



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Kohlrabisuppe / Brunnenkresse / gebackene Riesengarnele	9 €
Bunte Tomaten / Büffelmozzarella / Blattsalate / Basilikumöl	13 €
Irischer Biolachs / Graved Lachs / Tatar / Kartoffelpuffer / Birnensenf	14 €
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 Trave-Zander / Schmorgurken / junge Kartoffeln / Dijon-Senfschaum	24 €
Dorade „Royal“ gegrillt / Oliven / Meeresspargel / Kartoffeln / Salat	21 €
Coq au Vin / Maispoularde / Karotten / Champignons / Kräuterbrot	21 €
Rinderfiletstreifen / Pappardelle (breiete Bandnudeln) / Pfifferlinge / Kräuterrahm	24 €



NACHSPEISEN

„Armer Ritter“ / Briosch / Holunderblütenparfait / Erdbeersalat	9 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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