



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Kartoffel-Pfifferlingssuppe mit Creme Frâiche	8 €
Safran-Lachs und Lachs-Tatar, Kartoffelpuffer & Senf-Honig-Dillsoße	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 €
Neuer Matjes, Apfel-Gurken-Schmand, Speckbohnen und jungen Kartoffeln	16 €
Wolfsbarschfilet gebraten, Pfifferlingsrisotto, Radieschen & Hummersoße	24 €
Dorade Royal gebraten, grüner Spargell, Tomaten & neue Kartoffeln	20 €
Filet vom Jungschwein, Apfel-Sellerie-Stampf & Gartengemüse	19 €
Rinderrückensteak (250 g) gegrillt, Pfifferlinge, Champignons, rote Zwiebeln & Brückenpfeilerkartoffeln	27 €



NACHSPEISEN

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



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