

Aperitifempfehlung:

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

Vegetarisches Menü

Burrata von der Büffelmilch
Bunte Tomaten / Basilikum / Oliven Öl / Frieseé Salat /
Ciabatta Chip

Bärlauch Cremesuppe
Brioche Croutons / Geröstete Pinienkerne

Bärlauch-Risotto
Kräutersaitlinge / Grüner Spargel/ Haselnuss Crumble /
Baby Leaf Salat

Variation vom Rhabarber
Sorbet / Kompott / Gel / Creme Fraiche / Baiser /
Mandel Crumble

4 Gang Menü 58,90€

3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 48,90€

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

2023 Riesling / trocken
Gälweiler / St. Katharinen / Nahe

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

Tages-Menü

Kräutersalat mit Hausdressing
Kerne-Mix / Tomaten / Croutons

Filet von der Eismeerlachs-Forelle
Kartoffel Creme / Gurke / Tomate / Radieschen /
Safran Schaum / Dill Öl

2 Dessertgläschen nach Wahl

3 Gang Menü

42,80 €

Wein Empfehlung

2024 Silvaner / trocken
Julius Spital / Würzburg / Franken

2021 Chardonnay Bushvine / trocken
Carsten Migliarina / Stellenbosch / Südafrika

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

Genießer Menü

Chevice vom Prerigor-Lachs
Avocado / Sesam Cracker / Creme Fraiche / Teriyaki Gel /
Yuzu Kaviar

Bärlauch Cremesuppe
Brioche Croutons / geröstete Pinienkerne

Kalbsrücken Steak - rosa gebraten
Glacierter grüner Spargel / Polenta / Sellerie Creme /
Tomaten Jus

Variation vom Rhabarber
Sorbet / Kompott / Gel / Creme Fraiche / Baiser /
Mandel Crumble

4 Gang Menü 72,60 €

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

Wein Empfehlung

2023 Fine / feinherb
Riesling
Gut Hermannsberg / Niederhausen / Nahe

2023 Just Fucking Good Wine / trocken
Tempranillo & Marselan
Bodega Neleman / Valencia / Spanien

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

Vor-speisen:

Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA

Elmloher Nuss-Schinken / Elmloher Mettwurst / Fenchel Salami / Mortadella / Parmaschinken / Brot

für 1 Person 15,20

für 2 Personen 28,50

Kräutersalat mit unserem Hausdressing 5

Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2

9,50

Dreierlei hausgemachte Butter Bärlauch- 2, Paprika- 2, Salzbutter 2

Ofenfrisches Baguette 1,2,3 / kaltgepresstes Olivenöl

10,50

Burrata von der Büffelmilch

Bunte Tomaten / Oliven Öl / Basilikum / Frisée Salat / Ciabatta Chip

17,90

Chevice vom **Prerigor-Lachs**

Avocado / Sesam Cracker 1 / Creme Fraiche 2 / Teriyaki Gel / Yuzu Kaviar

18,50

Bärlauch Cremesuppe 2

Brioche Croutons 1,2,3 / geröstete Pinienkerne

12,80

Bisque vom Helgoländer **Hummer** 2,5

Blätterteig 1,2 / Vongole Muscheln

14,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Angus Rind	250 Gramm	38,40
Ragout von Waldpilzen / Kartoffel-Trüffel Gratin 2,3/ Perlzwiebel Jus 5,8		
Spezialitäten vom Wagyu-Rind	Preis nach Tagesangebot	
Kalbsrücken Steak rosa gebraten		36,50
Glacierter grüner Spargel 2 / Polenta 1,2 / Sellerie Creme 2 / Tomaten Jus 2,5,8		
Mais-Hähnchenbrust		34,50
Mediterranes Gemüse / Kartoffel Gnocchi in Bärlauch Butter 1,2 / Thymian Jus 5,8		
Filet von der Eismeerlachs-Forelle 1		32,80
Kartoffel Creme 2/ Gurke / Tomate / Radieschen / Safran Schaum 2/ Dill Öl		
Filet vom Zander gebraten 1		31,50
Confierter Lauch 2 / Geschmorter Wirsing in Rahm 2 / Kartoffel Chip / Tomaten Gnocchi 1,2,3		
Bärlauch Risotto 2		24,50
Kräutersaitlinge / Grüner Spargel / Haselnuss Crumble / Baby Leaf Salat 5		
„Fang des Tages“ Frischer Fisch nach Tagesangebot	Preis nach Tagesangebot	

Desserts:		€
Schokoladen-Tartelette		12,90
	Salzkaramell 2 / Schokocreme 2/ Passionsfrucht / Apfel / Tonkabohnen Eis	
Variation vom Rhabarber		13,50
	Sorbet / Kompott / Gel / Creme Fraiche 2 / Baiser 3 / Mandel Crumble	
Desserts im Glas 1,2,3,5	*Schokoladen-Mousse * Panna Cotta * weißes Schokoladen-Mousse * Crème brûlée	pro Glas 3,80
Kaffee-Set		11,50
	Espresso / Crème brûlée 2,3 / Weinbrand 2cl	
Käse Variation		14,50
	Feigensenf 4 / Früchtebrot 1 / Walnuss / Apfel Gel	

Eis Karte:	€
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 1,2 / Vanille-Hippe 1,2,3	9,50
Gemischtes Eis 2,3 3 Kugeln Eis / Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 1,2,3	7,50
1 Kugel Eis Nach Wahl	1,90
Affogato al caffè Espresso / Pistazien-Espuma 2/ Vanille Eis 2	6,50
Sorbet Bombe Passionsfrucht Sorbet / Rhabarber Kompott / Schokoladen-Chili Espuma	8,50
<u>Milch-Eisarten:</u> Vanille 2,3 / Schokolade 2,3 / Tonka-Bohne 2,3	
<u>Sorbets:</u> 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.