

*Nineteen'th*  
RESTAURANT, BAR & LOUNGE

*Herzlich Willkommen im*

*Nineteen'th*  
RESTAURANT, BAR & LOUNGE

*Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.*

*Ralph & Steffi  
mit dem gesamten Team von Nineteen'th*

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Abschlag*

3erlei Dips mit Ciabatta (Aioli, Kräuterdip, Tomaten-Oliven-Tapenade) <sup>A1,C,G</sup>	<b>8,90 €</b>
Bruschetta <sup>A1</sup>	<b>7,50 €</b>
Gambas al Ajilio ( 8 Gambas in Knoblauchöl) <sup>B,N</sup>	<b>12,50 €</b>
Caprese (Tomate & Mozzarella mit Basilikum) <sup>B</sup>	<b>9,90 €</b>
Tagessuppe (bitte fragen Sie den Service nach dem aktuellen Angebot)	<b>7,90 €</b>
Oliven mit Ciabatta <sup>A1,A2</sup>	<b>8,50 €</b>

## Reich an Vitaminen

*Alle Salate werden mit einem Honig-Senf-Dressing & Ciabatta serviert*

### **Bunter Salatteller mit**

- Fetakäse & Oliven<sup>G</sup> **16,50 €**
- gebratenem Hähnchen **18,90 €**
- gebratenem Zander & gegrillten Kirschtomaten<sup>D</sup> **21,10 €**
- Gambas (geschält)<sup>B</sup> **20,90 €**
- Rinderstreifen **18,90 €**

# Nineteen'th

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## It's Burger Time

Alle Burger werden mit Pommes Frites & Mayonnaise serviert

Classic Burger <sup>A1,C,G</sup>	<b>15,50 €</b>
Cheese & Bacon Burger <sup>A1,C,G</sup>	<b>16,90 €</b>
Chicken Burger (mit gegrillter Hähnchenbrust) <sup>A1,C,G</sup>	<b>17,80 €</b>
„Double Trouble“ Burger (2 x 180g Burger-Pattis mit Cheese & Bacon)	<b>22,20 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Pasta und Meer...*

<b><i>Tagliatelle con Gamba</i><sup>A1,B,C</sup></b> mit Gambas, Knoblauch, Olivenöl & Parmesan	<b>20,90 €</b>
<b><i>Tagliatelle con Petto di Pollo</i><sup>A1,C,G</sup></b> mit Hähnchenbrust & Brokkoli in Rahmsauce	<b>19,90 €</b>
<b><i>Tagliatelle aglio e olio</i><sup>A1,C</sup></b> mit Knoblauch, Olivenöl & Peperoni	<b>16,50 €</b>
<b><i>Tagliatelle al Salomone e spinaci</i><sup>A1,C,G</sup></b> mit Lachs & Spinat und Käse überbacken	<b>19,90 €</b>

*Build your Meal with Meat*

*Fleisch*

Schweinefilet-Medallions	<b>23,40 €</b>
Schnitzel <sup>C,A1,A2</sup>	<b>18,90 €</b>
Gegrillte Hähnchenbrust	<b>19,90 €</b>
Rumpsteak (250g)	<b>29,90 €</b>
Lady's Cut (180g)	<b>23,40 €</b>

*Beilage*

Pommes Frites <sup>A1</sup>
Kroketten <sup>A1</sup>
Drillinge
Bratkartoffeln
<b><u>Gemüsevariation</u></b>
+5,00 €
<b><u>Beilagensalat</u></b>
+5,00€

*Sauce*

Pfeffersauce <sup>G</sup>
Champignon-Rahm <sup>G</sup>
Tomatensauce
Thymiansauce
Sauce Hollandaise <sup>C,G</sup>
Barbecue Sauce
Kräuterbutter <sup>G,J</sup>

Wasserloch

<u>Fisch</u>		<u>Beilage</u>	<u>Sauce</u>
Gebratenes Zanderfilet <sup>D,A1,A2</sup>	<b>22,20 €</b>	Pommes Frites <sup>A1</sup> Kroketten <sup>A1</sup> Drillinge Bratkartoffeln	Pfeffersauce <sup>G</sup> Champignon-Rahm <sup>G</sup> Tomatensauce Thymiansauce
Gebratenes Lachssteak	<b>22,20 €</b>	<u>Gemüsevariation</u> +5,00 € <u>Beilagensalat</u> +5,00€	Sauce Hollandaise <sup>C,G</sup> Barbecue Sauce Kräuterbutter <sup>G,J</sup>

# Nineteen'th

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Der Klassiker

<b>Currywurst</b> mit Hausgemachter Currysauce (pikant) Pommes Frites & Mayonnaise <sup>2,3,4,5,6,7,10</sup>	<b>10,50 €</b>
<b>Jägerwurst</b> <sup>C,G</sup> mit Champignonrahmsauce Pommes Frites & Mayonnaise	<b>11,50 €</b>
<b>Hähnchencurry</b> <sup>G,M</sup> mit Gemüse, Kokosmilch & Basmatireis	<b>19,60 €</b>
<b>Kaltes Roastbeef</b> <sup>G</sup> mit Bratkartoffeln, Remoulade & Zwiebeln	<b>16,70 €</b>



## Die Knolle

Alle Kartoffeln werden mit Kräuterquark & Salat serviert<sup>J</sup>

<b>Folienkartoffel Pulled Pork<sup>G,7,2</sup></b> mit roten Zwiebeln & BBQ-Sauce	<b>17,80 €</b>
<b>Folienkartoffel Lachs<sup>D,G,7</sup></b> mit Räucherlachs	<b>18,90 €</b>
<b>Folienkartoffel Hähnchen<sup>G,7,9</sup></b> mit gegrillten Hähnchenstreifen & Sweet Chili Sauce	<b>18,90 €</b>
<b>Folienkartoffel Champignon<sup>G</sup></b> mit gebratenen Champignons & Speck	<b>16,70 €</b>

# Nineteen'th

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Vegetarisch

<b>Gemüse Curry</b> <sup>G,M</sup> mit Kokosmilch & Basmatireis	<b>16,70 €</b>
<b>Potato Skin´s</b> <sup>G</sup> gebackene Kartoffel mit Kräuterquark gefüllt, mit Käse überbacken, auf Rucola	<b>13,30 €</b>
<b>Folienkartoffel Quark</b> <sup>G</sup> mit Kräuterquark & Salat	<b>15,60 €</b>
<b>Folienkartoffel Kräuterbutter</b> mit hausgemachter Kräuterbutter & Salat	<b>15,60 €</b>

*Nineteen'th*  
RESTAURANT, BAR & LOUNGE

*Kinder-Karte*

<b>4 Chicken-Wing's</b> mit Pommes Frites & BBQ-Sauce	<b>10,70 €</b>
<b>6 Chicken Nuggets</b> mit Pommes Frites & Sweet-Chili-Sauce	<b>10,70€</b>
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes Frites & Mayonnaise & Ketchup	<b>10,90 €</b>

*Dessert*

<b>Tartufo classico</b> <sup>G,2</sup> mit Vanillesauce	<b>8,80 €</b>
<b>Schokosoufflee</b> <sup>A1,C,G</sup> mit Vanillesauce & Sahne	<b>8,40 €</b>
<b>Eiskaffee</b> <sup>G,2</sup> Vanilleeis, Schokosauce, Sahne <sup>G,10</sup>	<b>6,40 €</b>
<b>Eisschokolade</b> <sup>G,2</sup> Vanilleeis, Schokosauce, Sahne <sup>G,10</sup>	<b>6,40 €</b>
<b>Affogato</b> Doppelter Espresso & Vanilleeis	<b>6,40 €</b>

# Nineteen'th

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Alkoholfreie Getränke

Selters Gourmet classic, medium, still	0,25 l	<b>2,40 €</b>
	0,75 l	<b>6,50 €</b>
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	0,2 l	<b>2,20 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
Fanta, Sprite	0,2 l	<b>2,20 €</b>
	0,4 l	<b>4,40 €</b>
Spezi	0,3 l	<b>2,90 €</b>
	0,5 l	<b>4,80 €</b>
„Britta“ (Wasser mit Sprite)	0,4 l	<b>3,80 €</b>
	0,5 l	<b>4,80 €</b>
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	<b>2,40 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Schorlen*

Apfelschorle	0,33 l	<b>3,30 €</b>
Rhabarberschorle	0,33 l	<b>3,30 €</b>
Maracuja-Orangenschorle	0,33 l	<b>3,30 €</b>
Zitronen-Ingwerschorle	0,33 l	<b>3,30 €</b>
Golfer	0,4 l	<b>4,20 €</b>
(Grapefruitsaft, Tonic Water, Selters)	0,5l	<b>5,20 €</b>

*Bier vom Fass*

Sion Kölsch	0,2 l	<b>2,00 €</b>
	0,4 l	<b>3,90 €</b>
Allgäuer Büble Hell	0,3 l	<b>3,10 €</b>
	0,5 l	<b>4,90 €</b>
Schöffelhofer Weizen	0,3 l	<b>3,00 €</b>
	0,5 l	<b>4,00 €</b>

*Bier aus der Flasche*

Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	<b>3,40 €</b>
Corona	0,33 l	<b>3,90 €</b>
Gösser Radler Naturtrüb	0,33 l	<b>3,30 €</b>



*Alkoholfreie Biere*

*(aus der Flasche)*

Schöffelhofer Grapefruit	0,33 l	<b>3,30 €</b>
Schöffelhofer Weizen	0,5 l	<b>4,00 €</b>
Jever Fun	0,33 l	<b>2,90 €</b>
Fassbrause	0,33 l	<b>3,00 €</b>
Vitamalz	0,33 l	<b>2,70 €</b>
Früh Sport	0.33 l	<b>3,00 €</b>

*Nineteen'th*  
RESTAURANT, BAR & LOUNGE

*Kaffeespezialitäten*

Kaffee Crema	<b>2,50 €</b>
Cappuccino	<b>2,70 €</b>
Latte Macchiato	<b>3,50 €</b>
Milchkaffee	<b>3,50 €</b>
Espresso	<b>2,10 €</b>
Espresso Doppio	<b>3,30 €</b>
Eiskaffee	<b>5,90 €</b>

*Heißer Genuss*

Kakao Hell oder Dunkel	<b>3,20 €</b>
mit Sahne	<b>3,70 €</b>
Pfefferminz Tee, Kamillen Tee	<b>2,80 €</b>
Früchte Tee, Kräuter Tee	<b>2,80 €</b>
Schwarzer Tee, Grüner Tee	<b>2,80 €</b>
Frische Minze	<b>3,50 €</b>
Heiße Zitrone	<b>3,20 €</b>
Glühwein	<b>3,50 €</b>
Glühwein mit Schuss	<b>5,00 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Aperitif*

Aperol Spritz		<b>6,90 €</b>
Martini Tonic		<b>6,90 €</b>
Lillet Berry		<b>6,90 €</b>
Hugo		<b>6,90 €</b>
Campari Orange		<b>5,90 €</b>
Prosecco Frizzante	0,1 l	<b>4,00 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Das gibt es nur bei uns*

Strong Golfer **7,90 €**  
(Grapefruitsaft, Tonicwater, Gin)

Pink Lady **7,90€**  
(Gin, Wild Russian, Grenadine, Zitronensaft)

Espresso Martini **7,90 €**  
(Vodka, Kaffeelikör, Espresso( kalt))

# Nineteen'th

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Weißweine

	0,2 l	0,5 l	0,75 l
Grauburgunder (Pfalz)	<b>5,90 €</b>	<b>14,50 €</b>	<b>22,50 €</b>
Kerner (Pfalz)	<b>5,50 €</b>	<b>12,90 €</b>	<b>23,50 € (1L)</b>
Vinho Verde (Portugal)	<b>4,90 €</b>	<b>11,90 €</b>	<b>15,50 €</b>
Chardonnay (Frankreich)	<b>5,40 €</b>	<b>13,30 €</b>	<b>19,90 €</b>
Chardonnay (Pfalz)	<b>5,90€</b>	<b>14,50€</b>	<b>22,50€</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Roseweine

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Pleno Rosado (Spanien)	<b>4,90 €</b>	<b>11,90 €</b>	<b>15,90 €</b>
Merlot Rose (Pfalz)	<b>5,50 €</b>	<b>12,90€</b>	<b>18,90 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## Rotweine

	<i>0,2 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>0,75 l</i>
Pleno Tempranillo (Spanien)	<b>4,90 €</b>	<b>11,90 €</b>	<b>18,90 €</b>
Syrah (Italien)	<b>6,80 €</b>	<b>16,90 €</b>	<b>23,90 €</b>
Regent (Pfalz)	<b>5,90 €</b>	<b>14,50 €</b>	<b>21,90 €</b>



# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Digestif*

Alte Marille	<b>3,50 €</b>
Alte Haselnuss	<b>3,50 €</b>
Alte Waldbeere	<b>3,50 €</b>
Heiße Liebe	<b>3,50 €</b>
Averna	<b>3,50 €</b>
Ramazotti	<b>3,50 €</b>
Grappa	<b>3,50 €</b>
Rum Orange	<b>3,50 €</b>
Rum Kokosnuss	<b>3,50 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Spirituosen*

Wodka	0,2	<b>3,00 €</b>
Jägermeister	0,2	<b>3,00 €</b>
Jim Beam	0,4	<b>6,50 €</b>
Jack Daniels	0,4	<b>7,00 €</b>
Tequila Silver, Gold	0,2	<b>3,50 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Longdrinks*

Wodka Lemon	<b>7,90 €</b>
Wodka Red Bull	<b>7,90 €</b>
Jack Daniels Cola	<b>7,90 €</b>
Barcadi Cola	<b>7,90 €</b>
Gin Tonic (Gordons Gin mit Schweppes Tonic)	<b>7,90 €</b>
Gin Tonic (Auswahl aus verschiedenen Gin Sorten mit Fever Tree Tonic)	<b>9,90 €</b>

# *Nineteen'th*

RESTAURANT, BAR & LOUNGE

## *Cocktails*

Caipirinha	<b>8,50 €</b>
Mojito	<b>8,50 €</b>
Sex on the Beach	<b>8,50 €</b>
Pina Colada	<b>8,50 €</b>

## *Alkoholfrei*

Ipanema	<b>7,50 €</b>
Virgin Colada	<b>7,50 €</b>

**Auszug**

**Zusatzstoffe:**

- 1 Farbstoffe  
Lebensmittel, die die Farbstoffe E102, E104, E110, E112, E124 oder 129  
enthalten
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Bei alleiniger Verwendung E249-E250, E251-E252 oder einem Gemisch dieser  
Stoffe
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Schwefeldioxid / Sulfite > 10 mg/Kg
- 7 Eisensalze
- 8 Überzugsmittel
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phosphate
- 11 Chinin, Chininsalze
- 12 Coffein (Aroma)
- 13 Koffeinhaltige Erfrischungsgetränke mit einem Coffeingehalt über 150 mg/l
- 14 Zutaten aus genetisch veränderten Bestandteilen

## Allergenkennzeichnung

A	Glutenhaltiges Getreide namentlich (A <sup>1</sup> =Weizen, A <sup>2</sup> = Roggen)
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch incl. Milchzucker
H	Schalenfrüchte, Nüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeldioxid
M	Lupinen
N	Weichtiere