



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

KLEINIGKEITEN & KLASSIKER

Fischsuppe „Neunzehn“ / Tomate / Fenchel / Safran / Dorsch & Lachs	11 €
Drei Matjesfilets / Hausfrauensoße / Blattsalate / rote Zwiebeln / Bratkartoffeln	15 €
Roastbeef „Kalt“ (Rinderrücken Südamerika) / Remo / Salat / Bratkartoffeln	19 €
Gartensalate / Schafskäse / Wassermelone / roter Rettich / Nüsse	14 €
Burrata (Mozzarella) / Strauchtomaten / Rucola / Kräuteröl / Alter Balsamessig	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	18 €



HAUPTSPEISEN

Pfifferlingsrisotto / Pfifferlinge / gefüllte Aubergine / Schafskäse / Spargel	21 €
Pfifferlinge / Olivenöl / feine Bandnudeln / Kirschtomaten / geräucherter Ricotta	19 €
Ostsee-Butt in Thymianbutter gebraten / Gurken-Kartoffelsalat / Blattsalat	23 €
Ji Hao Lachsfilet / Pfifferlingsrisotto / grüner Spargel / Meerrettichschaum	26 €
Coq au Vin von der Poularde / Karotten / Schalotten / Champignons	24 €
Kalbsleber gebraten / Kartoffelstampf / geröstete Zwiebeln / pikantem Apfelkompott	24 €



NACHSPEISEN

Mousse au chocolate von der belgischen Calebaut / pochierter Safran-Pfirsich	10 €
Erdbeer-Tiramisu / Bisquit / Mascapone / Erdbeersalat	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	14 €



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