

- 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<sup>c,j</sup>

**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](http://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 <sup>c, i, j</sup>

mit Hähnchenstreifen

mit Rinderstreifen

**Großer Marktsalat**

Salat mit knackig frischem Gartengemüse  
in Walnuss-Balsamico-Dressing <sup>c, g, l</sup>

mit Hähnchenstreifen

mit Rinderstreifen

**Marktfrischer Gartensalat mit Gambas**

Knackig frischer Salat vom Wochenmarkt  
mit leckeren Gambas <sup>c, j, i</sup>



## - Hauptgerichte -

Hähnchenstreifen mit frischem Gemüse  
in Cognac-Rahmsauce und dazu leckere Pasta<sup>1</sup>

Parmesanschnitzel „11A“ mit feinen Spaghetti  
und fruchtiger Sauce Pomodoro<sup>c</sup>

Saftiges Rumpsteak aus der Region  
mit Pommes frites und Gemüse

Gegrillte Black-Tiger-Garnelen  
in Olivenöl und Knoblauch gebraten  
wahlweise mit Nudeln oder Salat<sup>1</sup>

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 <sup>2, 11</sup>	0,2 l
Cola light <sup>2, 5, 6, 7, 11</sup>	0,2 l
Cola zero <sup>2, 5, 6, 11</sup>	0,2 l
Fanta <sup>2, 3</sup>	0,2 l
Sprite <sup>2, 3, 11</sup>	0,2 l
Mezzo Mix <sup>2, 3, 11</sup>	0,4 l

### Goldberg Getränke

Bitter Lemon <sup>3, 10</sup>	0,2 l
Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2 l
Tonic Water <sup>3, 10</sup>	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 <sup>3, 10</sup>	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 <sup>11</sup>	
Cappuccino <sup>11</sup>	
Espresso <sup>11</sup>	
Espresso Macchiato <sup>11</sup>	
Doppelter Espresso <sup>11</sup>	
Milchkaffee <sup>11</sup>	
Latte Macchiato <sup>11</sup>	
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<sup>2, 9, 10</sup>

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<sup>2, 9, 10</sup> 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<sup>1</sup> 4 cl

Campari Orange<sup>1, 2</sup> 0,4 l

Campari Soda<sup>1</sup> 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<sup>2</sup> 2 cl

Talisker 10 Jahre<sup>2</sup> 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<sup>1</sup> 4 cl

Averna<sup>1</sup> 4 cl

Baileys<sup>1, 2, 11</sup> 4 cl

Calvados<sup>1</sup> 2 cl

Cognac XO 2 cl

Fernet Branca<sup>1</sup> 4 cl

Grappa Barolo 2 cl

Grappa Roscato 2 cl

Lemoncello 2 cl

Ramazotti<sup>1</sup> 4 cl

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

Rum 2 cl

Sambuca<sup>1, 2</sup> 2 cl

Vecchia Romana 2 cl

Vodka Three Sixty 4 cl

Wodka<sup>1</sup> 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