



Vorspeisen

Rindertatar* Burrata Tomaten-Olivengremolata Macadamia		34
Thunfischtatar Avocado Ingwer Mango		34
Tataki vom Simmentaler Fleckvieh Sojagurke Misomayonaise Blue-Meat-Rettich		26
Kalbskopf im Tramezzini Geräucherter Aal Petersilienmayonaise gebrannte Kürbiskerne		26
Caesar's Salat Croûtons Datteltomaten Parmesan		18
Gemischte Frühlingsalate Croûtons Datteltomaten Senfdressing	groß	16
	klein	9
<u>Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:</u>		
- Perlhuhnbrust		+ 9
- gratiniertem Ziegenkäse		+ 9
- 3 Garnelen		+ 9
* Röhn Ossietra Kaviar 20g		36



Zwischengänge und Pasta

Schottischer Label Rouge Lachs²

mild geräuchert und gebraten | Erbse | Beurre Rouge

28

Kaisergranat

Fenchel | Zitrusfrüchte | Bisque

34

Duroc Schweinebauch

Shitake Pilz | Gyoza | Baby Pac Choi

28

Carbonara con Gambero Rosso

Sepiapasta | gebeiztes Ei | Guanciale

30

Taglierini Bärlauch

Spargel | Pomodoro semiseccchi | Parmesan

26

als Hauptgang 44

* Röhn Ossietra Kaviar 20g

36



Hauptgänge

Wolfsbarschfilet "Ikejime"

Fregola sarda | Escabechesud | Vongole

50

Lammkarree

Aubergine | Artischocke | Falafel

52

Klassiker

Stubenküken im Ganzen gegart

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

54

Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

pro Person

54

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

38

Rindergulasch

Paprika | Knöpfe | Sauerrahm

36



Dessert

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

Cheesecake Nr. 3

Blaubeeren | Keks | Salz & Zitrone

18

Piura porcelana 75%

Brombeere | piemonteser Haselnuss | Zartbitterschokolade

20

Drei Pralinen

by Yannick Dahm

9

Vanille Crème Brûlée

Beeren | Erdbeersorbet | Vanille aus Madagascar

18

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

20

Eis & Sorbets

Vanille, Schokolade, Tonkabohne,

Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Zitrone, Mango

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

Tataki vom Simmentaler Fleckvieh

Sojagurke | Misomayonaise | Blue-Meat-Rettich

959 Snack

Schottischer Label Rouge Lachs²

mild geräuchert und gebraten | Erbse | Beurre Rouge

Carbonara con Gambero Rosso

Sepiapasta | gebeiztes Ei | Guanciale

Duroc Schweinebauch

Shitake Pilz | Gyoza | Baby Pac Choi

Lammkarree

Aubergine | Artischocke | Falafel

Cheesecake Nr. 3

Blaubeeren | Keks | Salz & Zitrone

959 Pralinen³

Menüpreis: 158 p.P

5-Gang (ohne Carbonara): 145 p.P.

4-Gang (ohne Schweinebauch): 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.



959 Signature Menü für 2 Personen

Gruß aus der Küche

Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

Kaisergranat

Fenchel | Zitrusfrüchte | Bisque

Seezunge im Ganzen

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Affogato

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

959-Gin Basil Smash

Menüpreis: 120 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.