



## Vorspeisen

<b>Rindstatar **</b> rote Bete   schwarze Walnuss   Crème fraîche	34
<b>Thunfischtatar</b> Avocado   Ingwer   Mango	34
<b>Roter Chicoréesalat</b> Grapefruit   Basilikum   Brunnenkresse	18
<b>Blumenkohlsuppe *</b> Pumpnickel   Parmesan   rote Zwiebelmarmelade	18
<b>Caesar's Salat</b> Croûtons   Datteltomaten   Parmesan	18
<b>Winterlich gemischter Salat</b> Croûtons   Datteltomaten   Senfdressing	groß 16 klein 9
<b><u>Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:</u></b>	
- Perlhuhnbrust	+ 9
- gratiniertem Ziegenkäse	+ 9
- 3 Garnelen	+ 9
<b>** Röhn Ossietra Kaviar 20g</b>	36



## Zwischengänge und Pasta

### **Baby Calamari**

Canellinibohne | Salzzitrone | Bottarga di muggine 26

### **Kaisergranat \*\***

Staudensellerie | Pomelo | Granny Smith 34

### **Duroc-Schweine Rips 68°C/18h**

Topinambur | Apfel-Zwiebelcreme | marinierter Rotkohl 28

### **Taglierini Tartufo**

Wintertrüffel | Parmesan | Petersilie  
als Zwischengericht 36  
als Hauptgang 48

### **Taglierini Carciofi**

Artischocke | Pecorino | Minze  
als Zwischengericht 26  
als Hauptgang 38

\*weißer Trüffel 24

\*\* Röhn Ossietra Kaviar 20g 36



## Hauptgänge

<b>Saint-Jacques &amp; rouget barbet</b> Jakobsmuschel und Rotbarbe   Tintenfischrisotto   Blackberry	48
<b>Flanksteak</b> Süßkartoffel   Bimi   Kimchi-Sesam	48
<b>Gegrillte Schwarzwurzel (Vegan möglich)</b> Grünkernbratling   Rauchmandel   Steinchampignon	44

## Klassiker

<b>Stubenküken im Ganzen gegart</b> Kartoffelpüree   Salat   Albuferasoße <i>Zubereitungszeit ca. 20 Minuten</i>	54
<b>Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)</b> Kartoffelpüree   Babyspinat   Beurre Blanc <i>Zubereitungszeit ca. 20 Minuten</i>	pro Person 54
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone	38
<b>Rindergulasch</b> Paprika   Knöpfe   Sauerrahm	36



## Dessert

### **Kokosnuss**

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

### **Quince & Champagne**

weiße Schokolade | Quitte | Champagner

20

### **Dunkle Bio Milkschokolade "Femmes de Virunga"**

Kaffee | Banane | Mandel

20

### **Pralinen<sup>3</sup> by Yannick Dahm**

Kalamanzi-Thymian | Eierlikör | Kaffee-Hafer

9

### **Schokoladen Crème Brûlée**

Bergpfeffereis | Kaki | Milkschokolade

16

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

17

### **Eis & Sorbets**

Vanille, Schokolade, Mango,

Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Zitrone, Pfirsich

je Nocke

4



## Pizza zum teilen

ca. Ø 20 cm

### Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

20

### Pizza Büffel Burrata

Paprika | Burrata | Basilikum

22

### Pizza Diavola

scharfe Salami | Chili | Mozzarella

20

### Pizza Tartufo

Taleggio | Trüffel | Parmesan

32

### Pizza Capricciosa

Artischocke | Parma Schinken | Pilze

22

### Pizza Deliziosa

Bresaola | Burrata | Rucola

24

### Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



## UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Rindstatar

rote Beete | schwarze Walnuss | Crème fraîche

\*\*\*

### 959 Snack

\*\*\*

### Baby Calamari

Canellinibohne | Salzzitrone | Bottarga di muggine

\*\*\*

### Kaisergranat

Staudensellerie | Pomelo | Granny Smith

\*\*\*

### Duroc-Schweine Rips 68°C/18h

Topinambur | Apfel-Zwiebelcreme | marinierter Rotkohl

\*\*\*

### Saint-Jacques & rouget barbet

Jakobsmuschel und Rotbarbe | Tintenfischrisotto | Blackberry

\*\*\*

### Dunkle Bio Milkschokolade "Femmes de Virunga"

Kaffee | Banane | Mandel

\*\*\*

### 959 Pralinen<sup>3</sup>

6 Gang Menüpreis: 158 p.P

5 Gang (ohne Kaisergranat): 145 p.P.

4 Gang (ohne Baby Calamari): 135 p.P.

Weinbegleitung 6-Gang: 79 p.P

Weinbegleitung 5-Gang: 69 p.P.

Weinbegleitung 4-Gang: 59 p.P.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



## UNSERE VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Rote Bete Tatar

Mini rote Bete | schwarze Walnuss | Crème fraîche

\*\*\*

### 959 Snack

\*\*\*

### Blumenkohlsuppe

Pumpernickel | Parmesan | rote Zwiebelmarmelade

\*\*\*

### Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilch | Senfkörner | Petersilie

\*\*\*

### Pasta Trüffel

Wintertrüffel | Parmesan | Petersilie

\*\*\*

### Dunkle Bio Milkschokolade "Femmes de Virunga"

Kaffee | Banane | Mandel

Menüpreis: 118 p.P.

4 Gang (ohne Romanasalat): 106 p.P.

Weinbegleitung 5-Gang: 69 p.P.

Weinbegleitung 4-Gang: 59 p.P.



## 959 Signature Menü für 2 Personen

### Gruß aus der Küche

\*\*\*

### Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

\*\*\*

### Tuna

Avocado | Ingwer | Mango

\*\*\*

### Roter Chicoréesalat

Grapefruit | Basilikum | Brunnenkresse

\*\*\*

### Seezunge im Ganzen

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

\*\*\*

### Affogato

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

\*\*\*

### 959-Gin Basil Smash

Menüpreis: 115 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.