



Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango 34

Zweierlei Hamachi

Sashimi & Tatar | Gurke | Dill | Yuzu Kosho 34

Gegrillte Kopfsalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

Klassisch mariniertes Rindertatar

Kartoffelstroh | Bottarga di muggine | Eigelbcreme 36

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 26

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 46

Salate

Löwenzahnsalat

Speck | Zwiebel | neue Kartoffel | Bioei 18

Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 10

Gemischte Frühlingssalate

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing groß 16

klein 9

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust +9

- gratiniertem Ziegenkäse +9

- 3 Garnelen +9



Zwischengänge und Pasta

Spargelcremesuppe

Spargelragout | Sauce Hollandaise | Kräuter 28
+ 3 Garnelen +9

Fjordforelle

Blumenkohl | Frühlingslauch | Dashi Beurre Blanc 30

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34

Schweinebauch vom Ibericoschwein

Kimchi | Baby Pak Choi | Ume Boshi | geräucherter Aal 34

Wachsei

Spargelragout | Miso | Sauce Hollandaise | Belperknolle | Morchel 30

Taglierini mit Bärlauch

weißer Spargel | Datteltomaten | Bärlauch
als Zwischengericht 32
als Hauptgang 42



Hauptgänge

Wolfsbarschfilet

Koshihikari Reis | Sesam | Pak Choi | Tom Kha Gai-Schaum 54

Lammnacken und Karree

Tomaten-Brotsalat | Aubergine | schwarzer Knoblauch 56

Agnolotti del plin

Kalbsfleischravioli | junge Erbsen | Morchel | Taleggiofondue 46

Klassiker

New Zealand-Rinderfilet "medium"

Trüffelpommes | Sauce Béarnaise | Jus 64

plus Kaisergranat 28

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 58

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 44

Rindergulasch

Paprika | Knöpfe | Sauerrahm 40



Dessert

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

18

Tiramisu

Vanille | Mascarpone | Espresso

20

Himbeere und Rosmarin

Himbeer-Rosmarinespuma | Schokoladencrumble | Limettensorbet

20

Drei Pralinen

by Yannick Dahm

9

Vanille Crème Brûlée

Vanille aus Madagascar | Beeren | Sorbet oder Eis nach Wahl

18

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

20

Eis & Sorbets

Vanille, Schokolade, Tonkabohne

Himbeere, Aprikose, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Grapefruit

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 Serrano

Serrano-Schinken | Mozzarella | Rucola | XO-Balsamico

26

Pizza Tartufo

Taleggio | Sommertrüffel | Parmesan

34

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Zweierlei Hamachi

Sashimi & Tatar | Gurke | Dill | Yuzu Kosho

959 Snack

Rindstatar & Kaviar

Kartoffelstroh | Bottarga di muggine | Eigelbcreme | Osietra Kaviar

Fjordforelle

Blumenkohl | Frühlingslauch | Dashi Beurre Blanc

Schweinebauch vom Ibericoschwein

Kimchi | Baby Pak Choi | Ume Boshi | geräucherter Aal

US-Short Rib und Rücken

Bimi | Dauphinekartoffel | schwarzer Knoblauch | Trockenfrüchtejus

959 Dessert Snack

Himbeere und Rosmarin

Himbeer-Rosmarinespuma | Schokoladencrumble | Limettensorbet

Pralinenbox

Menüpreis: 170 p.P

5-Gang (ohne Schweinebauch): 155 p.P.

4-Gang (ohne Fjordforelle): 145 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 Spargelspitzen

Piemonteser Haselnuss | Kimizu | Sumach | Zitrusvinaigrette

959 Snack

Gegrillte Kopfsalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Kresse | rote Zwiebel | Miso

Geschmorte Karotte

Sesamcrumble | Kalamansi | Koriander | Kimchisud

Auberginenravioli & Burrata

geräucherte Burrata | halbgetrocknete Tomaten | Basilikum | Pinienkerne

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

Pralinenbox

Menüpreis: 140 p.P.

4-Gang (ohne geschmorte Karotte): 135 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

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque

Seezunge im Ganzen

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Affogato

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

959-Gin Basil Smash

Menüpreis: 135 p.P.

Weinbegleitung: 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.



Starters

Tuna tartar

avocado | ginger | mango 34

Two kinds of Hamachi

Sashimi & Tatar | Cucumber | Dill | Yuzu Kosho 34

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso 28

Classic marinated beef tartare

potato straw | Bottarga di muggine | egg yolk cream 36

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 26

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 46

Salads

Dandelion salad

bacon | onion | new potato | organic egg 18

Cesar's salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan big 18
small 10

Mixed spring 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

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



Intermediate courses

Cream of asparagus soup		
asparagus ragout Hollandaise sauce herbs		28
	+ 3 prawns	+9
Fjord trout		
cauliflower spring onions dashi beurre blanc		32
Norway lobster		
cucumber dill finger limes bisque		34
Iberian pork belly		
kimchi baby pak choi ume boshi smoked eel		34
Soft boiled egg		
asparagus ragout miso hollandaise sauce belper tuber morel		30
Taglierini with wild garlic		
white asparagus date tomatoes wild garlic	as a intermediate course	32
	as a main course	42



Main courses

Sea bass fillet	
Koshihikari rice sesame seeds pak choy tom kha gai foam	54
Lamb neck and loin	
Tomato and bread salad aubergine black garlic	56
Agnolotti del plin	
Veal ravioli young peas morel taleggio fondue	46

Classics

New Zealand beef fillet 'medium'	
Truffle fries béarnaise sauce jus	64
	+ Norway Lobster 28
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 58
Wiener Schnitzel	
potato and cucumber salad cranberries lemon	44
Beef goulash	
bellpepper knöpfle sour cream	40



Desserts

Coconut

mango | coconut | bronze fennel

18

Tiramisu

Vanilla | Mascarpone | Espresso

20

Raspberry and rosemary

raspberry and rosemary espuma | chocolate crumble | lime sorbet

20

Three chocolates

by Yannick Dahm

9

Vanilla crème brûlée

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

18

Cheese variation

fruits bread | chutney | grapes

20

Ice Cream & Sorbets

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

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 | summer truffle | parmesan

34

Pizza margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18

Pizza Serrano

Serrano ham | mozzarella | rocket salad | XO balsamic vinegar

26



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Two kinds of Hamachi

Sashimi & Tatar | Cucumber | Dill | Yuzu Kosho

959 Snack

Beef tartare & caviar

potato straw | Bottarga di muggine | egg yolk cream | Osietra caviar

Fjord trout

cauliflower | spring onions | dashi beurre blanc

Iberian pork belly

kimchi | baby pak choi | ume boshi | smoked eel

US short rib and back

Bimi | dauphine potato | black garlic | dried fruit jus

959 Dessert Snack

Raspberry and rosemary

Raspberry and rosemary espuma | chocolate crumble | lime sorbet

Pralinenbox

menu price: 170 p.p.

5 course (without pork belly): 155 p.p.

4 course (without fjord trout): 145 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 asparagus tips

Piedmont hazelnut | kimizu | sumac | citrus vinaigrette

959 Snack

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette | cress | red onion | miso

Braised carrot

sesame crumble | kalamansi | coriander | kimchi stock

Aubergine ravioli & burrata

smoked burrata | semi-dried tomatoes | basil | pine nuts

959 Dessert Snack

Coconut

Mango | coconut | bronze fennel

Pralinenbox

menu price: 140 p.p.

4 course (without braised carrot): 135 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: 135 p.p.

wine accompaniment 4 course: 59 p.p.