



Wildgulasch
Preiselbeeren, Wirsing, Spätzle
5 Sorbinsäure, A1, I, J, L
19,90€

Kalbsfilet,
Bärlauch-Gnocchi, grüner Spargel,
leicht tomatisierte Morchelsauce
I, G, C, L
31,50€

Rehrücken
Gewürzzwiebelravioli
Selleriepüree, Balsamicojus
L, A1, C, E 150d
31,50€

Perlhuhnbrüstchen,
pikante glacierte Paprika,
Kokospolenta Jus
L, H Kokosnuß, G
24,00 €



Thaicurrysuppe & Garnele G,I,L
6,20 €

Bärlauchsüppchen
& pochiertes Ei G,C,I,L
7,00 €

Hühnerconsomme
Wurzelgemüse, Nudeln, Trüffelroyale
A,I,G,I,C
7,00€

Großer gemischter Salat
Balsamico Trüffelvinaigrette
& Zanderschnitte
I,G,L
16,90€

Bärlauchrisotto,
Tempura Gemüse G,I,L
14,50 €



Halbe Ente

Orangensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße I,5,L

19,90€

Rumpsteak Café de Paris

Rosmarinkartoffeln, Salatteller

G, I, F Sojasauce, L

29,50€

Schweinefiletmedaillons

Mit Pilzrahmsoße, Rösti und Salat G,L

21,90€

Fisch

Filet vom Skrei,

Rauchfischpüree

Glaciertes Frühlingsgemüse

G, Butter, I, L

26,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren, Pommes frites , Blattsalat

C,5 Sorbinsäure, A1 Weizen

21,50 €

Gebratener Saibling

mit Curryspinat & Salzkartoffeln

G, I, L

22,90 €



Dessert

**Vanille Creme Brûlée
& Himbeersorbet CG**

7,50 €

**Kokos – Panna Cotta
Erdbeere, Rhabarber C, G**

7,50 €

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.