



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 €
Pasta „Nino“ / Hähnchenbrust / Gemüse / kräftige Soße / Parmesan	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	18 €



HAUPTSPEISEN

Kürbisrisotto / Schafskäse in Kräuterbrot gebacken / Zwiebelchutney / Grill-Gemüse	22 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Bratkartoffeln / Gurkensalat	25 €
See-Saibling gebraten / Kürbisrisotto / grüner Spargel / Kräutersaitling / Safranschaum	26 €
Heide-Ente (Brust & Keule) / Apfelrotkraut / Kartoffelklöße / Orangensoße	28 €
Maispoulardenbrust (Sous vide gegart) / Kartoffel-Steinpilzstampf / bunter Blumenkohl	26 €



NACHSPEISEN

Mousse au chocolate von der belgischen Calebaut / Pflaumen / alter Balsamicoessig	10 €
Bayrisch Creme mit Kompott	8 €
Dessertvariation „Neunzehn“	14 €



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