



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Suppe vom Muskatkürbis / Kokosmilch / Curry / Gebackene Riesengarnele	9 €
Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Blattsalate / Basilikumöl	13 €
Kalbs-Pfifferlingsterrine / Aprikosen-Chutney / Frisee` / Himbeerdressing	13 €
Salatvariation / gebackener Schafskäse / Wassermelone / alter Balsamessig	12 €
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 €
Rotbarschfilet auf der Haut gebraten / Süßkartoffelstampf / Bunter Blumenkohl	19 €
Rinder Gulasch vom Premium Beef / Pappardelle (Breite Bandnudeln) / Pfifferlinge	19 €
Entenbrust „rosa“ gebraten / Curry-Spitzkohl / Kartoffelgratin / Johannisbeersoße	21 €



NACHSPEISEN

Blaubeer-Pan-Cake / Buttermilchparfait	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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