



### Kartoffel-Steinpilz-Suppe

C, G, I

8,90 €

### Schaumburger Hochzeitssuppe

mit Eierstich, Klößchen,

Nudeln

C, G, I

7,90 €

### Gemischter Salat

Rohkost und Blattsalate

Kräuter dressing

Baguette

A, J

6,50€

### Salat Caesar\*

Römischer Salat, Croutons,

Parmesan, Kirschtomaten,

Caesardressing und Baguette

A, J, C

15,90 €

\*zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

8,50 €

\*zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen

9,90 €

G



### **Räucherlachs**

mit Meerrettich, Kartoffelrösti,

Salatgarnitur

D, A, I

19,90 €

### **Bandnudeln mit Garnelen**

Parmesan, Pesto und Tomate

A, G, I, J

21,00 €

### **Gebratenes Zanderfilet**

an Blattsalat

D

21,90 €

### **Gebratene Lachsschnitte**

Limettensauce

Blattspinat, Kartoffeln

B, G

26,90 €

### **Grünkohl komplett**

Frische & geräucherte Kohlwurst,

Kassler Nacken und Bauch, Senf,

Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

21,90 €

### **Grünkohl Wurst**

Frische & geräucherte Kohlwurst, Senf,

Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

18,90 €

### **Grünkohl Kassler**

Kassler Nacken und Bauch, Senf,

Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

18,90 €



### **Wildgulasch**

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl  
und Kartoffelklößen

A, G  
22,90 €

### **Sauerbraten vom Hirsch**

mit Rosinensauce, Rosenkohl  
und Spätzle

A, G  
26,90 €

### **Hasenrückenfilet**

mit Cranberryjus, glacierten Maronen, Brokkoli  
und Kroketten

A, G  
26,90 €

### **Steinpilzrisotto**

mit gebackenen Champignons  
16,90 €

### **½ Ente**

Orangensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße  
A, I  
27,90€

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

mit Preiselbeeren und Pommes frites  
A, C  
25,90 €  
mit Spiegelei und Bratkartoffeln  
A, B, C  
26,90 €

### **Rumpsteak vom Grill**

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln  
G, C, F  
35,90 €



## Dessert

**Lebkuchen-Parfait**  
mit Burgunderpflaumen  
C, G  
8,90 €

**Apfelkühle**  
mit Vanilleeis  
C, G, A  
9,00 €

**Vanille Crème Brûlée**  
Himbeersorbet  
A, C, G  
8,90 €

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

## ~ Spritziges ~

**Aperol Spritz**  
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe, Eis  
7,00 €

**Hugo**  
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette, Eis  
7,00 €

**Lillet Wildberry**  
Lillet, Schweppes Wildberry, Beeren  
7,50 €

**Pri Secco rot + weiß prickelnd (alkoholfrei)**  
Manufaktur Jörg Geiger, fruchtig, frisch  
0,1l 4,90 €      0,75l 29,90 €

**Kallfelz Secco**  
Weingut Kallfelz, Pfalz, Erfrischend, spritzig  
0,1l 4,50 €      0,75l 25,90 €

**Sekt Hausmarke**  
Johann Baptist Dietrich, Riesling, extra trocken  
0,1l 4,90 €      0,75l 29,90 €

## ~ Champagner ~

**Moët & Chandon Impérial**  
Lebhaft, großzügig, verführerisch  
0,75l 95,00 €