



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN

Suppe vom Muskatkürbis / Kürbisöl / Kürbiskerne / gebackene Riesengarnele	9 €
Burrata Mozzarella / Fleischtomate / Alter Balsamessig / Olivenöl	13 €
Blattsalate / Himbeerdressing / Carpaccio Ringelbeete / gebratene rosé Champignons	11 €
Kalbs-Pfifferlings-Terrine / Kalb / Pfifferlinge / Pflaumensoße / Kürbischutney	14 €
Carpaccio vom Rind / Salat / Parmesanhobel / Olivenöl	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	16 €



HAUPTSPEISEN

Feine Bandnudeln / Pfifferlinge / Kirschtomaten / Kräuter / Olivenöl / Ricotta	19 €
Filet vom Ji Hao Lachs gebraten / Kürbisrisotto / Grüner Spargel / Hummerschaum	24 €
Dorade im Ganzen gegrillt / Olivenöl / Junge Kartoffeln / Pak Choi	23 €
Kotelett vom Susländer Schwein gegrillt / Kohlrabi / Herzoginkartoffeln / Senfjus	23 €
Rinderroulade / Steinpilz-Dörrotomatenfüllung / Apfel-Sellerie-Stampf / Spitzkohl	21 €



NACHSPEISEN

Stracciatellaparfait / eingelegte Stachelbeeren	9 €
Topfen-Palatschinken / Zwetschgenkompott / Vanilleeis	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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