

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	0,1 l	8,50
2022 Riesling-Sekt / brut 5		
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
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

Vegetarisches Menü

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

Kräuter Schaumsuppe
Brioche Croutons / Kernöl

Frische Pfifferlinge in Rahm
Gnocchi / junger Lauch
Sprossen Salat

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

2025 Blanc / trocken
Störrlein & Krenig / Randesacker / Franken

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

Tages-Menü

Kräutersalat mit Hausdressing
Kerne-Mix / Tomaten / Croutons

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

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

Genießer Menü

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

Kräuter Schaumsuppe
Brioche Croutons / Kernöl

Maishähnchenbrust - gebraten
Frische Pfifferlinge / Salbei Gnocchi / Lila Blumenkohl /
Rotwein 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

2023 Just Riesling / trocken
Gut Hermannsberg / Niederhausen / 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

Elmloher Nusschinken / 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** 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 / Friseé Salat 5

17,90

Tatar vom frischen **Matjes**

Bitterlemon / Gurke / Apfel / Dill / gepoppte Kapern 5 / Crème Fraîche 2 / Pumpernickel

18,50

Kräuter Schaumsuppe 2

Brioche Croutons 1,2,3 / Kernöl

12,80

Bisque vom Helgoländer **Hummer** 2,5

Blätterteig 1,2 / Creme Fraiche

14,50

Hauptspeisen:

Rumpsteak vom Angus Rind	250 Gramm	38,40
Ragout von Waldpilzen / Kartoffel-Trüffel Gratin 2,3 / Perlzwiebel Jus 5,8		
Maishähnchenbrust gebraten		34,50
Frische Pfifferlinge 2 / lila Blumenkohl 2 / Salbei Gnocchi 1,2,3 / Rotwein Jus 2,5,8		
Schnitzel "Wiener Art" in Butter gebraten 1,2,3		27,90
Schweine Rücken / Bratkartoffeln 1,6 / Preiselbeeren / kleiner Salat 5		
Filet vom Schwertfisch gebraten		32,50
Geräucherter Süßkartoffelstampf 2 / Fenchel 2 / Baby Mais 5 / Chimichurri		
Filet vom Rotbarsch & Black Tiger Garnelen gebraten 1,1,3		31,90
Tomaten-Risotto 2,5,8 / junge Karotten 2 / Brokkoli 2 / Rieslingschaum 2,5		
Limandesfilet in Eihülle gebraten 1,2,3		32,50
Zitronen-Kapern Butter 2 / Drillinge / kleiner Salat 5		
Frische Pfifferlinge in Rahm		24,50
Gnocchi 1,2 / junger Lauch / Sprossen Salat 5		

Desserts:		€
New York Cheese Cake		13,50
	Blaubeer Kompott 2 / Haferkrokant / Hippe 1 / Himbeere Sorbet	
Pistazien Tiramisu 1,2,3		12,90
	Himbeere / Sesam Hippe 1 / Tonkabohnen Eis 2,3 / Mandel Crumble 1,2	
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	

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

Milch-Eisorten:

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

Sorbets:

Blutorange / Mango
Passionsfrucht / Himbeere

- 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