



Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango 36

Geflämmtter Bachsaibling

Joghurt | gepickelte Gurke | Gurkenvinaigrette | Saiblingskaviar 34

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

Tomate, Pfirsich und Granatapfel

Büffelmozzarella | Cashew | gegrillte Tomaten | geeiste Petersilie 28

Rindercarpaccio

Parmesan | Pinienkerne | Rucola | XO-Balsamicoglace 34

+ Sommertrüffel 12

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 48

Salate

Kopfsalat & Kräuter

Schnittlauch | Dill | Brotchips | eingelegte Zwiebel 22

klein 12

Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 10

Gemischte Sommersalate

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing 16

klein 9

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust +9

- gratiniertem Ziegenkäse +9

- 3 Garnelen +9



Zwischengänge und Pasta

Herzbries vom Kalb

eingelegte Pfifferlinge | Sellerie | Portweinkirschen | Purple Curry 34

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34

Lauwarmer Pulposalat

gegrillter Pulpo | Kartoffelcreme | Taggiasche Oliven 30

Gegrillte Babycalamari

junge Erbsen | Bottarga de muggine | Zitrone | Chorizo 32

Taglierini mit Pfifferlingen

Pfifferlinge Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	34
	als Hauptgang	44



Hauptgänge

Wolfsbarsch & Muscheln

Safran-Tomatensud | Fregola | geschmorte Paprika 54

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Rücken "rosa" & geschmorte Schulter | Aubergine | cremige Polenta 56

Portobellopilz

Babyspinat | Wachsei | karamellisierte Schalotten | Belper Knolle 46

Klassiker

New Zealand-Rinderfilet "medium"

Trüffelpommes | Sauce Béarnaise | Jus 64

plus Kaisergranat 28

Stubenküken im Ganzen gegart

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße
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 42



Dessert

Popcorntarte

Heidelbeerkompott | Rum | Pekannuss | Salzkaramell 20

Tonkabohnen-Cremetörtchen

Mandeleis | Sauerkirschen | Rauchmandel 20

Tiramisu

Vanille | Mascarpone | Espresso 20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade 18

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, Tonkabohne, Schokolade, Salzkaramell

Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Johannisbeere

je Nocke 4



Pizza zum Teilen

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

22

Pizza Büffel Burrata

Paprika | Burrata | Basilikum

22

Pizza Diavola

scharfe Salami | Chili | Mozzarella

20

Pizza Serrano

Serranoschinken | Mozzarella | Rucola | XO-Balsamico

26

Pizza Tartufo

Taleggio | Sommertrüffel | Parmesan

34

Pizza Caprese

bunte Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum

22

Pizza Capricciosa

Artischocke | Pilze | Serranoschinken

28

Pizza Margherita

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Tomate und Pfirsich

Büffelmozzarella | Cashew | gegrillte Tomaten | geeiste Petersilie

959 Snack

Geflämmter Bachsaibling

Joghurt | gepickelte Gurke | Gurkenvinaigrette | Saiblingskaviar

Gegrillte Babycalamari

junge Erbsen | Bottarga de muggine | Zitrone | Chorizo

Herzbries vom Kalb

eingelegte Pfifferlinge | Sellerie | Portweinkirschen | Purple Curry

Zweierlei vom Salzwiesenlamm

Rücken "rosa" & geschmorte Schulter | Aubergine | cremige Polenta

959 Dessert Snack

Popcorntarte

Heidelbeerkompott | Rum | Pekannuss | Salzkaramell

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 170 p.P.

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

4-Gang (ohne Calamari): 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

Tomate, Pfirsich und Granatapfel

Büffelmozzarella | Cashew | gegrillte Tomaten | geeiste Petersilie

959 Snack

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Kresse | rote Zwiebel | Miso

Parmesan-Consommé

Kohlrabi | Origami-Ravioli | Sylter-Brot-Chip | rote Zwiebelmarmelade

Portobellopilz

Babyspinat | Wachsei | karamellisierte Schalotten | Belper Knolle

959 Dessert Snack

Kokosnuss

Mango | Kokos | Bronzefenchel

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 145 p.P.

4-Gang (Parmesan-Consommé): 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 36

Flamed brook trout

yoghurt | pickled cucumber | cucumber vinaigrette | char caviar 34

Grilled romanian lettuce

buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso 28

Tomato, peach and pomegranate

buffalo mozzarella | cashew | grilled tomatoes | iced parsley 28

Beef carpaccio

parmesan | pine nuts | arugula | XO balsamic glaze 34

+ summer truffle 18

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 26

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 46

Salads

Lettuce & herbs

chives | dill | bread potato chips | pickled onion 22

klein 12

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



Intermediate courses

Sweetbreads of veal

pickled chanterelles | celery | port wine cherries | purple curry 34

Norway lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque 34

Warm pulpo salad

grilled pulpo | potato cream | taggiasche olives 30

Grilled baby calamari

young peas | bottarga de muggine | lemon | chorizo 32

Taglierini with chanterelles

chanterelles mushroom foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	34
	<i>main dish</i>	44



Main courses

Seabass & mussels

saffron-tomato broth | fregola | braised bellpeppers 54

Two kinds of salt marsh lamb

striploin "pink" & braised shoulder | eggplant | creamy polenta 56

Portobello mushroom

baby spinach | waxed egg | caramelized shallots | belper tuber 44

Classics

New Zealand beef fillet 'medium'

truffle fries | béarnaise sauce | jus 64
+ Norway Lobster 28

Poussin whole cooked

mashed potatoes | salad | albufera 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 58

Wiener Schnitzel

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 44

Beef goulash

bellpepper | knöpfle | sour cream 42



Desserts

Popcorn tarte

blueberry compote | rum | pecan nut | salted caramel 20

Coconut

mango | coconut | bronze fennel 18

Tiramisu

vanilla | mascarpone | espresso 20

Tonka bean cream tart

almond ice cream | sour cream | smoked almonds 20

Three chocolates

by Yannick Dahm 9

Vanilla crème brûlée

vanilla from Madagascar | berries | sorbet or ice cream of your choice 18

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes 20

Ice Cream & Sorbets

vanilla, tonka bean, chocolate, salted caramel per ball 4
raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, blackcurrant



Pizza "to share"

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

22

Pizza Buffalo burrata

bellpepper | burrata | basil

22

Pizza Diavola

spicy salami | chili | mozzarella

20

Pizza Tartufo

taleggio | summer truffle | parmesan

34

Pizza Caprese

colorful tomatoes | buffalo mozzarella | basil

22

Pizza Serrano

serrano ham | mozzarella | arugula | XO balsamic vinegar

26

Pizza Capricciosa

artichoke | mushrooms | serrano ham

28

Pizza Margherita

tomatoes | mozzarella | oregano

18



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Tomato, peach and pomegranate

buffalo mozzarella | cashew | grilled tomatoes | iced parsley

959 Snack

Flamed brook trout

yoghurt | pickled cucumber | cucumber vinaigrette | char caviar

Grilled baby calamari

young peas | bottarga de muggine | lemon | chorizo

Sweetbreads of veal

pickled chanterelles | celery | port wine cherries | purple curry

Two kinds of salt marsh lamb

striploin "pink" & braised shoulder | eggplant | creamy polenta

959 Dessert Snack

Popcorn tarte

blueberry compote | rum | pecan nut | salted caramel

OR

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

Pralinenbox

menu price: 170 p.p.

5 course (without sweetbreads): 155 p.p.

4 course (without calamari): 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

Tomato, peach and pomegranate

Buffalo mozzarella | cashew | grilled tomatoes | iced parsley

959 Snack

Grilled lettuce hearts

buttermilk vinaigrette | cress | red onion | miso

Parmesan consommé

kohlrabi | origami ravioli | Sylt bread chip | red onion marmalade

Portobello mushroom

baby spinach | wax egg | caramelized shallots | belper tuber

959 Dessert Snack

OR

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

Pralinenbox

menu price: 145 p.p.

4 course (without parmesan consommé): 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 menu 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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.