

Moin. Grüß Euch.
Herzlich willkommen in unserem Wohnzimmer.



Wo der Gipfel auf den Norden trifft.

Seit Juli 2025 sind wir in Otterndorf im Altstadthotel Eibsen.

Die Zutaten und die Kultur der regionalen Küche sind uns wichtig, aber wir wissen, dass die kulinarische Welt hinter dem Horizont des Norddeiches weitergeht.

Uns ist echtes Handwerk wichtig – und dabei kennen wir keine Kompromisse.

Vom Ravioliteig bis zum Apfelstrudel wird vieles bei uns selbst gemacht.

Sogar die Fichtenspitzen für unseren Schnaps sammeln wir selbst.

Bei den Kinder-Pommes drücken wir beide Augen zu – denn die besten Pommes muss man nicht neu erfinden.

Lehnt's Euch zurück, lasst's Euch schmecken und genießt's die Zeit.

Wenn Ihr mit einem Lächeln heimgeht's, war's für uns ein richtig guter Abend.

Sollte es einmal länger dauern:

Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Wir nehmen das nur ein bisschen ernster.

**Schaut direkt auf unserer
Homepage vorbei.**



RESTAURANT NEUNZEHN

SPEISEN FOLGE

Vorspeisen:

Brot und Butter

FrISChe Käuter | aufgeschlagene Kräuterbutter | geröstetes Brot **vegetarisch** | 4,80 p.P.
- mit Hagebutten-Apfelmarmelade 1,10

Grünzeug - schmeckt auch Raubtieren

Knackiger Vorspeisensalat mit saisonalem Topping **vegan** | 5,50
- mit zwei ofenfrischen Kaspressknödeln **vegetarisch** | 9,50

Suppen:

Sylter Hummersuppe

Garnelenpraline, Zwiebelmarmelade, Liebstöckelöl | 11,00

Aus Hummerkarkassen gekocht – eine Hommage an unsere Zeit auf Sylt.

Suppe vom Hokkaidokürbis

Kürbischutney, Kürbiskerne, Hagebutten-Apfelmarmelade | **vegan** | 7,90

Rindssuppe mit frischem Schnittlauch und

- Kaspressknödel mit geriebenem Bergkäse | 7,90
- Kräuterfrittaten | 7,90

Hausgemachtes Neunzehn für Zuhause!

Unser Tipp für Zuhause:

Saucen, Suppen, eingelegte Spezialitäten im Glas wie Radieschen, Kürbis oder Spargel u. v. m.

Stöbern Sie gerne in unserem Regal und sprechen Sie uns an.

Unsere Hauptdarsteller

Gebratenes Lachsforellenfilet

Rahmkohlrabi, Kürbis, Polenta-Taler, Senfkörner, Senfsauce | 27,80

Geschmorte Rinderbäckchen

Pastinakenpüree, glasierte Karotten, eingelegte Schalotten | 32,80

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, in Butterschmalz geschwenkt.

Glasierte Petersilienkartoffeln, hausgemachte Preiselbeeren und Zitrone | 28,90

Auf Wunsch mit Pommes frites 2,00 und Waldpilzrahmsauce 4,50

Unser Signature Dish

Zwiebelrostbraten - Interpretation von Küchenchef Max

Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Butterspätzle, einem Berg voll knuspriger Röstzwiebeln und umhüllt von einer aromatischen Jus | 29,90

Traditionelle hausgemachte Ravioli

Tomate-Mozzarella-Füllung mit Tomatenragout, brauner Butter, Bergkäse **vegetarisch** | 20,50

Unser Signature Dish

Waldpilzrisotto

eingelegte Pilze, Hagebutte, Creme Fraiche, Mandeln und Bergkäse **vegetarisch** | **vegan möglich** | 19,50
mit saftig gebratener Maishähnchenbrust | 27,00

Neunzehn's Cheeseburger

Highland-Rinder-Patty vom Deichhof Johannssen, Deichkäse, Tomate, Zwiebelmarmelade, BBQ-Sauce, Blattsalat und knusper Kartoffeln | 23,00

Überraschungsmenü

Mit der besten Auswahl unserer Neunzehnküche 3-Gänge | 45 p.P. | 4-Gänge 59 p.P.

Für Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne an.

In unserer aktuellen Speisekarte können folgende allergene vorkommen:

A: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer etc.), **B:** Krebstiere, **C:** Eier, **D:** Fisch, **E:** Erdnüsse, **F:** Soja, **G:** Milch und Laktose, **H:** Schalenfrüchte (Nüsse wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.), **L:** Sellerie, **M:** Senf, **N:** Sesamsamen, **O:** Schwefeldioxid und Sulfite, **P:** Lupinen, **R:** Weichtiere (Muscheln, Tintenfisch etc.)

Nachspeisen

Jasmins Apfelstrudel

Lauwarm serviert, mit Vanilleeis oder Vanillesauce **vegetarisch** | **vegan möglich** | 8,60

Steirisch inspiriertes Vanilleeis

Mit gerösteten Kürbiskernen, Schokolade, Baiser und Kürbiskernöl | 7,40

Nougat | Brombeere | Schokolade

Nougatmousse, Brombeerkompott, Portwein | 11

Eisvariation:

Erdbeere, Vanille und Schokolade **vegetarisch**

Vanilleeis und Limetten-Sorbet, **vegan** 3erlei Eis 6 | 2erlei 4,50 | 1 Kugel 2,50

Affogato – Vanilleeis mit feinem Espresso

Der perfekte Abschluss eines gelungenen Abends 5,90

Espresso Arabica aus Brasilien – Familie Andrada

Neu im Neunzehn: „Über den Tellerrand hinaus“

Heiße Schokolade mit unseren Käsetalern – ein Stück kolumbianische Herzensküche, authentisch und überraschend. | 5,90 €

Immer sonntags oder auf Voranmeldung:

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelkompott, Apfel oder Rumrosinen | 13,90

Wartezeit ca. 30 Minuten – je nach Gästeaufkommen

Unsere Tips zum Dessert:

Heiße Schokolade

Milch mit belgischer Callebaut

Schokolade

Weißer | Zartbitter | Vollmilch 6,50 €

Fichtensprossenschnaps

Aus eigener Herstellung

2 cl – 3 €

Bei Änderungen der Beilagen behalten wir uns entsprechende Preisanpassungen vor.
Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inklusive MwSt. Änderungen vorbehalten.