

NEUNZEHN 01

WILLKOMMEN IM NEUNZEHN₀₁ RESTAURANT.

REGIONALITÄT, QUALITÄT UND FRISCHE HABEN FÜR UNS
OBERSTE PRIORITÄT!

UNSER RESTAURANT LEGT GROßEN WERT AUF QUALITÄT UND VERWENDET
BEVORZUGT PRODUKTE HEIMISCHER ANBIETER. SO KOMMEN UNSERE KRÄUTER
AUS DEM EIGENS ANGELEGTEN KRÄUTERBEET, UNSERE BACKWAREN VON
BÄCKEREI ENGEL, UNSERE KARTOFFELN VON BAUER VOß AUS LÜTMARSEN UND
UNSER HOCHWERTIGES HÄHNCHENFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, KALBFLEISCH
UND RINDFLEISCH BEZIEHEN WIR VON BAUER LOGES AUS HOLZMINDEN.

WIR FREUEN UNS DARAUF, IHNEN DIE VIELFALT UND QUALITÄT UNSERER
LOKALEN KÜCHE NÄHERZUBRINGEN UND WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!

APERITIF

DAS LEBEN IST WIE EIN "APERITIF".
MAL ERFRISCHEND SÜß, MAL HERZHAFT BITTER.
IM GANZEN JEDOCH GENIEßENSWERT.

STARTEN SIE IHREN BESUCH RICHTIG!



APERITIF

SERENA, SECCO FRIZZANTE 0,11	3,5
CHANDON GARDEN SPRITZ	8
CHANDON GARDEN SPRITZ 0,75l	32
APEROL SPRITZ	7
Aperol Prosecco Sodawasser Orangenschnitz	
SARTI SPRITZ	7
Sarti Rosa Prosecco Sodawasser Limettenscheibe	
LILLET WILD BERRY	7,5
Lillet Blanc Schweppes Original Wild Berry Sodawasser Waldbeeren	
LILLET ROSÉ WHITE PEACH	7,5
Lillet Rosé Schweppes White Peach Sodawasser Pfirsichspalte	
LILLET GRANATAPFEL	7,5
Lillet Blanc Schweppes Pomegranate Sodawasser Limettenspalte	
CAMPARI ORANGE	7,5
Campari Orangensaft Orangenscheibe	
ESPRESSO MARTINI	7
1901 MARTINI ALKOHOLFREI FLOREALE SPRITZ	7,5
Martini Alkoholfrei Floreale Sodawasser Zitrone Rohrzucker	
HENNESSY GINGER ALE	8
Schweppes American Ginger Ale Zitrone Rohrzucker	
MALFY GIN LIMONE TONIC	8
Malfy Gin Con Limone Schweppes Indian Tonic Zitronenscheibe	
SIEGFRIED GIN TONIC	8
Siegfried Gin Schweppes Indian Tonic Zitronenscheibe	
SIEGFRIED WONDERLEAF (ALKOHOLFREIER GIN)	7,5
Siegfried Wonderleaf Schweppes Indian Tonic Zitronenscheibe	

HAUPTKARTE

SUPPE

KÜRBISSÜPPCHEN <small>A/F/H</small>	7
Kokosnuss gelber Curry Zuckerschoten	
CREMIGE MARONENSUPPE <small>A/F/H</small>	7,5
Geräucherter Kräuterseitling Rosa Beeren	

STARTER & SALAT

THUNFISCH <small>A/D/F/I/J/N</small>	16
Marinierter Thunfisch - kurz scharf angebraten Mango-Salsa Soja Sesam	
BURRATA PANNA COTTA <small>A/E/F/G</small>	14
Karamellisierte Feige Wildkräuter Datteltomaten Walnusspesto	

STARTER - ETAGERE

Mix unserer Starter serviert auf Etageren

FÜR 2 PERSONEN	24
FÜR 4 PERSONEN	48

WINTERLICHER BLATTSALAT <small>A/E/G/I/N</small>	15,5
Orange Granatapfel Walnüsse gegrillter Grünkohl Feta <small>E/G/I</small>	
1901 KLASSIKER <small>A/I</small>	12,5
Wildkräutersalat Datteltomaten Paprika rote Zwiebel Kräuter	

WAHLWEISE

- + LACHS 7
- + GEBACKENER FETA 5,5
- + MAISPOULARDE 6,5

DRESSING ZUR AUSWAHL

Orangen-Joghurt-Dressing F/I oder Honig-Senf-Dressing I

ZU ALLEN STARTERS UND SALATEN SERVIERN WIR UNSER 1901 BROT.

HAUPTGANG

FLEISCH

FLANK STEAK F/H/J 32,5
Gegrilltes Flanksteak tranchiert (ca. 250g) | Speckbohnen |
Kartoffelwedges | feurige Pfeffersauce

GESCHMORTE OCHSENBACKE A/F/H 25,5
Ochsenbacke | Sellerie-Kartoffelstampf | Saisonales Gemüse | Jus

SPICY DUCK J/M 29
Rosa gebratene Entenbrust | Süßkartoffel | Romanesco |
Teriyaki-Jus

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL A/C 24,5
Wiener Schnitzel vom Kalb | Hausfritten | knackiger Gurkensalat |
Zitrone | Kaper

MAISPOULARDE A/F/H 22,5
Gebratene Maispoularde | Kokos | Curry | Gemüsejulienne |
Sesamkartoffeln

SCHNITZEL DER WOCHE 21,5
Wöchentlich wechselndes Topping | Beilagensalat | Hausfritten

FISCH

LACHS A/D/F/H/I 25,5
Gegrilltes Lachsfilet | Risotto | Paprika | Tomate | Zitrone

VEGETARISCH / VEGAN

ROTE BETE ARANCINI A/C/F/H 17,5
Risotto | Rote Bete | Kräutermantel | Sellerie | Portweinzwiebeln

BUTTERNUT KÜRBIS AUS DEM OFEN E/G/M 19,5
Süßkartoffel-Creme | Kräuterseitlinge | Schmortomaten | Chimichuri |
Cashew

KÄSESPÄTZLE A/C/F/I 14,5
Bergkäse | Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Schnittlauch

FÜR KINDER

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL <small>A/C</small> mit Pommes	8,5
SPÄTZLE <small>A/C/F</small> mit Rahmsauce	5,5
DESSERT <small>A/C/F</small> Vanilleeis Smarties Waffelhörnchen	3,5

DESSERT

POCHIERTE BIRNE IM GEBRANNT-MANDELN-MANTEL <small>A/C/E/F</small> Birne Mandeln feines Joghurteis	9
KAISERSCHMARRN <small>A/C/F/G</small> Vanilleeispraline Birnenkompott	11
TRIPLE CHOCOLATE <small>A/C/E/F/G</small> Brownie Ganache Creme Waldbeeren	8,5
1901 KÄSE DUO <small>A/E/F</small> Gebackener Feta aromatischer Bergkäse Feigensenf Walnüsse Birne	10

· BEILAGENÄNDERUNG ·
Für eine Umbestellung der Beilage behalten
wir uns vor, einen Aufpreis von 2,00 €
zu berechnen.

· FÜR DEN KLEINEN HUNGER ·
Unsere Hauptgerichte können Sie auch in
einer kleinen Portion bestellen.
NORMALER PREIS - 2,00 €

A) GLUTEN B) KREBSTIERE C) EIER D) FISCH E) NÜSSE F) MILCH G) SCHALENFRÜCHTE
H) SELLERIE I) SENF J) SESAMSAMEN K) SCHWEFEL L) LUPINE M) WEICHTIERE N) SOJA

 VEGETARISCH  VEGAN  SCHARF

WINTER SPECIAL

CARPACCIO VON DER ENTE A/E/G/N 15
Feldsalat | Apfel | Pumpernickel | Orangen-Joghurtdressing



WILDGULASCH E/G/H/I/N 24,5
Zartes Wild aus der Region | Petersilie | Butter-Spätzle | Feldsalat

GÄNSEBRUST A/C/F/H/I/N 29,5
Gänsebrust aus dem Ofen | Apfelrotkohl | Kartoffelklöße |
Bröselcrunch | Jus

ZANDER A/D/F/H/I 23,5
Zanderfilet auf der Haut gebraten | Spitzkohl-Nussbutterräuhm |
gegrillter Grünkohl | Beurre Blanc



ZIMT-MASCARPONE-CREME A/C/E/F 8
Spekulatius | Himbeere | Orangensorbet