

## Aperitifempfehlung:

		€
<b>Kir-Royal</b> mit Riesling-Sekt	0,1 l	9,00
<b>Bellini</b> - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1 l	7,20
<b>Schlumberger on Ice Rosé</b> / feinherb	0,1 l	8,50
2021 Riesling-Sekt / brut 5 Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1 l	7,80
Perlwein / trocken 5	0,1 l	5,40
Hugo 5,15	0,2 l	8,50
Aperol Spritz 5,15	0,2 l	8,50
Sarti Spritz 5,15	0,2 l	8,50
Limoncello Spritz 5,15	0,2 l	8,50
Lillet - Wild Berry	0,2 l	8,50
 <b><u>Alkoholfrei</u></b>		
Gurke-Basilikum-Long 5	0,3 l	7,50
Hugo	0,2 l	8,50
Cranberry-Spritz	0,2 l	8,50
Bellini PIER 6	0,1 l	7,20
Trauben-Secco	0,1 l	5,40

## Menü - VEGETARISCH

Kräutersalat mit Hausdressing  
Kirschtomaten / Croutons / Körner-Mix

\*\*\*

Sellerie-Birnen-Cremesuppe  
Petersilienöl

\*\*\*

Tofu-Gemüse-Bratling  
gebratene Drillinge / Rote Bete Humus / Buchenpilze

\*\*\*

Variation von der Kirsche  
Eingelegte Kirsche / Kirschgel / Gelee / Sorbet  
Schokoladen Schwamm / Schoko Crumble / Joghurtschaum

**4-Gang-Menü** 52,80€

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

## Wein-Set

2024 Silvaner / trocken  
Julius Spital / Würzburg / Franken  
0,1 l

\*\*\*

2023 Riesling / trocken  
Gälweiler / St. Katharinen / Nahe  
0,2 l

\*\*\*

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

**Wein-Set** 20,80 €

## 3-Gang 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  
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken  
0,05 l

**Wein-Set**

17,80 €

## 4 Gang - Genießermenü

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

\*\*\*

### Bouillabaisse PIER 6

Sauce Rouille / Brioche / Meersalz Butter

\*\*\*

### Karree vom Iberico Schwein

Kartoffel-Trüffel-Stampf / wilder Brokkoli

Spitzkarotte / Balsamico Jus

\*\*\*

### Variation von der Kirsche

Eingelegte Kirsche / Kirschgel / Gelee / Sorbet

Schokoladen Schwamm / Schoko Crumble / Joghurtschaum

**4-Gang-Menü** 77,90 €

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

## Wein-Set

2022 Just Fucking Good Wine

Verdil Cuvée

Bodega Neleman / Valencia / Spanien

0,1l

\*\*\*

2021 Chardonnay / trocken

Marktbreiter Barrique / Franco Claudio Fusco / Marktbreit /

Franken

0,2l

\*\*\*

2015 Sonnenstuhl

Riesling / Auslese

Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken

0,05 l

**Wein-Set** 28,70 €

## Vor Speisen:

<b>Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA</b>	für 1 Person	15,20
Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot	für 2 Personen	28,50
<b>Kräutersalat</b> mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		9,50
	mit Black Tiger Garnelen 13	17,00
<b>Dreierlei hausgemachte Butter</b> Basilikum- 2, Tomate- 2, Salzbutter 2 Ofenfrisches Baguette 1,2,3 / kaltgepresstes Olivenöl		10,50
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsrücken sous vide gegart / Rucola 5 / Grana Padano / Thunfisch Sauce 2,5 / Kapernäpfel 5		16,90
Gebeizter <b>PreRigor Lachs</b> mit Kürbiskern Kruste 1,2,3 Angeräuchert / Apfel / Rote Bete 5 / Safran Nage 5,8 / Meerrettich / Yuzu Kaviar		17,90
<b>Sellerie-Birnen-Cremesuppe</b> 2,5,8 Petersilienöl / Serrano Chip 16		12,90
<b>Bouillabaisse PIER 6</b> Sauce Rouille 2,3 / Brioche 1,2,3 / Meersalz Butter 2		15,80

## Hauptspeisen:

Rumpsteak vom <b>Angus Rind</b>	250 Gramm	38,50
Kartoffel Gratin 2 / Pfifferlinge 2 / Baby Mais 2 / Rotwein Jus 2,5,8		
<b>Kaninchen</b> Roulade gefüllt mit Pistazie & Tomate 2,3		34,90
Rosmarin Kartoffeln / Wirsing in Rahm 2 / Schalotten Rotwein Jus 2,5,8		
Karree vom <b>Iberico Schwein</b>		36,80
Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Wilder Brokkoli 2 / Spitzkarotte 2 / Balsamico Jus 2,5,8		
Filet vom <b>Seesaibling</b> gebraten 1		33,80
Rote Bete Gnocchi 1,2,3 / Fenchel-Orangen Gemüse / Karotte 2 / Riesling Espuma 2,5		
Filet vom <b>Rotbarsch</b> 1 & <b>Miesmuscheln</b> 1,3		32,50
Pfifferling-Risotto 2,5,8 / Romanesco 2 / Kohlrabi 2 / Safran Schaum 2,5		
<b>Ziegenkäse</b> Ravioli 1,2,3		24,80
Rahmsauce 2 / Pinienkerne / Tomate / Parmesan / junger Lauch / Steinchampignons		
<b>Tofu-Gemüse-Bratling</b>		21,90
gebratene Drillinge / Rote Bete Humus 5 / Buchenpilze / Kräutersalat 5		

## Desserts:

€

### Variation von der **Kirsche**

13,90

Eingelegte Kirsche 5 / Kirschgel / Gelee / Sorbet / Schokoladen Schwamm 1 / Schoko Crumble 1,2 / Joghurtschaum 2

### **Zwetschgen Crumble** PIER 6 1,2,3

12,90

Tonkabohnen Eis 2 / Himbeer Gel / griechischer Joghurt / Honig

### Desserts im Glas 1,2,3,5

\*Schokoladen-Mousse

pro Glas

4,00

\* Panna Cotta

\* weißes Schokoladen-Mousse

\* Creme brûlée 1

### Kaffee-Set

11,50

Espresso / gebrannte Creme 2,3 / fränkischer Weinbrand

### Sorbet-Variation

9,50

Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3

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

### Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / Schokolade 2,3

Walnuss 2,3 / Erdbeere 2,3

Tonkabohne 2,3

### Sorbets:

Himbeere / Kirsche

Blutorange / Mango

## 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 1 ) Weizen 1 B ) Roggen 1 C ) Gerste 1 D ) Hafer
- 18) Geschmacksverstärker
- 19) Eisensalze
- 20) Süßstoffe
- 21) Phosphate
- 22) Koffein
- 23) Chinin
- 24) Taurin