



Vorspeisen

| | | |
|---|-------|-----|
| Rindertatar | | |
| Burrata Tomaten-Olivengremolata Macadamia | | 34 |
| Thunfischtatar | | |
| Avocado Ingwer Mango | | 34 |
| Thunfischtataki | | |
| Gegrillte Wassermelone Mango-Chilli japanischer Rettich | | 34 |
| Gegrillte Ochsenherztomate | | |
| Burrata Granatapfel geeiste Petersilie Tomatensud | | 24 |
| Jakobsmuschelcarpaccio | | |
| Gurken-Yuzu-Vinaigrette Saiblingskaviar gesalzener Kohlrabi | | 28 |
| Caesar's Salat | | |
| Croûtons Datteltomaten Parmesan | | 18 |
| Gemischte Sommersalate | | |
| 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

Gegrillter Kopfsalat

Buttermilchvinaigrette | Zitrus | rote Zwiebel | Miso 26

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34

Wachtelbrust & Keule

gerösteter Sellerie | Haselnuss | Albufeirasöße 30

Tafelspitzsülze

Frankfurter Kräuter | Rindertafelspitz | gebackenes Ei 26

Gegrillte Baby Calamari

Tomaten-Chilli-Nage | Melone | Rettich 28

Taglierini Pfifferlinge

Pfifferlinge | Parmesan | Kräuter
als Zwischengericht 30
als Hauptgang 44

+ Röhn Ossietra Kaviar 20g 36



Hauptgänge

Steinbuttfilet

Perlgraupen | Zucchiniblüte | Curry 52

Wildschweintrücker

Pfifferlinge | gebackenen Kartoffel | Kopfsalatherzen vom Grill 52

Petersiliengraupenrisotto

Zitrus | Zucchiniblüte | Petersilie | Parmesan 44

Klassiker

Stubenküken im Ganzen gegart

Kartoffelpüree | Salat | Albufeirasöße
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

Pfirsich "Pastell"

Joghurt | Sesam | weiße Schokolade

20

Rhabarber-Baiser

offener Rhabarberkuchen und Sorbet | Baiser | Basilikum

18

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 Parmigiana

Aubergine | Parmesan | Bärlauchpesto

20

Pizza "Boscaiola 2.0"

grüner Spargel | Shiitake | Lardo | Pecorino

24

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Jakobsmuschelcarpaccio

Gurken-Yuzu-Vinaigrette | Saiblingskaviar | gesalzener Kohlrabi

959 Snack

Gegrillte Baby Calamari

Tomaten-Chilli-Nage | Melone | Rettich

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque

Wachtelbrust & Keule

gerösteter Sellerie | Haselnuss | Albuferasoße

Wildschweinrücken

Pfifferlinge | Kartoffelrose | Kopfsalatherzen vom Grill

959 Dessert Snack

Pfirsich "Pastell"

Joghurt | Sesam | weiße Schokolade

Pralinenbox

Menüpreis: 160 p.P

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

4-Gang (ohne Wachtel): 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

Gebackenes Eigelb

Frankfurter grüne Soße | Meerrettich | Wildkräuter

959 Snack

Gegrillte Kopfsalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Kresse | rote Zwiebel | Miso

Gratinierter Ziegenkäse

Melone | Tomate | Fingerlimes

Taglierini Pfifferlinge

Pfifferlinge | Parmesan | Kräuter

ODER

Petersiliengraupenrisotto

Zitrus | Zucchiniblüte | Petersilie | Parmesan

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

Pralinenbox

Menüpreis: 130 p.P.

4-Gang (ohne Ziegenkäse): 115 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

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | 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.



Starters

| | | |
|--|-------|-----|
| Beef tartar burrata tomato-olive gremolata macadamia | | 34 |
| Tuna tartar avocado ginger mango | | 34 |
| Tuna tataki grilled watermelon mango-chilli japanese radish | | 34 |
| Grilled oxheart tomato burrata pomegranate iced parsley tomato vinaigrette | | 24 |
| Scallop carpaccio cucumber and yuzu vinaigrette caviar salted kohlrabi | | 28 |
| Cesar's salad croûtons cherry tomatoes parmesan | | 18 |
| Mixed summer salad croûtons cherry tomatoes mustard dressing | big | 16 |
| | small | 9 |
| <u>Feel free to complement your salad with:</u> | | |
| - guinea fowl breast | | + 9 |
| - gratinated goat cheese | | + 9 |
| - 3 prawns | | + 9 |
| *Röhn Ossietra caviar 20g | | 36 |



Intermediate courses

| | |
|--|--|
| Grilled lettuce buttermilk vinaigrette citrus red onion miso | 26 |
| Norway lobster cucumber dill finger limes bisque | 34 |
| Quail breast & leg roasted celery hazelnut Albufeira sauce | 30 |
| Boiled beef aspic Frankfurt herbs boiled beef baked egg | 26 |
| Grilled baby squid tomato-chilli-nage melon radish | 28 |
| Taglierini chanterelles chanterelles parmesan herbs | as a intermediate course 30 as a main course 44 |
| +Röhn Ossietra caviar 20g | 36 |



Main courses

| | |
|--|----|
| Turbot fillet zucchini pearl barley curry | 52 |
| Saddle of wild boar chanterelles baked potato rosette grilled lettuce hearts | 52 |
| Parsley barley risotto citrus courgette flower parsley parmesan | 44 |

Classics

| | |
|---|---------------|
| Poussin whole cooked mashed potatoes salad albufeira sauce <i>Preparation time about 20 minutes</i> | 54 |
| Dover sole whole cooked (for 2 persons) mashed potatoes baby spinach beurre blanc <i>Preparation time about 20 minutes</i> | per person 54 |
| Viennese cutlet of veal saddle potato and cucumber salad cranberries lemon | 38 |
| Beef goulash bellpepper knöpfle sour cream | 36 |



Desserts

| | |
|--|------------|
| Coconut mango coconut bronze fennel | 18 |
| Peach 'Pastel' yoghurt sesame white chocolate | 20 |
| Rhubarb meringue open rhubarb cake and sorbet meringue basil | 18 |
| Chocolates³ by Yannick Dahm Kalamansi thyme eggnog coffee oats | 9 |
| Vanilla Crème Brûlée berries strawberry sorbet vanilla from Madagascar | 18 |
| Cheese variation fruits bread chutney grapes | 20 |
| Ice Cream & Sorbets vanilla, chocolate, tonkabean, raspberry, strawberry, apricot, mango, lemon | per ball 4 |



Pizza "to share"

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

20

Pizza buffalo burrata

bellpepper | burrata | basil

22

Pizza diavola

spicy salami | chili | mozzarella

20

Pizza parmigiana

eggplant | wild garlic pesto | parmesan

20

Pizza "Boscaiola 2.0"

green asparagus | shiitake | lardo | pecorino

24

Pizza margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Scallop Carpaccio

cucumber and yuzu vinaigrette | caviar | salted kohlrabi

959 Snack

Grilled baby squid

tomato chilli nage | melon | radish

Norway Lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque

Quail breast & leg

roasted celery | hazelnut | albufera sauce

Saddle of wild boar

chanterelles | baked potato rosette | grilled lettuce hearts

959 Dessert Snack

Peach "Pastel"

yoghurt | sesame | white chocolate

Pralinenbox

menu price: 160 p.p.

5 course (without norway lobster): 145 p.p.

4 course (without quail breast): 135 p.p.

wine accompaniment 6 course: 79 p.p.

wine accompaniment 5 course: 69 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



OUR VEGETARIAN MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Baked egg

frankfurt herbs | horseradish | wild herbs

959 Snack

Grilled lettuce

buttermilk vinaigrette | citrus | red onion | miso

Gratinated goat cheese

melon | tomato | finger limes

Taglierini chanterelles

chanterelles | parmesan | herbs

OR

Parsley barley risotto

citrus | courgette flower | parsley | parmesan

959 Dessert Snack

Coconut

Mango | coconut | bronze fennel

Pralinenbox

menu price: 130 p.p.

4 course (without goat cheese): 115 p.p.

wine accompaniment 5 course: 69 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.



959 signature menü for two

Greeting from the kitchen

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

Tuna tartar

avocado | ginger | mango

Norway Lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque

Dover sole whole cooked

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc

Affogato

espresso | vanilla-ice cream | 959-chocolate

959-Gin Basil Smash

menu price: 120 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.