

## Aperitifempfehlung:

PIER6 - Cocktail **"Winter-Time"** 5,15

"Lillet blanche" - Wild Berry

**Bellini** - weißes Pfirsichmark mit Perlwein 5

2015 Riesling-Sekt / brut 5

Störlein & Krenig / Randersacker / Franken

Perlwein / trocken 5

„Hugo“ 5,15

Aperol-Spritz 5,15

**Gurke - Gin & Tonic** 15

**Gin & Tonic !!! ...fragen Sie nach unserer Gin-Karte....**

## Für unsere Autofahrer!

Gurke-Basilikum-Long -alkoholfrei- 5

"Hugo" -alkoholfrei-

Cranberry-Spritz -alkoholfrei-

"Bellini" -alkoholfrei-

Trauben-Secco -alkoholfrei-

		€
<i>"Schlumberger on Ice" Rosé / feinerb ein Aperitif-Sekt nach traditioneller Schaumwein-Herstellung</i>	0,11	6,50
<i>duftig, fruchtintensives, aromatisches Bukett nach Himbeeren, Erdbeeren und Rosen</i>	0,11	5,50
<i>0,11 - 6,50€</i>	0,11	6,50
<i>als Aperitif oder After-Dinner MOSCOW MULE</i>	0,11	4,80
<i>Wodka - Limette - Ginger beer - Ingwer- Gurke im Kupferbecher serviert - 8,50€</i>	0,15	5,80
	0,15	5,80
	0,25	9,50

**Mittagsgericht** vom 11.02.2019 - 15.02.2019 von 11.30-14.00h €

<u>Montag:</u>	<b>Putenschnitzel</b> mit Tomate und Mozzarella überbacken 2 Bandnudeln 1,2,3 / mediterranes Gemüse / Tomaten Sauce 2,5	12,00
<u>Dienstag:</u>	<b>Lachsfilet</b> Bratkartoffel 1,5,16 / Aioli 2, / Kräuter Salat 5	12,00
<u>Mittwoch:</u>	<b>Rinderroulade</b> 2,5,8 Kartoffelpüree 2 / buntes Gemüse 2 / Rotwein Jus 2,5,8	12,00
<u>Donnerstag:</u>	<b>Steinbeißer-Filet</b> „Risi Bisi“-Reis 2 / Senf-Dill-Sauce 2,5 / Karotten 2 / Rucola 5	12,00
<u>Freitag:</u>	<b>Labskaus PIER 6</b> 8,15 Spiegelei / Essiggurke 4 / Rollmops 1,5,16 / Rote Bete 1,4	12,00

Alle Speisen (Mittags-Gericht) verstehen sich inklusive  
einem kleinen Soft-Getränk 0,2 l oder einem Glas Wein 0,1 l

Alle Schmand-Dips enthalten Laktose, unsere Brote enthalten Gluten und können Spuren von Nüssen und Laktose beinhalten.

<b>Vorspeisen:</b>	€
Kräutersalat mit Hausdressing 5,15,17,20	7,50
Kirschtomaten / Croutons 1 / Körner-Mix 2	
<u>zusätzlich mit</u> *Rinderrücken-Streifen oder Skrei-Filet	18,00
Knackiger Feldsalat mit Honig-Senf-Dressing 4,5	
Walnuss / Speck 16,17 / St. Barbara Käse 2 / Birnen 5 / Crissini 1 / Sakura-Kresse	12,00
Yellow fin Thunfisch im Sesam-Mantel	
Papaya / Zwiebel / Forellen-Kaviar 14 / Kräutersalat 5 / Rote Bete / Sweet Pepper	15,00
Pastinaken-Cremesuppe 2,5,8	
geräucherte Entenbrustscheiben 16 / Maronen-Chip	8,50
<b><u>Etwas üppiger:</u></b>	
<b>Elmloher-VESPER teller</b> 1,2,4,16,17	16,50
Elmloher-Rauchschinken / geräucherte Elmloher-Bratwurst / Elmloher-Wildschwein-Salami kleine Käse-Auswahl aus Geifertshofen / Meerrettich / Feigensenf / Perlzwiebeln / Brot / Butter	
Schottischer Graved Lachs	7,00
Kartoffel - Rösti 1,3 / Honig-Dill-Senf-Sauce 2,4 / Salat 5,15,17,20	13,00
	Vorspeise Hauptgericht
2 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	8,50
3 Stk. Fränkische Bratwurst / Sauerkraut 2,4,5,8 / Senf 4 / Brot 1	11,00

<b>Hauptspeisen:</b>		€
Entrecote vom Kalb oder	<b>250 gramm</b>	30,00
Rumpsteak vom "Loxstedter" Charolais-Rind Röstkartoffeln 16,17 / Balsamico-Pilze 2,5 / Paprika-Rauten 2 / Chilli-Jus 2,5,8	<b>300 gramm</b>	32,00
Iberico Presa -Nacken vom andalusischen Eichelschwein- Kartoffel-Trüffel-Stampf 2 / Pastinaken 2 / Karotte 2 / Romanesko 2 / Cassis-Jus 2,5,8		27,00
Maispoularde mit Kräutern und Zwiebeln gefüllt 2 Pappardelle 1,2,3 / Tomaten-Lauch-Gemüse 2,5 / Flower Sprouts 2 / Oliven-Jus 2,5,8		25,00
Skrei-Filet unter der Honigkuchen-Kruste 1,2,3 -Winterkabeljau- Birnen-Risotto 2,5,8 / Mini Rote Bete 2 / junger Lauch 2 / Noilly Prat-Schaum 2,5		25,00
Filet vom Rotbarsch & Jakobsmuschel Kartoffel-Kürbis-Gratin 2 / Steckrüben-Perlen 2 / Baby Mais 2 / Petersilien-Fritt / Kürbiskern-Espuma 2		26,00
Wirsing-Roulade Linsen / Cous Cous 1 / Pastinaken / Dukkah 7,9 / Kartoffel-Stroh / Curry-Espuma 2		18,00

<b>Desserts:</b>	<b>€</b>				
<b>Gebackene Feige</b> <sup>1,2,3</sup> Mango-Blutorangen-Kompott 5 / Gewürzkuchen-Crumble 1,2,3 / Mandarinen-Sorbet Honig-Sesam-Hippe 1,2,3 / Schoko-Espuma 2	8,50				
<b>Schmand-Törtchen</b> <sup>1,2,3</sup> Aprikosen 5 / Himbeer-Coulis / Pistazien-Crumble 2 / Schokoladen-Ganache 2 / Hippengebäck 1,2,3	8,50				
<b>Desserts im Glas</b> <sup>1,2,3,5</sup> <span style="float: right;">pro Glas</span> Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!	3,00				
<b>Kaffee-Set</b> Espresso / gebrannte Creme <sup>2,3</sup> / fränkischer Weinbrand 5	8,50				
<b>*Zusätzlich bieten wir Ihnen auch verschiedene Eis-Kreationen aus unserer Eis-Karte an*</b>					
<b>Käse-Auswahl</b> <sup>aus Geifertshofen</sup> Feigensenf 4 / Traubengelee / Walnüsse / Früchtebrot 1,7,9	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">klein</td> <td style="text-align: right;">7,50</td> </tr> <tr> <td>groß</td> <td style="text-align: right;">12,00</td> </tr> </table>	klein	7,50	groß	12,00
klein	7,50				
groß	12,00				

<b>Eis</b> Karte:	€
Nuss-Eisbecher Walnuss-Eis 2,3 / Schokoladen-Eis 2,3 / Eierlikör 3 / geröstete Nüsse 4 / Schlagrahm 2 / Hippen 1,2,3	7,00
Himbeer-Eisbecher Hausgemachtes Vanille-Eis 2 / Himbeer-Kompott 5 / Schlagrahm 2 / Hippengebäck 1,2,3	7,00
Eis-Schokolade 2 Kugeln Vanille-Eis 2,3 / Schlagrahm 2 / Hippen-Röllchen 1	6,50
Sorbet-Variation Joghurt-Espuma 2,3 / Schokoladen-Crumble 2 / Vanille-Hippe 1,2,3	6,00
PIER 6 – Überraschung 5 Kugeln Eis 2,3,7 / Schokoladen-Soße 2 / Sahne 2	7,00
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,60
	mit Sahne 2 4,20

**Milch-Eissorten:**

Vanille 2,3 / dunkle Schokolade 2,3 / Erdbeere 2,3  
Pistazie 2,3,7 / Walnuss 2

**Sorbets:**

Blutorangen-Sorbet / Mango-Sorbet  
Himbeer-Sorbet / Mandarinen-Sorbet

## 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
- 18) Geschmacksverstärker
- 19) Eisensalze
- 20) Süßstoffe
- 21) Phosphate
- 22) Koffein
- 23) Chinin
- 24) Taurin