Aperitifempfehlung:

		€
Kir-Royal mit Riesling-Sekt	0,1 l	9,00
Bellini - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5	0,1 l	7,20
Schlumberger on Ice Rosé / feinherb 2022 Riesling-Sekt / brut 5	0,1 l	8,50
Störrlein & Krenig / Randersacker / Franken	0,1 l	7,80

Spritziges

Perlwein / trocken 5	0,1 l	5,40
Blaubeer / Pfirsich oder Granatapfel Spritz 5,15	0,2 l	8,50
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 5	0,2 l	8,50

Alkoholfrei

Gurke-Basilikum-Long 5	0,4 l	7,50
Crodino Spritz / Rosso 15	0,2 l	7,50
Hugo 5,15	0,2 l	8,50
Cranberry-Spritz 15	0,2 l	8,50
Bellini PIER 6 5	0,1 l	7,20
Trauben-Secco	0,1 l	5,40

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Vegetarisches Menü

Burrata von der Büffelmilch
Alter Balsamico / Mango / Süßkartoffel
Minze / Oliven Öl / Frieseé Salat

***

Pastinaken Creme Suppe
Birne / Haselnuss / Ziegenkäse

***

Gefüllter Mini Kürbis
Curry Linsen / Kokos / Paprika / Baby Mais
Wilder Brokkoli / Kräuter Jus

***

Pistazien Tiramisu
Himbeere / Sesam Hippe / Tonkabohnen Eis / Mandel Crumble

4 Gang Menü 61,90€
3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 49,90€

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

***

2024 Weißburgunder / feinherb
Studier / Pfalz

***

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Tages-Menü

Kräutersalat mit Hausdressing
Kerne-Mix / Tomaten / Croutons

***

Filet vom PreRigor Lachs
Garnelen Haube / Lila Kartoffel Creme / knusprige Kapern
Zitronen-Dill Sauce

***

2 Dessertgläschen nach Wahl

3 Gang Menü 46,80 €

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

***

2025 Chardonnay / trocken
Castel Firmian / Trentino / Italien

***

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Genießer Menü

Tatar vom PreRigor Lachs
Rettich / Avocado / Ponzu Gel / Schnittlauch Öl

***

Pastinaken Creme Suppe
Birne / Haselnuss / Ziegenkäse

***

Entenbrust - rosa gebraten
Sesam / Honig / geschmorter Spitzkohl / Birne
Pastinaken Creme / Kartoffel-Kürbis Bällchen
Orangen-Thymian Jus

***

Pistazien Tiramisu
Himbeere / Sesam Hippe / Tonkabohnen Eis / Mandel Crumble

4 Gang Menü		74,60 €
3 Gang Menü	ohne Suppe / mit Vorspeise	62,50 €

Wein Empfehlung

2024 Riesling / trocken
Schwane / Niederhausen / Franken

***

2021 Baron de Ley / trocken
Tempranillo
Rioja / Spanien

***

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Vorspeisen:

Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA	für 1 Person	15,20
Elmloher Nussschinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot	für 2 Personen	28,50
Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5 Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2		9,50
Dreierlei **hausgemachte Butter** Kräuter-Knoblauch-, Tomaten-, Salzbutter 2 Ofenfrisches Baguette 1,2,3 / kaltgepresstes Olivenöl		10,50
Burrata von der **Büffelmilch** Alter Balsamico 5 / Mango / Süßkartoffel / Minze / Oliven Öl / Frisée Salat 5		17,90
Tatar vom frischen **Prerigor Lachs** Rettich / Avocado / Ponzu Gel 5 / Schnittlauch Öl		18,50
Pastinaken Creme Suppe 2 Birne / Haselnuss / Ziegenkäse		12,50
Bisque vom Helgoländer **Hummer** 2,5 Blätterteig 1,2 / Creme Fraiche 2		14,50

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom **Angus Rind** **250 Gramm** 38,40
Ragout von Waldpilzen / Kartoffel-Kürbis Gratin 2,3 / Rotwein Jus 5,8

Entenbrust rosa gebraten 34,50
Sesam / Honig / geschmorter Spitzkohl 2,16 / Birne / Pastinaken Creme 2,8 / Kartoffel-Kürbis Bällchen 1,2,3 / Orangen-Thymian Jus 5,8

Geschmorte **Ochsenbacke** 5,8 29,90
Sellerie-Kartoffel Creme 2 / glacierte Möhren / Perlzwiebeln 2 / Trüffel Jus 5,8

Steak vom **Yellow Fin Thunfisch** 34,50
Pak Choi 2 / Wakame Algen / Zitronen-Kapern Pesto 5 / Karotte 2 / Granatapfel

Filet vom **PreRigor Lachs** gebraten 1 31,90
Garnelen Haube 13 / Lila Kartoffel Creme 2 / knusprige Kapern 5 / Zitronen-Dill Sauce 2

Limandesfilet in Eihülle gebraten 1,2,3 32,50
Zitronen-Kapern Butter 2 / Drillinge / kleiner Salat 5

Gefüllter Mini Kürbis 2,8 24,50
Curry Linsen / Kokos / Paprika 2 / Baby Mais 2 / wilder Brokkoli 2 / Kräuter Jus 5,8

Brust & Keule von der Bauern **Ente** 32,50
Apfel-Rotkohl 5 / Kartoffel Knödel 1,2,3 / Pflaumen-Balsamico Jus 2,5,8

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Desserts:

			€
Zwetschgen Crumble 1,2,3 Karamellsauce / Sauerrahm Eis 2 / Vanille / Mandeln / Zwetschgen Gel			12,50
Pistazien Tiramisu 1,2,3 Himbeere / Sesam Hippe 1 / Tonkabohnen Eis 2,3 / Mandel Crumble 1,2			12,90
Desserts im Glas 1,2,3,5	*Schokoladenmousse * Panna Cotta * Quarkmousse * Crème brûlée	pro Glas	3,80
Kaffee Set Espresso / Crème brûlée 2,3 / Weinbrand 2cl			11,50

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

Eis Karte:

€

Sorbet Variation 9,50

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

Eiskaffee 8,50

Vanille Eis 2 / Kaffee / Amaretto / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3

Eisschokolade 8,50

Vanille Eis 2 / Kakao 2 / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3

Gemischtes Eis 2,3 7,50

3 Kugeln Eis / Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 1,2,3

1 Kugel Eis 1,90

Nach Wahl

Milch-Eissorten:

Vanille 2,3 / Schokolade 2,3
Tonkabohne 2,3

Sorbets:

Blutorange / Mango
Passionsfrucht / Himbeere

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

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

Die Agenda zu allen Zusatzstoffen und Allergenen in unseren Getränken und Speisen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.