



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

Roter Chicorée und Grapefruit Brunnenkresse Basilikum Sumach	18
Caesar's Salat Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
	klein 10
Gemischte Wintersalate 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

Beeftea

Sellerie aus dem Salzteig | Bio-Eigelb | Rinderzunge 26

Gegrillter Kopfsalat

Buttermilchvinaigrette | Zitrus | rote Zwiebel | Miso 28

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34

"Mieral" Taube

Mais | Brombeere | Purple-Curryjus 34

Taglierini Tartufo

Wintertrüffel | Parmesan | Petersilie
als Zwischengericht 36
als Hauptgang 48



Hauptgänge

Seeteufel

Safranrisotto | Fenchel | Speckpflaumen 54

Barbarie Entenbrust

Hokkaidokürbis | gegrillter Chicorée | dauphines aux marrons 54

Rote Beete Risotto

Zitrone | Gorgonzola | 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 56

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 40

Rindergulasch

Paprika | Knöpfle | Sauerrahm 38



Dessert

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

Choux Bun

Brandmasse | Anis | Pistazie | Himbeersorbet

20

Schokoladenkrapfen

Ananas | Joghurtmousse | Croustillon

20

Drei Pralinen

by Yannick Dahm

9

Vanille Crème Brûlée

Apfel-Quitten-Chutney | Zitronenverbenesorbet | 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 Tartufo

Taleggio | Herbsttrüffel | Parmesan

34

Pizza Abde Signature

Oliventapenade | Taleggio | Rucola

20

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18

Pizza Serrano

Serranoschinken | Mozzarella | Rucola | XO-Balsamico

26



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Saint Jacques

gebratene Jakobsmuschel | Mandarine | Ponzu | Sesam

959 Snack

Beeftea

Sellerie | Bio-Eigelb | Rindezunge

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque

"Mieral" Taube

Mais | Brombeere | Purple-Curryjus

Barbarie Entenbrust

Hokkaidokürbis | gegrillter Chicorée | dauphines aux marrons

959 Dessert Snack

Schokoladenkrapfen

Ananas | Joghurtmousse | Croustillon

Pralinenbox

Menüpreis: 165 p.P

5-Gang (ohne Kaisergranat): 150 p.P.

4-Gang (ohne Beeftea): 140 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

Gegrillte Kürbisecken

Rosenkohl | Senfvinaigrette | karamalisierte Kerne

959 Snack

Gegrillte Kopfsalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Kresse | rote Zwiebel | Miso

Blumenkohlsuppe

Parmesan | Pumpernickel | rote Zwiebelmarmelade

Rote Beete Risotto

Gorgonzola | Birne | Zitrone | Parmesan

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

Pralinenbox

Menüpreis: 130 p.P.

4-Gang (ohne Blumenkohlsuppe): 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: 130 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

Red chicory and grapefruit
Watercress | basil | sumac 18

Cesar's salad
croûtons | cherry tomatoes | parmesan
big 18
small 10

Mixed winter 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

Beeftea

celery | organic egg yolk | beef tongue 26

Grilled lettuce

buttermilk vinaigrette | citrus | red onion | miso 28

Norway lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque 34

Mieral' pigeon

sweetcorn | blackberry | purple curry jus 34

Taglierini tartufo

winter truffle | parmesan | parsley as a intermediate course 36

as a main course 48

+Röhn Ossietra caviar 20g 36



Main courses

Monkfish

saffron risotto | fennel | bacon prunes 54

Barbarie duck breast

hokkaido pumpkin | grilled chicory | dauphines aux marrons 54

Beetroot risotto

lemon | gorgonzola | parmesan 44

Classics

Poussin whole cooked

mashed potatoes | salad | albufeira sauce
Preparation time about 20 minutes 54

Dover sole whole cooked (for 2 persons)

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc
Preparation time about 20 minutes per person 56

Wiener Schnitzel

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 40

Beef goulash

bellpepper | knöpfle | sour cream 38



Desserts

Coconut mango coconut bronze fennel	18
Choux Bun Choux paste aniseed pistachio raspberry sorbet	20
Chocolate doughnuts pineapple yoghurt mousse croustillon	20
Chocolates³ by Yannick Dahm Kalamansi thyme eggnog coffee oats	9
Vanilla Crème Brûlée Apple-quince chutney lemon verbena 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 tartufo

taleggio | autumn truffle | parmesan

34

Pizza Abde Signature

olive tapenade | Taleggio | rocket salad

20

Pizza margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18

Pizza Serrano

Serrano ham | mozzarella | rocket salad | XO balsamic vinegar

26



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Saint Jacques

fried scallop | mandarin | ponzu | sesame seeds

959 Snack

Beeftea

celery | organic egg yolk | beef tongue

Norway Lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque

Mieral' pigeon

sweetcorn | blackberry | purple curry jus

Barbarie duck breast

hokkaido pumpkin | grilled chicory | dauphines aux marrons

959 Dessert Snack

Chocolate doughnuts

pineapple | yoghurt mousse | croustillon

Pralinenbox

menu price: 165 p.p.

5 course (without norway lobster): 150 p.p.

4 course (without pigeon): 140 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

Grilled pumpkin wedges

brussel sprouts | mustard vinaigrette | caramelised seeds

959 Snack

Grilled lettuce

buttermilk vinaigrette | citrus | red onion | miso

Cauliflower Soup

parmesan cheese | pumpernickel | red onion marmalade

Beetroot risotto

Gorgonzola | pear | lemon | parmesan

959 Dessert Snack

Coconut

Mango | coconut | bronze fennel

Pralinenbox

menu price: 130 p.p.

4 course (without cauliflower soup): 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: 130 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.