



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN

Suppe vom Muskatkürbis / Kürbisöl / Kürbiskerne / gebackene Riesengarnele	9 €
Büffel-Mozzarella / Fleischtomate / alter Balsamessig / Olivenöl	13 €
Fischsuppe / Fischfilet / Tomaten / Safran / Fenchel / Staudensellerie	11 €
Kalbs-Pfifferlings-Terrine / Kalb / Pfifferlinge / Pflaumensoße / Kürbischutney	14 €
Carpaccio Rind / Salat / Parmesanhobel / Olivenöl	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	16 €



HAUPTSPEISEN

Risotto mit Petersilienwurzel / Waldpilzen / Wurzelgemüse / Kirschtomaten / Ricotta	19 €
Zweierlei Lachs / Ravioli / Lachsfilet gebraten / Grüner Spargel / Hummerschaum	24 €
Wolfsbarschfilet gebraten / Risotto / Petersilienwurzel / Kräutersaitling / Safransoße	23 €
Tafelspitz vom Friesisch Ochs / Kartoffel-Steckrübengemüse / Meerrettich-Brotsoße	22 €
Rinderrücken gegrillt / Black Angus / Schwarzwurzel / Rosenkohl / Schupfnudel	27 €



NACHSPEISEN

Kürbiskern Parfait / pochierte Safranbirne / Vanilleschaum	10 €
Topfen-Palatschinken / Zwetschgenkompott / Vanilleeis	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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