



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 €

Pifferlingrahmsuppe

Croutons

A,C,G,I

6,90 €

Pilzconsomme

Pilzcrostinis

A,C,I

6,90 €

Thaicurrysuppe

Tempuragarnele

B, C, G, K,I,G

6,90 €



Salatbowl Caesar

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

A,J,C,

11,90 €

mit Hähnchenbruststreifen

13,50 €

mit Garnelen

16,50 €

Frische Pfifferlinge

Blattsalat mit Kräutervinaigrette

Baguette

15,90€

Matjesfilets Hausfrauen Art

Schmandsoße mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln

Salatgarnitur, Petersilienkartoffeln

G,J,D,L

16,90 €

Matjesfilet klassisch

Speck, Bohnen, Bratkartoffeln

17,90 €

Bandnudeln

mit Pfifferlingen und Kirschtomaten

Salatteller

A,G,I,J

15,90 €

Pfifferlinge á la Cremé

auf Rösti mit Käse überbacken

A,G,I

17,90 €



Frische Pfifferlinge

Bratkartoffeln, Salatgarnitur

J

18,90€

Pasta „ Vegetarisch „

fruchtige Tomatensauce, Ofengemüse

15,90 €

mit Hähnchenbruststreifen

18,90 €

mit Garnelen

C,B,A,I

21,90 €

Gebratenes Zanderfilet

an Blattsalat

Balsamico Trüffelvinaigrette

I,G,L,D,I

16,90€

Saiblingsfilet

Rieslingschaum

mit Currys Spinat & Salzkartoffeln

A,D,K

22,90 €

Doradenfilet vom Grill

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

A,D,I,G

22,90 €

Maishühnchen Suprême

Pfifferlinge, Kartoffelkrapfen

G,A,C,I

22,90€

1/2 Ente Ambi-Ente

Orangensoße, Rotkohl,

Kartoffelklöße

I,5,L

19,90€



Medaillons vom Schweinefilet

Pfifferlingsoße, Rösti, Salat

G,L,I

21,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren, Pommes frites , Blattsalat

C,5 Sorbinsäure, A1 Weizen

21,90 €

Lammrücken mit Kräuterkruste

Balsamico Jus

Pinienkernblattspinat, römische Nocken Tomatenkompott

A, G, I

28, 50€

Rumpsteak “Café de Paris”

Rosmarinkartoffeln, Salatteller

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.