



Thaicurrysuppe & Garnele

B, C, G, K, I, G

6,90€

Schaumburger Hochzeitssuppe

A, C, G, I

6,90 €

Sommersalat

Mozzarella, Wassermelone, Charentais Melone,
Gurke, Oliven, Tomaten, Basilikum, Sellerie,
Fenchel und Blattsalat & Baguette

12,50 €

Pasta „ Vegetarisch „

fruchtige Tomatensauce & Ofengemüse

15,90€

mit Hähnchenbruststreifen

18,90€

mit Garnelen

C, B, A, I

21,90€



Halbe Ente

Orangensoße, Rotkohl,

Kartoffelklöße

I,5,L

19,90€

Lammrücken mit Kräuterkruste

Balsamico Jus

Pinienkernblattspinat, römische Nocken

Tomatenkompott

A, G, I

28,50€

Maishuhnbrust Suprême

Spargel a`la crème

Trüffelkartoffelkrapfen

G,A,C,I

21,90€



Schweinefiletmedaillons

mit Pilzrahmsoße, Rösti , Salat

G,L

21,90€

gebratenes Zanderfilet

an Blattsalat

Balsamico Trüffelvinaigrette

I,G,L,D,I

16,90€

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Preiselbeeren, Pommes frites , Blattsalat

C,5 Sorbinsäure, A1 Weizen

21,90 €

Lachsschnitte

Risotto mit Spargel, Erbsen

D,A,G

25,50 €

Rumpsteak “Café de Paris”

Rosmarinkartoffeln, Salatteller

G, I, F Sojasauce, L

29,50€

gebratenes Saiblingsfilet

mit Curryspinat & Salzkartoffeln

A,D,K

22,90 €



Dessert

Vanille Creme Brûlée

Himbeersorbet

CG

7,50 €

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis , Sahne

C,G

7,00 €

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.

Empfehlung

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 €