



# Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE  
NEU INTERPRETIERT

## VORSPEISEN & KLASSIKER

Suppe vom Muskatkürbis / Kokosmilch / Kürbisöl / gebackene Riesengarnele	9 €
Entenleber gebraten / Calvadossoße / Feldsalat / Apfelsendressing / Ringelbete	13 €
Nordsee-Miesmuscheln / Gemüse / Tomaten-Kräutersud / Stangenbrot	15 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanhobel	12 €
Entenbrust geräuchert / rote Zwiebel-Preiselbeermarmelade / Kürbischutney	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	14 €
	groß 19 €



## HAUPTSPEISEN

Ostsee-Dorschfilet gebraten / Kartoffel-Steckrübengemüse / Safransoße	22 €
Filet vom Rotbarsch in Thymianbutter gebraten / Pak Choi / Gnocchi	21 €
Kalbs-Osso Buco / Kürbis-Safranrisotto/ warmer Rosenkohlsalat	19 €
Kalbs-Hirschrücken / Süßsaures Rotkraut / Pflaumensoße / zweierlei Schwarzwurzel	24 €



## NACHSPEISEN

Zwetschgenknödel / Zwetschgenkompott / Kürbisparfait	9 €
Schokokuchen belgische Schokolade / Vanilleeis / Zubereitung ca.15 min	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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