



# Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE  
NEU INTERPRETIERT

## VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Fischsuppe „Neunzehn“ / Fenchel / Tomate / Safran / Dorschfilet	9 €
Entenleber / Quittensoße / Feldsalat / Kartoffeldressing	13 €
Currywurst / hausgemachter Curryketchup / Gurkensalat / Fritten	9 €
Ravioli mit Dorschfüllung / Limonenbutter / Auberginenpesto	klein 12 € / groß 16 €
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

Pappadelle (Breite Bandnudeln) / Rinderfiletstreifen / Champignons / Kräuterrahm	19 €
Roastbeef „kalt“ (Rinderrücken aus Südamerika) / Bratkartoffeln / Salat / Remo	16 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Gurkensalat	19 €
Kabeljaufilet auf der Haut gebraten / Kartoffel-Steckrübengemüse / Senfsoße	21 €
Rinderroulade geschmort / Walnüsse / Spitzkohl / Kartoffel-Rucolastampf	19 €
Rinderrücken gegrillt (250g) / Speckbohnen / grober Senfsoße / Krokette	25 €



## NACHSPEISEN

Buttermilchparfait / Zwetschgenkompott	7 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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