



## APERITIF

---

### **Rosmarin Spritz**

auch als alkoholfreie Variante erhältlich

**11 €**

## WEINEMPFEHLUNG

---

### **2023 Johner Estate · Wairarapa · Neuseeland**

Sauvignon Blanc 0,1 L

**8,50 €**

### **2021 Von Winning · Pfalz · Deutschland**

Noir-Cuvée · Cabernet Sauvignon / Merlot 0,1 L

**10 €**

Alle Weine enthalten Sulfite.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## SALATE und VORSPEISEN

---

### Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan

**18 €**

### Bunte Frühlingsalate

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing

**16 €**

### Löwenzahnsalat

Trauben | Taleggio | Walnuss

**18 €**

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust + 9 €
- gratiniertem Ziegenkäse + 9 €
- 3 Garnelen + 9 €

## VORSPEISE

---

### Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

**34 €**

### Klassisch mariniertes Rindertatar

Kartoffelstroh | Bottarga di muggine | Eigelbcreme

**36 €**

+ *Imperial Osietra Kaviar 10g* – 20 €

+ *Imperial Osietra Kaviar 20g* – 38 €

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## HAUPTSPEISE

---

### **Taglierini Tartufo**

Wintertrüffel | Parmesan | Petersilie

*als Zwischengang 36 €*

*als Hauptspeise 48 €*

### **Taglierini Gamberetti**

Garnelen | Krustentierschaum | Parmesan

*als Zwischengang 30 €*

*als Hauptspeise 46 €*

### **Edelfische in Bouillabaisse**

*(von Michelin ausgezeichnet)*

Venusreis | Spitzpaprika | Bouillabaisse

**48 €**

## 959 KLASSIKER

---

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone

**44€**

### **New Zealand-Rinderfilet "medium"**

Trüffelpommes | Sauce Béarnaise | Jus

**64 €**

*plus Kaisergranat 28 €*

### **Stubenküken im Ganzen gegart**

*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße

**54 €**

### **Rindergulasch**

Paprika | Knöpfe | Sauerrahm

**40 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## DESSERTS

---

### **Vanille Crème Brûlée**

Beeren | Vanille aus Madagascar | Sorbet oder Eis nach Wahl

**18 €**

### **Kokosnuss**

Mango | Kokos | Bronzefenchel

**18 €**

### **Pralinen<sup>3</sup> aus der Box by Yannick Dahm**

**9 €**

### **Tiramisu**

Vanille | Mascarpone | Espresso

**20 €**

### **Eis & Sorbets**

Vanille, Schokolade, Tonkabohne,  
Himbeere, Aprikose, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Grapefruit

**je Nocke 4 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## PIZZA

---

ca. Ø 20 cm

Zu unseren Pizzen servieren wir einen kleinen Salat

### **Pizza 959**

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

**20 €**

### **Pizza Büffel Burrata**

Paprika | Burrata | Basilikum

**22 €**

### **Pizza Diavola**

scharfe Salami | Chili | Mozzarella

**20 €**

### **Pizza Sobrasada**

Sobrasada | Parmesan | Cime di rapa

**22 €**

### **Pizza Tartufo**

Taleggio | Wintertrüffel | Parmesan

**34 €**

### **Pizza Serrano**

Serrano-Schinken | Mozzarella | Rucola | XO-Balsamico

**26 €**

### **Pizza Margherita**

Tomate | Mozzarella | Oregano

**18 €**

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer.



## APERITIF

---

### **Rosemary Sprizz 11€**

also available as a non-alcoholic version

**11 €**

## WINE RECOMMENDATION

---

### **2023 Johner Estate · Wairarapa · Newsealand**

Sauvignon Blanc 0,1 L

**8,50 €**

### **2021 By Winning Palatinate Germany**

Noir Cuvée Cabernet Sauvignon / Merlot 0.1 L

**10 €**

All wines contain sulphites.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.  
Some foods may be raw or unpasteurized.  
All prices in Euros including tax.



## SALADS

---

### Caesar's salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan

**18 €**

### spring-salad

croûtons | cherry tomatoes | mustard dressing

**16 €**

### Dandelion salad

grapes | taleggio | walnut

**18 €**

You are welcome to supplement your salad with:

- Guinea fowl breast + 9 €
- gratinated goat cheese + 9 €
- 3 prawns + 9 €

## STARTERS

---

### Tuna tartar

avocado | ginger | mango

**34 €**

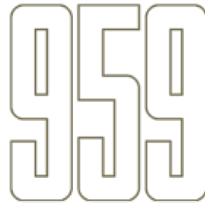
### Classic marinated beef tartare

potato straw | Bottarga di muggine | egg yolk cream

**36 €**

+ *Imperial Osietra Kaviar 10g* – 20 €

+ *Imperial Osietra Kaviar 20g* – 38 €



## MAIN DISHES

---

### **Taglierini tartufo**

autumn truffle | parmesan | parsley

as a intermediate course **36 €**

as a main course **48 €**

### **Taglierini gamberetti**

prawns | crustacean foam | parmesan cheese

as intermediate course **32 €**

as main course **46 €**

### **Noble fish in bouillabaisse broth**

venus rice | bell peppers | bouillabaisse

**48 €**

## 959 CLASSICS

---

### **“Wiener Schnitzel”**

potato cucumber salad | cranberries | lemon

**44 €**

### **Poussin whole cooked**

*Preparation time about 20 minutes*

mashed potatoes | lettuce | albufera-sauce

**54 €**

### **Beef goulash**

knöpfle | bell pepper | sour cream

**40 €**

### **New Zealand beef fillet ‘medium’**

Truffle fries | béarnaise sauce | jus

**64 €**

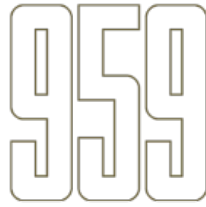
*plus Norway Lobster 28 €*

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some foods may be raw or unpasteurized.

All prices in €uros including tax.





## DESERTS

---

### **Vanilla crème brûlée**

berries | vanilla from Madagascar | sorbet or ice cream of your choice

**18 €**

### **Coconut**

mango | coconut | bronze fennel

**18 €**

### **Chocolates<sup>3</sup> from the box by Yannick Dahm**

**9 €**

### **Ice Cream & Sorbet**

vanilla, chocolate, tonkabean,  
raspberry, apricot, lemon, mango, white peach, grapefruit

**4 € per ball**



## PIZZA

---

*ca. Ø 20 cm  
with a side salad*

### **Pizza 959**

capers | taggiasche olives | anchovies

**20 €**

### **Pizza buffola burrata**

bell pepper | burrata | basil

**22€**

### **Pizza diavola**

spicy salami | chili | mozzarella

**20 €**

### **Pizza Sobrasada**

sobrasada | parmesan | cime di rapa

**22 €**

### **Pizza tartufo**

Taleggio | winter truffle | parmesan

**34 €**

### **Pizza serrano**

Serrano ham | mozzarella | rocket salad | XO balsamic vinegar

**26 €**

### **Pizza Margherita**

tomatoes | mozzarella | oregano

**18 €**

Please inform us of any allergies or dietary requirements.  
Some foods may be raw or unpasteurized.  
All prices in €uros including tax.