



# Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE  
NEU INTERPRETIERT

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Suppe von roten Berglinsen / Limonen-Joghurt / Mandel-Käse-Dukka	8 €
Blattsalate / Schafskäse / gerösteten Walnüssen / Honig / Balsamicodressing	12 €
Currywurst / hausgemachter Curryketchup / Gurkensalat / Fritten	9 €
Hirschrücken geräuchert / Zwiebel-Preiselbeer-Chutney / Feldsalat	12 €
Drei Matjesfilet / Apfel-Gurkenschmand / rote Zwiebeln / Bratkartoffeln	14 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanhobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	klein 15 € / groß 19 €



## HAUPTSPEISEN

Pasta „Nino“ / feine Bandnudeln / Gemüse / kräftige Soße / Parmesan	12 €
Roastbeef „kalt“ (Rinderrücken aus Südamerika) / Bratkartoffeln / Salat / Remo	16 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Gurkensalat	19 €
Filet vom Skrei (Winterdorsch) / Walnuß-Tomatenrisotto / gerösteter Blumenkohl	22 €
Confit von der Entenkeule / lila Spitzkohl / Lyoner Kartoffeln / Traubenjus	19 €
Lammstelze geschmort / Kartoffel-Bohnenstampf / rote Bete	21 €



## NACHSPEISEN

Creme brûlée / Walnussparfait / Zwetschgen	8 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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