



Wildkraftbrühe
Klößchen, Gemüseperlen, Ravioli
7,50€

Wildgulasch
Preiselbeeren, Wirsing, Spätzle
19,90€

Sauerbraten vom Hirsch
Maronenrotkohl, Rosinen, Mandeln,
Kartoffelklößchen
22,50€

Steak vom Hirschkalbsrücken
Waldpilze, Cranberrytunke, Rosenkohl,
Schupfnudeln
28,90€

Rehkeule
mit buntem Gemüse & Kartoffelgratin GI
24,90€

Grünkohlzeit
Grünkohl
Kassler, geräucherte und frische Kohlwurst
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln
18,50€



Kürbissuppe G

5,50 €

Kleine Kleinigkeiten vom Kürbis

Gebratener würziger Brie, saure

Salatspitzen G

15,50€

Kartoffelcremesuppe

Pilzcroustillon GI

6,50€

Großer gemischter Salat

Balsamico Trüffel & Zanderschnitte D

16,90€

Schwarze hausgemachte Nudeln mit Kürbis

gefüllt

Lachs, Zander & Garnelen DAC

22,90 €



**Gebackenes Hähnchenbrustfilet
mit Kichererbsen Gemüse Curry GI8H
17,50€**

**Halbe Ente
Orangensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße 5
19,90€**

**Tranchen vom Schweinefilet
Spitzkohl, Feige und Risotto
21,90€**

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren, Pommes frites , Blattsalat C
21,50 €**

**Kalbssteak mit Walnusskruste
Wirsing & Kürbispolenta G
28,90€**

**Rumpsteak Café de Paris
Rosmarienkartoffeln, Salatteller G
29,50€**



Dessert

**Tonkabohnen Creme Brûlée
& Himbeersorbet CG**

7,50 €

**Schokolade – Birne
Birnsorbet, Schokomousse**

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.