



# 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 €
Thunfischfilet Sashimi Tataki (angebraten mariniert) / Chinakohlsalat / Wasabi	18 €
Burrata (Mozzarella) / Strauchtomaten / Rucola / Kräuteröl / Alter Balsamessig	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	18 €



## HAUPTSPEISEN

Steinpilz-Risotto / Steinpilze / Artischockenboden / bunter gerösteter Blumenkohl	23 €
Pfifferlinge / Olivenöl / feine Bandnudeln / Kirschtomaten / geräucherter Ricotta	19 €
Maräne aus der Trave, gegrillt / Kräuter-Kartoffeln / Ofengemüse	24 €
See-Saibling gebraten / Steinpilzrisotto / grüner Spargel / Weißweinschaum	26 €
Kalbsbacke geschmort / Kartoffel-Steinpilzstampf / Gartengemüse / Rotweinsoße	26 €
Iberico-Schweinerücken (Sous vide) gerillt / Spitzkohl / Kroketten / 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.**