

Tradition & Moderne

Im Restaurant 19 | 20 kombinieren wir **traditionelle Heimat-Küche „wie bei Oma“** mit einer **modernen Interpretation von bekannten Klassikern**. Vom Liebhaber von deftigen Gerichten bis zum Flexotarierer 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 wandelte sich der Geschmack 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

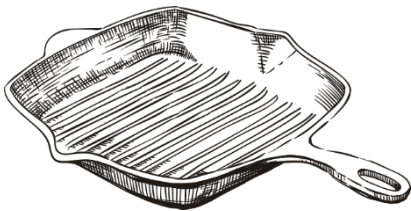
Rosagebratenes Roastbeef 12,90
Schnittlauchsauce | Salatbukett | Baguette

Fränkische Schweinskopfsülze 8,50
Kräuter Vinaigrette | Salatbukett | Röstbrot

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

**Rinderkraftbrühe
mit Leberklößchen 5,50**
Gemüse | Schwimmerle

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



**Gesottener Kalbstafelspitz
mit Meerrettichsauce 18,50**
geschmälzte Bandnudeln | Rote-Bete-Salat |
Preiselbeeren

**Gebratenes Schweineschäufele in
Bier-Kümmelsauce 16,90**
Kartoffelklöße | Fränkisches Dampfkraut

**Geschmortes Rinderbäckchen
in kräftiger Rotweinsauce 19,90**
hausgemachte Spätzle | Rahmwirsing

Rinderbraten in kräftiger Rotweinsauce 16,90
frische Champignons | Hausgemachte Spätzle |
Blattsalat in Hausdressing

Spanferkelbäckchen in Bockbiersauce 16,90
Semmelknödelscheiben | Rotkraut

Für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes 6,50
Ketchup und Mayo

Portion Pommes 3,50
Ketchup und Mayo

Kleines Schnitzel mit Pommes 6,50
Ketchup und Mayo

Spaghetti „Bolognese“ 6,50

20

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

Speisekarte

Cremesuppe von Hokkaido und Butternutkürbis 5,90
mit Kernöl

Kartoffelrahmsuppe 5,90
mit Blutwurst und Röstzwiebeln

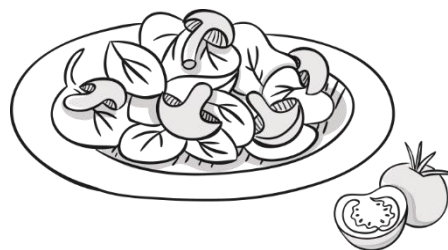
Wallerfilet aus dem Gemüsesud 24,50
Petersilienkartoffeln | Blumenkohl | Romanesco
frisch geriebener Merrettich | Weißweinsauce

Gebratenes Saiblingfilet auf Wurzelgemüse 19,90
Proseccosauce | Butterkartoffeln

Rinderhüftstak mit Calvadossauce und Pfeffer 21,50
Kroketten | Brokkoli

Gebratene Streifen aus der Hirschkeule mit Kräutersaitlingen in Wildrahmsauce 21,50
hausgemachte Spätzle | Rosenkohl

Schweinefiletmedaillons an Rotweinpflaumensauce 18,50
Kürbispüree | Brokkoli | Belgua Linsen



Maishähnchenbrust mit Sauerkirschsauce 17,90
Spitzkohl | gebratener Mais | Polentataler

Gebratene Barbarie – Entenbrust mit grünem Pfeffer 19,90
Kartoffeltaler | Rosenkohl

Gebratene Barbarie Entenkeule in Orangensauce 18,90
Lauchnudeln in Sahne | Rosenkohl

Wildschweinerücken an Rotwein – Pflaumensauce 22,50
Pistazienstreusel | Gebackenes Rotkraut | Kürbiströsti

Wildschweinbratwürste mit Sauerkirschsauce 16,50
Rahmwirsing | Macairekartoffeln

CEASARSALAT 8,50

Romanasalatherzen, Parmesankäsedressing, mit oder ohne Sardellenfilets, Parmesankäsehobel, grüne kernlose Oliven, Kirschtomaten, Croutons

Oder mit gebackener Hähnchenbrust +6,50

No Chicken Chunks mit Mischpilzen 16,90
Spätzle | Salat

WEITERES

Thailändisches Gemüsecurry 14,90
Basmatireis

Blattsalate in Honig Balsamicodressing 12,90
mit gebratenem Fetakäse