



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Muskat-Kürbissuppe mit Ingwer, Kokosmilch & dreierlei vom Kürbis	8 €
Jacobsmuscheln gebraten Schalottenmuss & Orangen-Ingwersoße	14 €
Bunte Tomaten mit Büffel-Mozzarella, altem Balsamessig & Blattsalaten	11 €
Entenleber gebraten mit Berglinsen, Feldsalat & Himbeerdressing	12 €
Carpaccio vom Rind mit Nina´s Olivenöl & Parmesanhobel	12 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“: von allem etwas	15 €



HAUPTSPEISEN

Feine Bandnudeln mit Riesengarnele, Tomatensugo & Basilikum	16 €
Steinpilze mit Pappardelle (Breite Bandnudeln) Kirschtomaten & Kräuter	18 €
Ostseewildlachsfilet gebraten, Steckrüben-Kartoffelgemüse & Hummerschaum	20 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten, Pak Choi, Kartoffel-Birnengratin & Kirschsoße	21 €
Rücken vom Ibericoschwein gegrillt, Curry-Spitzkohl, Schupfnudeln & Senfjus	22 €



NACHSPEISEN

Pistazien-Kaiserschmarn mit Kürbiskernparfait & Kumquatskompott	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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