



Vorspeisen

Thunfischtatar Avocado Ingwer Mango	34
Saint Jacques gebratene Jakobsmuschel Mandarine Ponzu Sesam	36
Vitello tonnato Kalbstafelspitz & Thunfisch Salzzitronenvinaigrette Kapern	30
Rindertatar Buttermilch & Frankfurter Kräuter Röstzwiebel Krumen	34
+ Röhn Ossietra Kaviar 20g	36

Salate

Caesar's Salat Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
	klein 10
Gemischte Herbstsalate Croûtons Datteltomaten Senfdressing	groß 16
	klein 9
<u>Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:</u>	
- Perlhuhnbrust	+ 9
- gratiniertem Ziegenkäse	+ 9
- 3 Garnelen	+ 9



Zwischengänge und Pasta

Gegrillter Kopfsalat

Buttermilchvinaigrette | Zitrus | rote Zwiebel | Miso 26

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34

"Mieral" Taube

Mais | Brombeere | Purple-Curryjus 34

Gegrillte Baby Calamari

Tomaten-Chilli-Nage | Melone | Rettich 28

Taglierini Pfifferlinge

Pfifferlinge | Parmesan | Kräuter
als Zwischengericht 30
als Hauptgang 44



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 | Albufeirasoße
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten 54

Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten pro Person 56

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 40

Rindergulasch

Paprika | Knöpfe | Sauerrahm 38



Dessert

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

Grießflammerie

Zwetschgenröster | Portweineis | Zartbitterschokolade

20

Tarte Tatin & Champagner

sommerliche Apfeltarte | Ingwer | Limette | Champagnerschaum

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, Rhabarber, weißer 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 Parmigiana

Aubergine | Parmesan | Bärlauchpesto

20

Pizza Steinpilze

Sommertrüffel | Lardo | Manchego

24

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Saint Jacques

gebratene Jakobsmuschel | Mandarine | Ponzu | Sesam

959 Snack

Gegrillte Baby Calamari

Tomaten-Chilli-Nage | Melone | Rettich

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque

"Mieral" Taube

Mais | Brombeere | Purple-Curryjus

Wildschweinrücken

Pfifferlinge | Kartoffelrose | Kopfsalatherzen vom Grill

959 Dessert Snack

Grießflammerie

Zwetschgenröster | Portweineis | Zartbitterschokolade

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: 125 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.



Starters

Tuna tartar

avocado | ginger | mango

34

Saint Jacques

fried scallop | mandarin | ponzu | sesame seeds

36

Vitello tonnato

veal & tuna | salt lemon vinaigrette | capers

30

Beef tartar

buttermilk & Frankfurt herbs | fried onion | crumbs

34

*Röhn Ossietra caviar 20g

36

Salads

Cesar's salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan

big 18
small 10

Mixed autumn salad

croûtons | cherry tomatoes | mustard dressing

big 16
small 9

Feel free to complement your salad with:

- guinea fowl breast + 9
- gratinated goat cheese + 9
- 3 prawns + 9



Intermediate courses

Grilled lettuce buttermilk vinaigrette citrus red onion miso	26
Norway lobster cucumber dill finger limes bisque	34
Mieral' pigeon sweetcorn blackberry purple curry jus	34
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
Semolina flummery plum roaster port wine ice cream dark chocolate	20
Tarte Tatin & Champagne apple tart ginger lime champagne foam	20
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
Porcini mushroom pizza summer truffle lardo manchego	24
Pizza margherita tomatoes mozzarella oregano	18



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Saint Jacques

fried scallop | mandarin | ponzu | sesame seeds

959 Snack

Grilled baby squid

tomato chilli nage | melon | radish

Norway Lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque

Mieral' pigeon

sweetcorn | blackberry | purple curry jus

Saddle of wild boar

chanterelles | baked potato rosette | grilled lettuce hearts

959 Dessert Snack

Semolina flummery

plum roaster | port wine ice cream | dark 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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



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.



Desserts

Per brésil Itakuja Schokolade

Exotische Früchte / Ingwer / Safran / Kokos 22
Gewinner Dessert Pâtissier des Jahres von Logan Seibert

" 1000 feuilles"

Blätterteig / Key Lime / Creamcheese 22

Pina Colada surprise

Ananas / Kokos / Rum 22

"Yin & Yang"

Yuzu / Sesam / Litschi 22

Crème Brûlée

mit Madagaskar-Vanille 14