



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLASSIKER

Fischsuppe / Ostseedorsch / Fenchel / Tomate / Safran / Kräuter	9 €
Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Blattsalate / alter Balsamessig / Nina´s Öl	13 €
Salatvariation / Schafskäse / Wassermelone / Walnüssen / alter Balsamessig	13 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanhobel	12 €
Sauerfleisch / Bratkartoffeln / Blattsalate / Remouladensoße	13 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas ab 2 Personen	9,50 € Pro Person



HAUPTSPEISEN

Pfifferlinge / Feine Bandnudeln / Kirschtomaten / Olivenöl / Kräuter / Ricotta	17 €
Lachskotelett gebraten / Mediteranes Gemüse / Tomaten / Neue Kartoffeln	22 €
Kabeljaufilet gebraten / Steinpilzrisotto / grüner Spargel / Safranschaum /	21 €
US Short Ribs geschmort/ Süsskartoffelstampf / gegrilltes Gemüse / Honig-Balsamjus	23 €
Rinderroulade / Steinpilze, getr. Tomaten / Curryspitzkohl / Semmelknödelscheiben	19 €



NACHSPEISEN

Dreierlei von der Blaubeere / Tiramisu / Pancake / Parfait	9 €
Schokokuchen belgische Schokolade / Pistazienparfait Zubereitung ca.15 min	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



**Bei Unverträglichkeiten & Allergien bitte das Serviceteam ansprechen.
Wir helfen gerne.**