



# Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE  
NEU INTERPRETIERT

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Suppe von gelben Linsen mit Radieschen-Lachstatar	8 €
Kalbs-Pfifferlingsterrine an roter Zwiebelmarmelade & Wildkräutersalat	12 €
Bunte Tomaten mit Büffel-Mozzarella, altem Balsamessig & Blattsalaten	11 €
Picandou (Ziegenfrischkäse) gebacken an Aprikosenchutney & Linsensalat	11 €
Carpaccio vom Rind mit Nina´s Olivenöl & Parmesanhobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	15 €



## HAUPTSPEISEN

Feine Bandnudeln mit Pfifferlingen, Kirschtomaten & Kräuterrahm	16 €
Ostseesteinbuttfilet gebraten, Radieschen, Spargel & Walnuss-Gnocchi	24 €
Dorade Royal im Ganzen gebraten, Meeresspargel, Tomaten & neue Kartoffeln	20 €
Coq au Vin von der Maispoularde, Champignons, Karotten & Kräuterbrot	19 €
Rinderrückensteak (250 g) gegrillt, Pfifferlinge, Champignons, rote Zwiebeln & Brückenpfeilerkartoffeln	27 €
1 Pfund Heide-Spargel mit Kalbsschnitzel, neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise	24 €



## NACHSPEISEN

Erdbeer-Tiramisu & Erdbeersalat	8 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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