



Tradition & Moderne

...diese Zahlen stehen für die beiden Jahrhunderte, aus denen wir unsere kulinarische Inspiration ziehen. Ein duales Konzept für ein Restaurant.

Im Restaurant 19 | 20 bietet Ihnen das Team um Küchenmeister Georg Schnackig das Beste aus zwei Jahrhunderten fränkischer Kulinarik. In unserem einmaligen Konzept kombinieren wir traditionelle Heimat-Küche „wie bei Oma“ mit einer modernen Interpretation von bekannten Klassikern. Vom Liebhaber deftiger Gerichte bis zum Flexotariierer kann jeder bei uns genießen.

Der Geschmack der einheimischen Franken unterlag in nur wenigen Generationen großen Veränderungen. Kamen bei der Generation der Großeltern noch rustikale Bauerngerichte auf den Tisch, so wandelten sich die Rezepte in den 2000ern immer weiter zu einem leichten, gesundheitsbewussten Stil.

Im Restaurant 19 | 20 haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, sowohl die alten Traditionen aufrecht zu halten, als auch die neue fränkische Kulinarik zu feiern. So heißen wir alle Liebhaber des Herzhaften und alle Genießer des Leichten bei uns willkommen. Stets mit neuen Ideen, und stets mit Sinn für das Altbewährte.

Guten Appetit wünscht ihr Restaurant 19 | 20-Team.

19

Die 19 in 19|20 steht für altfränkische Küche, wie sie schon unsere Eltern und Großeltern gekocht haben. Kein Schnickschnack, einfach leckeres, traditionsreiches Essen.

Speisekarte



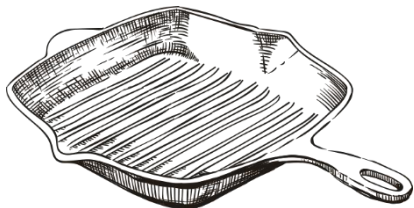
Rosa gebratenes Roastbeef 12,90
Schnittlauchsauce | Salatbukett | Baguette

**Fränkische Schweinskopfsülze mit
Kräuter - Vinaigrette** 8,50
Salatbukett | Röstbrot

Blattsalat in Hausdressing 4,50
Tomaten | Oliven | Gurken | Croutons

Rinderkraftbrühe mit Leber- und Grießklößchen 4,90
Gemüse | Schwimmerle in der Suppentasse

**Gebratenes Zanderfilet an
weißer Specksauce** 19,50
Kartoffeln | Rahmsauerkraut



**Hausgemachte Rinderroulade
nach Hausfrauen Art** 18,90
Dauphinkartoffeln | Marktfrisches Gemüse

**Gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce** 18,50
Geschmälzte Bandnudeln | Preiselbeeren | Rote Betesalat

**Medaillons vom Schweinefilet
mit Rahmpilzen** 18,90
Hausgemachte Spätzle | glasierte Karotten

**Rinderbraten
in kräftiger Rotweinsauce** 16,90
frische Champignons | Hausgemachte Spätzle | Salat

**Hirschbraten aus heimischer Jagd
mit Pilzen in Rotweinsauce** 20,50
Hausgemachte Spätzle | Apfelrotkohl

Für unsere kleinen Gäste:

**Kleines Schweineschnitzel
nach Wiener Art** 6,50
Pommes Frites | Ketchup | Mayonnaise

Chicken Nuggets 6,50
Pommes Frites | süß-sauer Sauce | Ketchup | Mayonnaise

Für unsere kleinen
Gäste

20

Die 20 in 19|20 steht für fränkische Küche neu interpretiert. Traditionelle Speisen treffen auf neue Zutaten und Variationen und laden zum Probieren ein.

Speisekarte

Kartoffelrahmsuppe 5,90
mit Blutwurst und Röstzwiebeln

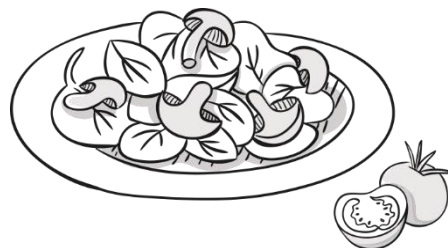
Spargelcremesuppe 5,70
mit Schnittlauchöl

Frische Nordseescholle nach Finkenwerder Art 17,90
Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter
Kartoffeln | Blattsalat

Gebratene Filets von Rotbarbe und Meerwolf mit Basilikumsauce 19,50
Rosmarin - Drillingskartoffeln | Ratatouillegemüse

Lachsfilet im Mango – Sesam – Lack 21,90
Kartoffel – Selleriepüree | Zucchini Gemüse | Rote Betschaum

Frischer fränkischer Stangenspargel (500g Rohgewicht) 17,90
Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter | Kartoffeln



Geschmortes Rinderbäckchen in kräftiger Rotweinsauce 21,90
Kartoffel - Selleriepüree | glasierte Karotten

Medaillons vom Charolais Rinderrücken mit Pfeffersauce 25,90
Rosmarin – Drillingskartoffeln | Grillgemüse

„Knödel Dreierlei“ 15,50
Spinatknödel auf Champignons | Rote Beteknödel mit Chimi Churri | Pilzknödel auf Tomatenragout

Maishähnchenbrust 21,90
auf Spargelragout | Bandnudeln

Spanferkelbäckchen 22,50
Räucherforellenpüree | Apfel - Selleriepüree

Pilzragout 16,90
in Silvanerrahm mit Kräutern | Serviettenkloßscheiben

Blattsalate 12,90
in Honig – Balsamicodressing mit gebratenem Fetakäse

Dinkelnudeln 14,90
mit gemischtem Spargel und Tomate in Sahne