



## Empfehlung

### Sommeraperitif

Belsazar

Riesling Vermouth, Tonic

6,50 €

### Pampelle & Schweppes Tonic Water

#### perfekter Sommerdrink-Mix

7,50 €

Wenn reife, tiefrote Grapefruits der Sorte „Star Ruby“ auf feinste Aromen aus Zitrusfrüchten, Gewürzen und Kräutern treffen, kann dabei nur eines entstehen:

Pampelle Ruby l'Apéro

eine mediterrane Geschmacksexplosion der Extra-Klasse!

„Die fruchtige Frische des französischen Aperitifs harmoniert perfekt mit der betont spritzigen Bitternis des Klassikers

### Kallfelz Mosel Riesling Hochgewächs 2020

trocken - mineralisch, erfrischend mit feinen Fruchtaromen

0,75l 25,90 €

### Pfifferlingrahmsuppe

Croutons

A,C,G,I

6,90 €

### Thaicurrysuppe

Tempuragarnele

B, C, G, K,I,G

6,90 €

### Salatteller Caesar

Römischer Salat, Croutons, Parmesan,  
Kirschtomaten, Caesardressing, Baguette

A,J,C,

11,90 €

mit Hähnchenbruststreifen

13,50 €

mit Garnelen

16,50 €



## Vorspeisen

Rösti mit Räucherlachs  
Meerrettich & Salat  
15,50 €

## Vorspeisenteller

gemischte Antipasti,  
Schinken, Salami & Baguette  
16,90€

## Matjesfilets Hausfrauen Art

Schmandsoße mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln  
Salatgarnitur, Petersilienkartoffeln  
G,J,D,L  
16,90 €

## Matjesfilet klassisch

Speckbohnen, Bratkartoffeln  
17,90 €

## Pfifferlinge

### Bandnudeln (vegetarisch)

mit Pfifferlingen und Kirschtomaten  
Salat  
A,G,I,J  
15,90 €

### Pfifferlinge á la Crémé (vegetarisch)

auf Rösti mit Käse überbacken & Salat  
A,G,I  
17,90 €

### Frische Pfifferlinge

Bratkartoffeln, Salat  
J  
18,90€

### Pasta

fruchtige Tomatensauce, Ofengemüse  
C,B,A,I  
15,90 €



## Fisch

### Gebratenes Zanderfilet

Rieslingsauce, Ratatouillegemüse, Petersilienkartoffeln

I,G,I,D,I

22,90 €

### Saiblingsfilet

Rieslingschaum

mit Curryspinat & Salzkartoffeln

A,D,K

22,90 €

### Doradenfilet vom Grill

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

A,D,I,G

22,90 €

### Maishühnchen Suprême

Pfifferlinge, Kartoffelkräpfen + Salat

G, A, C, I

22,90 €

### Medaillons vom Schweinefilet

Pfifferlingsoße, Rösti, Salat

G,L,I

21,90 €

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren & Kartoffelsalat

C,5 Sorbinsäure, A1 Weizen

22,50 €

mit Spiegelei & Bratkartoffel + Salat

24,50 €

mit Pommes & Salat

22,50 €



**Lammrücken mit Kräuterkruste**  
Balsamico Jus  
Pinienkernblattspinat, Gratinkartoffeln  
A, G, I  
28, 50€

**Rumpsteak "Café de Paris"**  
Bratkartoffeln, Salatteller  
G, I, F Sojasauce, L  
29,50€

**Kalbsrückensteak**  
Pfifferlinge in Rahm  
grüne Bohnen & Rosmarinkartoffeln  
G, I, F Sojasauce, L  
29,50€

## Dessert

**Vanille Creme Brûlée**  
Himbeersorbet  
CG  
7,50 €

**Frische Blaubeeren**  
mit Vanilleeis, Blaubeersoße, Sahne  
Nußcrunch  
G,C,A,E  
8,50 €

## Info

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.