



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

KLEINIGKEITEN & KLASSIKER

Suppe vom Hokkaido-Kürbis / Kokosmilch / Kürbisöl / gebackene Lachspraline	11 €
Drei Matjesfilets / Hausfrauensoße / Blattsalate / rote Zwiebeln / Bratkartoffeln	15 €
Roastbeef „Kalt“ (Rinderrücken Südamerika) / Remo / Salat / Bratkartoffeln	19 €
Currywurst „Neunzehn“ / hausgemachter Curry-Ketchup / Gurkensalat / Fritten	11 €
Caesar Saled / Hähnchenbrust / Radieschen / krosse Brotwürfel / Parmesadressing	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	18 €



HAUPTSPEISEN

Steinpilz-Risotto / Auberginen-Kräuterbratling / Artischockenboden / grüner Spargel	23 €
Pasta „Nino“ / Hähnchenbrust / Gemüse / kräftige Soße / Parmesan	14 €
Maräne aus der Trave, gegrillt / Kräuter-Kartoffeln / Ofengemüse	24 €
See-Saibling gebraten / Steinpilzrisotto / grüner Spargel / Weißweinschaum	26 €
Kalbstafelspitz / Kartoffel-Steckrübengemüse / Meerrettich-Brotsoße	26 €
Iberico-Schweinerücken (Sous vide) gegrillt / Spitzkohl / Krokette / Balsamico-Soße	26 €



NACHSPEISEN

Mousse au chocolate von der belgischen Calebaut / Pflaumen / alter Balsamicoessig	10 €
Safranäpfel / Walnuss / Ricotta / Holunderblütensirup	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	14 €



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