



**Kartoffel-Steinpilz-Suppe**  
mit Steinpilzravioli  
G  
8,50 €

**Schaumburger Hochzeitssuppe**  
mit Eierstich, Klößchen,  
Nudeln  
C, G, I  
6,90 €

**Thai- Currysuppe**  
mit Knuspergarnele  
B, A  
5,60 €

**Kleiner gemischter Salat**  
5,60 €

**Salat Caesar\***  
Römischer Salat, Croutons,  
Parmesan, Kirschtomaten,  
Caesardressing und Baguette  
A,J,C,  
14,50 €

**Großer Salat\***  
Rohkost und Blattsalate  
Kräuterdressing  
Baguette  
A,J  
13,50 €

\*zuzüglich 7,00 EUR mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

\*zuzüglich 8,90 EUR mit gebratenen Riesengarnelen



**Matjes „Hausfrauen Art“**  
in Sahnesauce mit Apfel, Gurken,  
Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur  
D,G, C  
17,90 EUR

**Räucherlachs**  
mit Meerrettich, Kartoffelrösti,  
Salatgarnitur  
D,A,I  
18,90 €

**Bandnudeln in Pestosahne**  
Parmesan, Pesto und Tomate  
A,G,I,J  
16,50€  
mit Garnelen zzgl. 8,50 €

**Gebratenes Zanderfilet**  
an Blattsalat  
D  
20,90€

**Skrei in Dillsauce**  
mit Butterkartoffeln und Blattspinat  
B,G  
26,90 €

**Kürbis Risotto**  
Vegetarisch  
G  
16,90€

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**  
mit Preiselbeeren und Pommes frites  
A,C  
25,70 €  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln  
A,B,C  
26,50 €



**Schweinefiletpfanne mit Käse gratiniert**  
auf Spätzle und Champignonrahm

A,G,  
25,90 €

**Rumpsteak vom Grill**  
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

G, C, F  
34,90 €

**Grünkohl**

Kohlwurst, geräucherte Kohlwurst, Kassler,  
Senf, Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

G, C, F  
21,50 €

**Hirschgulasch**

Preiselbeerbirne, Spätzle und Rotkohl

A,E,I  
21,90€

½ **Ente**  
Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße

A,I  
25,90€

**Hirschbraten**

mit Waldpilzsauce, Rotkohl, Klößen und Preiselbeeren

A,I,C  
26,90€



## Dessert

### Heiße Kirschen

mit Vanilleeis

C,G

7,50€

### Apfelküchle

mit Vanilleeis

C, G, A

6,90 EUR

### Vanille Crème Brûlée

Himbeersorbet

A,C,G

8,90 €

Wir verwenden in unseren Speisen alle 14 Allergene und deren Kreuzkombinationen, Informationen zu Zusatzstoffen oder Allergenen gibt Ihnen auf Nachfrage gerne das Restaurant N° 11 Team.

## ~ Spritziges ~

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis

7,50 €

### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette, Eis

7,50 €

### Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren

7,50 €

### Pri Secco rot + weiß prickelnd (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger, fruchtig, frisch

0,1l 5,50 €      0,75l 32,90 €

### Kallfelz Secco

Weingut Kallfelz, Pfalz, Erfrischend, spritzig

0,1l 4,50 €      0,75l 25,90 €

### Kallfelz Sekt

Weingut Kallfelz, Pfalz, Erfrischend, trocken

0,1l 6,00 €      0,75l 32,90 €

## ~ Champagner ~

### Moët & Chandon Impérial

Lebhaft, großzügig, verführerisch

0,75l              99,00 €