



Neunzehn

TRADITIONELLE KÜCHE
NEU INTERPRETIERT

KLEINIGKEITEN & KLASSIKER

Suppe vom Muskatkürbis / Kürbisöl / Kürbiskerne / gebackene Riesengarnele	9 €
Drei Matjesfilets / Hausfrauensoße / Blattsalate / rote Zwiebeln / Bratkartoffeln	14 €
Roastbeef „Kalt“ (Rinderrücken Südamerika) / Remo / Salat / Bratkartoffeln	17 €
Currywurst / Curry-Ketchup / Gurkensalat / Fritten	9 €
Carpaccio Rind / Salat / Parmesanhobel / Olivenöl	14 €
Vorspeisenauswahl „Neunzehn“ / Vitello tonato / Büffelmozzarella / Grillgemüse uvm.	16 €



HAUPTSPEISEN

Risotto mit Petersilienwurzel / Waldpilzen / Wurzelgemüse / Kirschtomaten / Ricotta.	19 €
Zweierlei Lachs / Ravioli / Lachsfilet gebraten / Grüner Spargel / Hummerschaum	24 €
Rinderfiletstreifen / Pappardelle (Breite Bandnudeln) / Champignons / Cognacrahm	24 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken / Gurkensalat / Bratkartoffeln	21 €
Tafelspitz vom Friesisch Ochs / Kartoffel-Steckrübensgemüse / Meerrettich-Brotsoße	22 €
Heide Ente kross aus dem Ofen / Apfel-Rotkraut / Kartoffelklöße / Orangensoße	25 €



NACHSPEISEN

Kürbiskern Parfait / pochierte Safranbirne / Vanilleschaum	10 €
Topfen-Palatschinken / Zwetschgenkompott / Vanilleeis	10 €
Dessertvariation „Neunzehn“	12 €



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