

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
Aceito Balsamico / gegrillter Pfirsich / Blütenhonig
Granatapfel / Pinienkerne / Rucola

Kräuter Schaumsuppe
Brioche Croutons / Kernöl

Ragout von grünem und weißem Spargel
Ziegenkäse Ravioli / Limonenschaum / Apfel Gel
Panko Crumble

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

4 Gang Menü 58,90€
3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 49,90€

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 vom Rotbarsch & Black Tiger Garnele
Spargel-Risotto / junge Karotten / Brokkoli
Riesling Schaum

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
Störlein & Krenig / Randersacker / Franken
0,05 l

Genießer Menü

Tatar vom frischen Matjes
Bitterlemon / Gurke / Apfel / Dill / gepoppte Kapern
Crème Fraîche / Pumpernickel

Kräuter Schaumsuppe
Brioche Croutons / Kernöl

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

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

4 Gang Menü 71,60 €

3 Gang Menü ohne Suppe / mit Vorspeise 62,30 €

Wein Empfehlung

2023 Riesling / trocken
Gälweiler / St. Katharinen / Nahe

2021 Baron de Ley / trocken
Tempranillo
Rioja / Spanien

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

Vor Speisen:

Antipasti -Teller PIER 6 von unserer BELLA MACCHINA	für 1 Person	15,20
Elmloher Nusschinken / 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 Aceito Balsamico 5 / gegrillter Pfirsich / Blütenhonig / Granatapfel / Pinienkerne / Ruccola 5		17,90
Tatar vom frischen Matjes Bitterlemon / Gurke / Apfel / Dill / gepoppte Kapern 5 / Crème Fraîche 2 / Pumpernickel		18,40
Kräuter Schaumsuppe 2 Brioche Croutons 1,2,3 / Kernöl		12,80
Bisque vom Helgoländer Hummer 2,5 Blätterteig 1,2 / Nordsee Krabben		14,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Angus Rind Ragout von Waldpilzen / Kartoffel-Trüffel Gratin 2,3 / Perlzwiebel Jus 5,8	250 Gramm	38,40
Kalbsrücken Steak rosa gebraten Glacierter grüner Spargel 2 / Polenta 1,2 / Sellerie Creme 2 / Tomaten Jus 2,5,8		36,50
Wiener Schnitzel in Butter gebraten 1,2,3 Bratkartoffeln 1,6 / Preiselbeeren / kleiner Salat		27,50
Filet vom Kabeljau gedünstet Senf Kaviar 4,5 / Tomaten-Lauch Gemüse 2 / Rote Bete Gnocchi 1,2,3 / Erbsen Creme 2 / Kartoffelchip		32,80
Filet vom Rotbarsch & Black Tiger Garnelen gebraten 1,1,3 Spargel-Risotto 2,5,8 / junge Karotten 2 / Brokkoli 2 / Rieslingschaum 2,5		31,90
Limandesfilet in Eihülle gebraten 1,2,3 Zitronen-Kapern Butter 2 / Drillinge / kleiner Salat 5		29,80
Ragout von grünem und weißem Spargel 2,5 Ziegenkäse Ravioli 1,2,3 / Limonen Schaum 2 / Apfel Gel / Panko Crumble 1		24,50
Burrata Baguette 1,2 Serrano Schinken 1,6 / marinierte Cherrytomaten / Basilikum Pesto / Aceito Balsamico 5 / Pinienkerne / Olivenöl	 möglich	18,90

Desserts:	€
Variation von Erdbeere & Mango Sorbet / Kompott / Gel / Mousse 2,3 / Vanille Creme 2 / Schoko Crumble 1,2	13,40
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	pro Glas 3,80
* Panna Cotta	
* Quarkmousse	
* Crème brûlée	
Kaffee Set	11,50
Espresso / Crème brûlée 2,3 / Weinbrand 2cl	
Käse Variation	
Feigensenf 4 / Früchtebrot 1 / Walnuss / Apfel Gel	14,50

Eis Karte:	€
Sorbet Variation Joghurt Espuma 2,3 / Schokoladen Crumble 1,2 / Vanille Hippe 1,2,3	9,50
Eiskaffee Vanille Eis 2 / Kaffee / Amaretto / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	8,50
Eisschokolade Vanille Eis 2 / Kakao 2 / Schlagsahne 2 / Hippengebäck 1,2,3	8,50
Sorbet Bombe Passionsfrucht Sorbet / Rhabarber Kompott / Schokoladen-Chili Espuma	8,50
Gemischtes Eis 2,3 3 Kugeln Eis / Schlagsahne 2 / Hippen Gebäck 1,2,3	7,50
1 Kugel Eis Nach Wahl	1,90

Milch-Eisarten:

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

Sorbets:

Blutorange / Mango
Passionsfrucht / Himbeere

- 1) Gluten
- 2) Laktose
- 3) Eier
- 4) Senf
- 5) Schwefeldioxid & Sulfit
- 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.

