



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



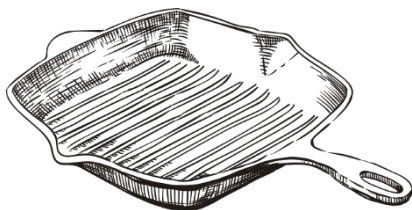
Rosa gebratenes Roastbeef 12,90
Schnittlauchsauce | Salatbukett | Baguette

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

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

Rinderkraftbrühe mit Leber- und Grießklößchen 5,50
Gemüse | Schwimmerle

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



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

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

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

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

Spanferkelbäckchen in Bockbiersauce 16,90
Semmelknödelscheiben | Rotkraut

Für unsere kleinen Gäste:

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

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

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

Cremesuppe vom Bärlauch 5,50

Kartoffelrahmsuppe 5,90
mit Blutwurst und Röstzwiebeln

Spargelcremesuppe 5,70
mit Schnittlauchöl

Norwegisches Fjordlachsfilet mit Rote Beete Hollandaise 24,50
Grüner und weißer Spargel | Frühkartoffeln

Gebratene Wolfsbarschfilet mit Basilikumsauce 19,50
Bärlauchnocken | Paprika-Zucchini Gemüse

Frischer fränkischer Stangenspargel (500g Rohgewicht) 19,90
Sc. Hollandaise oder zerlassene Butter | Kartoffeln

Zwiebelrostbraten vom fränkischen Charolais Rind 23,50
auf Hausgemachten Krautspätzle



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

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen 18,50
hausgemachte Spätzle | glasierte Karotten

Maishähnchenbrust auf Ruccolanudeln 21,90
und Spargel

Hausgemachte Rinderroulade nach Hausfrauenart 18,90
mit Essiggurke | Speck | Zwiebeln
Dauphinekartoffeln | Rahmwirsing

Pilzragout 16,90
in Silvanerrahm mit Kräutern | Serviettenkloßscheiben

Dinkelnudeln 14,90
mit Spargel und Bärlauch in Sahne

Blattsalate 12,90
in Honig – Balsamicodressing
mit gebratenem Fetakäse

„Non Chicken chunks“ 16,50
in Kokos – Currysauce | Basmatireis | Gemüse