





M E N Ü

ELSÄSSER GÄNSELEBER

in der Norialge pochiert, mit gebrannter Reiscrème, Algenmarmelade
und eingelegtem Rettichsalat

MODERNE RICOTTA GNOCCHI

aus Zitronen von der Amalfi-Küste
mit rohem Balfego-Thunfisch, Kalamata-Oliven und Stabmuscheln aus England
mit Zitronenvinaigrette

WOLFSBARSCH AUS WILDFANG

von der bretonischen Küste
kross gebraten, mit einer „Sushirolle“ vom jungen Lauch und Norialgen
und einer Crèmesauce mit Vin Jaune

KALBSBRIES

in Butter gebraten mit cremiger Burrata, Zitronengrasjus
und Petersilienschaum

MILCHFERKEL VOM BAUERNHOF „GESINGS GAUMENSCHMEICHLER“ aus dem Münsterland

mit kleinem Krautsalat aus Spitzkohl und Kümmel mit Iberico-Schinken von Joselito,
unserem „Hotdog“ aus unserer eigenen Blutwurst mit Senfcreme
und einem selbstgemachten Sülzsalat mit Remoulade

FEINES VOM PFÄLZER RHABARBER mit Champagner

„PURE CHOCOLATE“

von der dunklen Carabe-Schokolade von Valrhona mit Kaffee und Haselnuss

GNOCCHI, FERKEL UND „PURE CHOCOLATE“ 80
GNOCCHI, WOLFSBARSCH, FERKEL UND „PURE CHOCOLATE“ 95
KOMPLETT 130

ZUSÄTZLICH „UNSER KAISERGRANAT AUS NORWEGEN“ 40

WEINBEGLEITUNG

3 GLÄSER: 39

4 GLÄSER: 49

7 GLÄSER: 75

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



U N S E R E P R O D U K T E

Liebe Gäste,

Wir freuen uns sehr, Sie im 959 Heidelberg begrüßen zu dürfen. In unserer Küche liegt uns ein nachhaltiger Umgang mit der Natur und ein respektvoller Umgang mit dem Tier sowie das Handwerk sehr am Herzen. Es ist uns wichtig, ausschließlich Tiere im Ganzen zu verarbeiten.

Daher möchten wir auch Lieferanten unterstützen, die diese Philosophie mit uns teilen.

Wir haben uns dafür entschieden, neben unserem französischen Freilandgeflügel von Jean-Claude Mieral, in Kooperation mit dem Demeter-Weingut Odinstal in der Pfalz und dem Bauern Canidius Seckinger die Aufzucht und Schlachtung von Deutsch Angus Rindern zu betreuen. Die Rinder wachsen in Symbiose in den Weinbergen des Odinstal auf. Hier wird komplett auf Pestizide verzichtet und nach Demeter-Vorgaben gearbeitet.

Außerdem arbeiten wir mit kleinen, leidenschaftlichen deutschen Bauern zusammen, wie beispielsweise dem Familienbetrieb „Gutshof Polting“ in Bayern, von dem wir unser Lamm beziehen, oder dem Bauernhof „Gesings Gaumenschmeichler“ aus dem Münsterland, von denen wir unser Juvenielferkel bekommen.

Unser Brot beziehen wir von einer kleinen Bäckerei aus der Nähe von Hamburg, unsere Butter bekommen wir von der Handwerks-Käserei „Bordier“ aus der Bretagne.

Beste Produkte für jedermann zugänglich machen.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend und viel Vergnügen.

Ihr
Dustin Dankelmann
und sein Küchenteam

Jan Blaha, Yannick Dahm, Aysegül Gencol, Dawid Hermanski, Marvin May,
Samuel Schmidt, Martin Schneider, Ludwig Vogl und Jan Wolfgarten

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



V O R S P E I S E N

WILDKRÄUTERSALAT mit Senfdressing	10
CAESAR SALAT Romanasalatherzen mit Kirschtomaten und Parmesan	12
JAHRGANGSSARDINEN AUS FRANKREICH, 2018 mit geröstetem Brot vom Gaves und kleinem Kräutersalat	17
ELSÄSSER GÄNSELEBER in der Norialge pochiert mit gebrannter Reiscrème, Algenmarmelade und eingelegtem Rettichsalat	24
THUNFISCHTATAR vom Balfego aus Spanien mit Avocado, Limonenöl, Kopfsalat und frischem Apfel-Kräuter-Sorbet	24
MODERNE RICOTTA GNOCCHI aus Zitronen von der Amalfi-Küste mit rohem Balfego-Thunfisch, Kalamata-Oliven und Stabmuscheln aus England mit Zitronenvinaigrette und Imperial-Kaviar	27

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



H A U P T G Ä N G E

„RAGÙ ALLA BOLOGNESE“ VON UNSEREN EIGENEM BIO-RIND mit hausgemachten Tagliatelle und Parmesan	23
GEBRATENER WINTERKABELJAU mit Beurre Blanc mit Vin Jaune, Spinat und Risotto mit altem Parmesan	27
WOLFSBARSCH AUS WILDFANG von der bretonischen Küste kross gebraten, mit einer „Sushirolle“ vom jungen Lauch und Norialgen, einer Crèmesauce mit Vin Jaune und japanischem Risotto	42
LAMM VOM „GUTSHOF POLTING“ aus Bayern rosa gebratener Rücken und eine Pilz-Tarte mit Parmesan und Thymian-Jus, dazu ein Ragout aus der geschmorten Schulter mit Kartoffelpüree und ein kleiner Toast mit Lammschinken	43
RINDERFILET TOURNEDO ROSSINI vom Greater Omaha aus Nebraska mit gebratener Entenleber, Perigord-Trüffeljus und cremigem Kartoffelpüree	55
Unsere Spezialität FREILANDHUHN VON CHAPON BRESSAN aus der Bresse-Region für 2 Personen in 2 Gängen serviert, die Brust am Knochen gegart, eine Spitzkohlroulade mit Geflügelklein, Gänseleber und sautierten Morcheln, danach ein Ragout aus der Keule mit Pilzen, Vin Jaune und cremigem Kartoffelpüree	48 pro Person

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



DESSERTS

„PURE CHOCOLATE“ von der dunklen Caraibe-Schokolade von Valrhona mit Kaffee und Haselnuss	17
FEINES VOM PFÄLZER RHABARBER mit Champagner und weißer Ivoire-Schokolade von Valrhona	17
OFENSCHLUPFER aus selbstgebackenem Brioche mit warmen Kirschen, tasmanischem Bergpfeffer, Bourbon-Vanilleeis und Rumsahne	17
CRÊPE SUZETTE für 2 Personen am Tresen zubereitet flambiert mit Zitrusfrüchten und hausgemachtem Bourbon-Vanilleeis	18 pro Person

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.