



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLASSIKER

Suppe von Berglinsen & Muskatkürbis / Linsensalat / Kürbisöl / Joghurt	8 €
Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Blattsalate / alter Balsamessig / Nina´s Öl	13 €
Salatvariation / Schafskäse / Wassermelone / Walnüssen / alter Balsamessig	13 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanobel	12 €
Sashimi vom Thunfischfilet / Gurken-Rettichsalat / Wasabimajo	13 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas ab 2 Personen	9,50 € Pro Person



HAUPTSPEISEN

Rinderfiletspitzen gebraten / Feine Bandnudeln / Pfifferlinge / Kräuterrahm	22 €
Dorschfilet gebraten / Kartoffel-Steckrübengemüse / Safransoße	22 €
Filet vom Wolfsbarsch gebraten / Kürbisrisotto / grüner Spargel	22 €
Kalbsbäckchen geschmort/ Süßkartoffelstampf / gegrillte Urkarotte / Honig-Balsamjus	22 €
Entenbrust rosa / Pfifferlinge / Spitzkohlgemüse / Mandelkroketten / Blaubeerjus	22 €



NACHSPEISEN

Dunkles und weißes Mousse au chocolat / belgische Schokolade / Blaubeeren	9 €
Schokokuchen belgische Schokolade / Blaubeeren-Parfait Zubereitung ca.15 min	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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