

- Vorspeisen -

Carpaccio vom deutschen Landrind

„Venezianische Art“ mit Grana Padano Parmesankäse
und einem buntem Salatbouquet

Vitello Tonnato vom Rücken des Deichkalbs

mit leckeren Kapernbeeren und Salatgarnitur

Hausgebeizter Lachs nach Art des Chefs

dazu lecker ausgebackene Reibekuchen
aus Pfälzer Kartoffeln^{c,j}

**Weitere Vorspeisen und Suppen
entnehmen Sie bitte der aktuellen Tageskarte
oder fragen Sie unser Service-Team.**

Unser Tipp:

Sie können unsere Speisekarte auch gern online ansehen.
Schauen Sie doch einfach mal unter www.11a-kl.de
oder scannen Sie den folgenden QR-Code
mit Ihrem Handy.



- Salate -

11A Salat

Blattsalat, Eier, Tomaten, Croutons
und Speck, dazu French Dressing ^{c, i, j}

mit Hähnchenstreifen

mit Rinderstreifen

Großer Marktsalat

Salat mit knackig frischem Gartengemüse
in Walnuss-Balsamico-Dressing ^{c, g, l}

mit Hähnchenstreifen

mit Rinderstreifen

Marktfrischer Gartensalat mit Gambas

Knackig frischer Salat vom Wochenmarkt
mit leckeren Gambas ^{c, j, i}



- Hauptgerichte -

Hähnchenstreifen mit frischem Gemüse
in Cognac-Rahmsauce und dazu leckere Pasta¹

Parmesanschnitzel „11A“ mit feinen Spaghetti
und fruchtiger Sauce Pomodoro^c

Saftiges Rumpsteak aus der Region
mit Pommes frites und Gemüse

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen
in Olivenöl und Knoblauch gebraten
wahlweise mit Nudeln oder Salat¹

Gegrilltes Ji Hao Lachsfilet
mit Nudeln und Weißburgundersoße

Für unsere Schnitzel verwenden wir Geflügel.

Umbestellung der Gerichte
(z. B. andere Beilage oder Soße) je Umbestellung

Wir empfehlen dazu unseren knackigen Beilagensalat
mit French Dressing oder Gourmet-Dressing

**Weitere Hauptgerichte
entnehmen Sie bitte der aktuellen Tageskarte
oder fragen Sie unser Service-Team.**



- Kinder-Karte -

Gerichte für Kinder

Schlangengrube

Spaghetti mit Tomatensauce

Hühner-Dieb

Hähnchen-Schnitzel mit Pommes frites,
dazu Ketchup oder Majo

Wilder Gockel

Chicken Crossis mit Pommes frites,
dazu Ketchup oder Majo

Räuber-Teller

Du bekommst von uns einen Teller
und klaust deinen Eltern alles weg



- Zum Mitnehmen -
Bitte 2 Tage vorher bestellen!

Lasagne - Fix und fertig vorbereitet
(muss nur noch gebacken werden)

Jeweils 6 Portionen

Fleisch-Lasagne

Gemüse-Lasagne

Lachs-Lasagne

WICHTIG!

**Unsere Lasagne bereiten wir selbstverständlich
frisch für Sie zu. Bitte bestellen Sie daher
mindestens 2 Tage im Voraus!**

- Desserts -

Feinste Panna Cotta

auf hausgemachtem Fruchtspiegel
und mit frischem Obst der Saison auf Teller angerichtet

Mousse au Chocolat

aus feiner Valrhona Schokolade,
serviert im Glas

Spaghetti-Eis

Vanilleeis, Sahne, Erdbeer- oder Himbeersauce
(hausgemacht), weiße Schokoladenraspel

Erdbeer-Becher

Erdbeer- und Vanilleeis, Sahne, frische Erdbeeren,
Erdbeersauce (hausgemacht)

Schoko-Becher

Schoko- und Vanilleeis, Sahne, Schokosauce, Schokokrispies

Bananensplit

Nuss- und Schokoeis, Banane, Sahne, Schokosauce

Joghurt-Becher

Joghurteis (Joghurt natur und Erdbeer), frischer Joghurt,
frisches Obst, Sahne, Himeersauce (hausgemacht)



- Desserts -

Eiskaffee

Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne, Schokosauce

Oder einfach selbst kombinieren:

1 Kugel Eis nach Wahl

1 Portion Sahne

Sauce nach Wahl (Erdbeer, Himbeer oder Schoko)

Portion Amarena-Kirschen

Portion Walnüsse

**Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnden
frischen Kuchen- und Dessert-Angebote an unserer
Kühltheke.**

- Getränke -

Soft Drinks

Cola ^{2, 11}	0,2 l
Cola light ^{2, 5, 6, 7, 11}	0,2 l
Cola zero ^{2, 5, 6, 11}	0,2 l
Fanta ^{2, 3}	0,2 l
Sprite ^{2, 3, 11}	0,2 l
Mezzo Mix ^{2, 3, 11}	0,4 l

Goldberg Getränke

Bitter Lemon ^{3, 10}	0,2 l
Ginger Ale ²	0,2 l
Tonic Water ^{3, 10}	0,2 l

Hausgemachter Eistee

aus saisonalen Früchten	0,3 l
-------------------------	-------

Säfte

Apfelsaft	0,3 l
Apfelsaft-Schorle	0,3 l
Orangensaft	0,3 l
Orangensaft-Schorle	0,3 l
Traubensaft	0,3 l
Traubensaft-Schorle	0,3 l
Johannisbeer-Schorle	0,3 l
Bitter Lemon Schorle ^{3, 10}	0,3 l

Mineralwasser

(Bad Camberger Taunusquelle)	
Classic	0,2 l
Classic	0,75 l
Natural	0,2 l
Natural	0,75 l

Bier

Radler-Weizen	0,5 l
Radler	0,5 l
Hefeweizen Fassbier	0,5 l
Cola-Bier	0,3 l
Cola-Bier	0,5 l
Cola-Weizen	0,5 l
Fassbier	0,5 l

Bier vom Fass

Karlsberg Urpils	0,3 l
------------------	-------

Flaschenbier (Karlsberg)

Hefeweizen	0,5 l
Weizen alkoholfrei	0,5 l

Flaschenbier (Gründels)

Gründels Classic	0,33 l
Gründels Fresh	0,33 l

Kaffee und Milchgetränke

Tasse Kaffee ¹¹	
Cappuccino ¹¹	
Espresso ¹¹	
Espresso Macchiato ¹¹	
Doppelter Espresso ¹¹	
Milchkaffee ¹¹	
Latte Macchiato ¹¹	
Heiße Schokolade	
Heiße Zitrone	

Bio-Tee (Dallmayr)

Alpenkräuter	350 ml
Darjeeling (First Flush)	350 ml
Earl Grey	350 ml
Grüner Tee	
(Japan Sencha)	350 ml
Kamille	350 ml
Maracuja-Orange	350 ml
Pfefferminze	350 ml
Waldbeere	350 ml

Aperitif (alkoholfrei)

Gingerino San Bitter	
- auf Eis	4 cl
- mit Selters	
- mit Orangensaft	

Aperitif (mit Alkohol)

Cherry Medium	5 cl
Cherry Dry	5 cl

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel Saccharin, (5) mit Süßungsmittel Cyclamat, (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, (7) mit Süßungsmittel Acesulfam, (8) mit Phosphat, (9) geschwefelt, (10) chininhaltig, (11) koffeinhaltig, (12) mit Geschmacksverstärker, (13) geschwärzt, (14) gewachst, (15) mit Sulfiten

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.

- Getränke -

Aperitif (mit Alkohol)

Aperol Spritz ^{2, 9, 10}

Aperol, Crémant d'Alsace
Brut, Sprudel, Eis 0,2 l

Hugo

Holunder, Crémant,
Sprudel, Eis, Minze,
Limette 0,2 l

Crémant d'Alsace Brut
Michel Léon 0,1 l

Crémant d'Alsace Brut
mit Aperol ^{2, 9, 10} 0,1 l

Crémant d'Alsace Brut
mit selbstgemachtem
Himbeermark 0,1 l

Crémant d'Alsace Brut
mit Holunder 0,1 l

Crémant d'Alsace Brut
mit Orange 0,1 l

Kir Riesling

Cassis-Sirup, Riesling 0,2 l

Lemon-Schorle

Riesling, Bitter Lemon,
Sprudel, Eis 0,3 l

Campari pur ¹ 4 cl

Campari Orange ^{1, 2} 0,4 l

Campari Soda ¹ 0,4 l

Martini Bianco 5 cl

Martini Rosso 5 cl

Pernod 4 cl

Weinschorle 0,2 l

Weinschorle 0,3 l

Obstbrände

aus der Edelobstbrennerei Ziegler

Grappa 4 cl

Mirabelle 2 cl

Waldhimbeer 2 cl

Williams Christ Birne 2 cl

Zwetschge 2 cl

Whisky

Jameson Irish Whisky ² 2 cl

Talisker 10 Jahre ² 2 cl

Gin

Beefeater 4 cl

Black forest 4 cl

Bulldog 4 cl

Monkey 4 cl

Gin (2 cl) als Longdrink

Longdrink von Goldberg

Digestif

Amaretto ¹ 4 cl

Averna ¹ 4 cl

Baileys ^{1, 2, 11} 4 cl

Calvados ¹ 2 cl

Cognac XO 2 cl

Fernet Branca ¹ 4 cl

Grappa Barolo 2 cl

Grappa Roscato 2 cl

Lemoncello 2 cl

Ramazotti ¹ 4 cl

Remy Martin V.S.O.P. 2 cl

Rum 2 cl

Sambuca ^{1, 2} 2 cl

Vecchia Romana 2 cl

Vodka Three Sixty 4 cl

Wodka ¹ 4 cl

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel, (4) mit Süßungsmittel Saccharin, (5) mit Süßungsmittel Cyclamat, (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, (7) mit Süßungsmittel Acesulfam, (8) mit Phosphat, (9) geschwefelt, (10) chininhaltig, (11) koffeinhaltig, (12) mit Geschmacksverstärker, (13) geschwärzt, (14) gewachst, (15) mit Sulfiten

Alle Preise in Euro inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienung.

Sehr verehrte Gäste,

in unserer Küche werden die Speisen aus frischen Lebensmitteln hergestellt. Jedoch sind auch wir teilweise auf den Kauf und die Verarbeitung fertig hergestellter Produkte, wie z. B. Senf, Käse und Essig angewiesen. Bei einigen dieser Produkte lässt es sich nicht vermeiden, dass sie kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Dafür möchten wir Ihnen einige Beispiele nennen:

Bei der Herstellung von Wein werden die leeren Lagerfässer der Winzer zur Desinfektion geschwefelt. Fast jede Sauce enthält Weißwein oder Rotwein und ist somit aufgrund des Schwefels kennzeichnungspflichtig. Jeder Essig enthält Sulfite, die meisten schwarzen Balsamico-Essige enthalten zusätzlich Zuckercouleur zur Färbung, welches gekennzeichnet werden muss. Jedes Salat-Dressing enthält Essig und einige Saucen enthalten Balsamico-Essig. Fast jeder Schinken enthält Nitrit-Pökelsalz. Backpulver ist kennzeichnungspflichtig, da es Phosphat enthält, das zur Lockerung des Teiges beiträgt.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 mit Sulfiten

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Sja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse