlagrahm 2 / Schokosauce / Hippengebäck 1,2,3	
Eis-Kaffee 2 Kugeln Vanille-Eis 23 / Kaffee / Amaretto / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1,2,3	8,50
Eis-Schokolade	7,90
2 Kugeln Vanille-Eis 23 / Kakao 2 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 123	7.00
Gemischtes Eis 23 3 Verschiedene Eiskugeln mit Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 123	7,90

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / Schokolade 2,3 Walnuss 2,3 / Erdbeere 2,3

gebrannte Mandel 2.3 / Orange-Ingwer 2.3

Sorbets:

Himheere /

Blutorange / Mango /

Agenda - Zusatzstoffe und Allergene 2) Laktose Eier 4) Senf 5) Schwefeldioxid & Sulfite 6) Sesam 1 A) Weizen 1 B) Roggen 1C)Gerste 1D)Hafer 1E) Dinkel 1F) Kamut 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