



Salate

Caesar's Salat

Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
klein	10

Gemischte Herbstsalate

Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
klein	9

Roter Chicoréesalat

Basilikum Brunnenkresse Grapefruit Sumach Chili	20
klein	12

Austern

Stück Pleiade Poget Auster mit Ponzuvinaigrette oder Zitrone	5
--	---

Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:

- Perlhuhnbrust	9
- gratiniertem Ziegenkäse	9
- 3 Garnelen	9

Vorspeisen

Thunfischtatar

Avocado Ingwer Mango	36
--------------------------	----

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette Fingerlimes rote Zwiebel Miso	28
--	----

Rindercarpaccio

Parmesan Pinienkerne Rucola XO-Balsamicoglace	34
+ Sommertrüffel	12
+ Imperial Osietra Kaviar 10g	28
+ Imperial Osietra Kaviar 20g	48

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



Suppen

Consommé

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche 26

959 Fischsuppe

Edelfische | Tomatenaioli | Parmesanbrot 36

Zwischengerichte

Taglierini mit Pfifferlingen

Pfifferlinge Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	34
	als Hauptgang	44

Taglierini Gamberetti

Garnelen Krustentierschaum Parmesan	als Zwischengericht	30
	als Hauptgang	46

Taglierini Tartufo

Herbsttrüffel Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht	36
	als Hauptgang	48

Kaisergranat

Gurke | Dill | Fingerlimes | Bisque 34



959 KLASSIKER

Zwiebelrostbraten

Schmelzzwiebel | handgeschabte Spätzle | Jus 48

Zander Elsässer Art

Kartoffel-Nussbutterpüree | Rieslingkraut | Blutwurst | Beurre Blanc 50

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 48

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

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

Rindergulasch

Paprika | handgeschabte Spätzle | Sauerrahm 42



Dessert und Käse

Pralinen³

Wählen Sie 3 Pralinen aus unserer Pralinenbox

9

Tiramisu

Vanille | Mascarpone | Espresso

20

(Mittwoch bis Freitag)

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade

18

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



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

Menüpreis: 120 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.



Salads

Caesar's salad

croûtons cherry tomatoes parmesan	big	18
	small	10

Mixed autumn salad

croûtons cherry tomatoes mustard dressing	big	16
	small	9

Red chicory

basil watercress grapefruit sumac chili	big	20
	small	12

Oysters

Piece of Pleiade Poget oyster with ponzu vinaigrette or lemon		5
---	--	---

Feel free to complement your salad with:

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

Starters

Tuna tartar

avocado ginger mango	36
--------------------------	----

Grilled romanian lettuce

buttermilk vinaigrette finger limes red onion miso	28
--	----

Beef carpaccio

parmesan pine nuts arugula XO balsamic glaze	34
+ summer truffle	18
+ Imperial Osietra Kaviar 10g	26
+ Imperial Osietra Kaviar 20g	48



Soup

Consommé

beef broth | root vegetables | Maultaschen (Swabian ravioli) 26

959 Fishsoup

fine select fishes | tomato aioli | parmesan bread 36

Intermediate courses

Taglierini with chanterelles

chanterelles | mushroom foam | parmesan *intermediate dish* 34
main dish 44

Taglierini with gamberetti

shrimp | crustacean foam | parmesan *intermediate dish* 30
main dish 46

Taglierini tartufo

truffles | mushroom foam | parmesan *intermediate dish* 36
main dish 48

Norway lobster

cucumber | dill | finger limes | bisque 34



959 Classics

Onion-Roastbeef

melted onions | hand-scraped spaetzle | jus 48

Pikeperch Elsässer style

potato-nut butter purée | cabbage | black pudding | beurre blanc 50

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 28

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 48

Wiener Schnitzel

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 44

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

Beef goulash

bellpepper | hand-scraped spaetzle | sour cream 42



Desserts and cheese

Three chocolates

Choose 3 chocolates from our chocolate box

9

Tiramisu

vanilla | mascarpone | espresso

20

(Wednesday to Friday)

Coconut

mango | coconut | bronze fennel

18

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

raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, blackcurrant

per ball

4



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 | 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



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

menu price: 120 p.p.

wine accompaniment 4 course: 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.