



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Fischsuppe „Neunzehn“ / Fenchel / Tomate / Safran / Dorschfilet	9 €
Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Blattsalate / Olivenöl / Alter Balsamessig	13 €
Schafskäse in Salbeibrot / Linsensalat / Wassermelonen-Chutney	13 €
Ravioli mit Dorschfüllung / Limonenbutter / Auberginenpesto	klein 12 € / groß 16 €
Carpaccio vom Rind / Ninas Olivenöl / Salat / Parmesanhobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	klein 15 € / groß 19 €



HAUPTSPEISEN

Feine Bandnudeln / Pfifferlinge / Olivenöl / Kräuter / Ricotta / Kirschtomaten	17 €
Filet vom Färöer-Lachs / Kürbisrisotto / Grüner Spargel / Hummerschaum	22 €
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten / Steckrübengemüse / Kürbis-Gnocchi	21 €
Rinderroulade geschmort / Artischocke / Spitzkohl / Kartoffel-Rucolastampf	19 €
Rinderrücken gegrillt (250g) / Speckbohnen / grober Senfsoße / Krokette	25 €



NACHSPEISEN

Zweierlei von der Vanille / Parfait & Creme Brûlée	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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