



# Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE  
NEU INTERPRETIERT

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Muskatkürbissuppe / Kürbischutney / Kürbisöl / Kürbiskerne	8 €
Blattsalate / Schafskäse / gerösteten Walnüssen / Honig / Balsamico	12 €
Vitello tonnato / Kalbsfleisch / Thunfisch-Kapern-Majotunke	13 €
Büffel-Mozzarella / Bunte Tomaten / alter Balsamessig / Blattsalate	12 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanhobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	15 € / groß 19 €



## HAUPTSPEISEN

Pfifferlinge / feine Bandnudeln / Kirschtomaten / Olivenöl / Ricotta	18 €
Filet vom Ostseewildlachs / Kürbisrisotto / Grüner Spargel / Safranschaum	23 €
Maräne aus der Trave im Ganzen gebraten / Pfifferlinge / Kirschtomaten	21 €
Rindergulasch vom Dry-Aged / Spitzpaprika / Semmelknödel / Romanesco	19 €
Sauerfleisch / Schweinenacken in „Sauer gekocht“ / Bratkartoffeln / Remo / Salat	13 €



## NACHSPEISEN

Pistaziengrießflammerie / Zwetschgenkompott / Orangensoße	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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