



## Vorspeisen

### **Thunfischtatar**

Avocado | Ingwer | Mango 36

### **Heringsfilet "Hausfrauen Art"**

Apfel | Daikonrettich | Beete | Dill | griechischer Joghurt 30

### **Gegrillte Romanasalatherzen**

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

### **Goldene Bete**

Cashew | Kimchi | Apfel-Zitrus-Vinaigrette 28

### **Rindertatar**

Jahrgangssardine | Ofenpaprika | Rucola | Kartoffelstroh 36

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 42

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 52

## Salate

### **Nüsslisalat**

Feldsalat | Bioei | Bacon | piemonteser Haselnuss 24

klein 18

### **Caesar's Salat**

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 12

### **Gemischte Wintersalate**

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing 16

klein 12

### **Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:**

- Perlhuhnbrust +9

- gratiniertem Ziegenkäse +9

- 3 Garnelen +9



## **Zwischengänge, Suppe und Pasta**

### **Parmesanschaumsuppe**

Kohlrabi | Pumpernickel | rote Zwiebel | Brunnenkresse 26

### **Gebratene Entenleber**

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig | Brioche 36

### **Iberico Secreto**

Polenta | Paprikahollandaise | Grillaromen | Pimientos de Padrón 36

### **Cocktail vom Ochschwanz**

getrüffelt Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle 34

### **Kaisergranat**

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

### **Taglierini Tartufo**

Wintertrüffel | Pilzschaum | Parmesan als Zwischengericht 38  
als Hauptgang 48



## Hauptgänge

### **Heilbuttfilet**

Petersilien-Kartoffelpüree | Artischockenböden | Vin Jaune 54

### **US Flanksteak "medium"**

Schwarzwurzelgemüse | Radicchio di treviso | Dauphinekartoffeln 56  
plus Markknochen 22

### **In Olivenöl gegarte Artischocke**

schwarzer Quinoa | Kaki | Minze | Purple Curry 46  
plus Kaisergranat 28

## Klassiker

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

Trüffelpommes | Sauce Béarnaise | Jus 66  
plus Kaisergranat 28

### **Stubenküken im Ganzen gegart**

Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße 54  
*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*

### **Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)**

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc 64  
*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten* pro Person

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren | Zitrone 44

### **Rindergulasch**

Paprika | Knöpfle | Sauerrahm 42



## **Dessert**

### **Nougatkrapfen**

Marone | Birnensorbet | Zartbitterschokolade 20

### **Zitronentarte**

Baiser | Earl Grey Tea | Bergpfeffereis 20

### **Aprikosenknödel**

Aprikoseneis | Vanille | Eclat d'Or 20

### **Kokosnuss**

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade 18

### **Drei Pralinen**

aus unserer Pralinenbox 9

### **Vanille Crème Brûlée**

Vanille aus Madagascar | Beeren | Sorbet oder Eis nach Wahl 18

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben 22

### **Eis & Sorbets**

Vanille, Tonkabohne, Schokolade

Himbeere, Erdbeere, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Ananas

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 Tartufo**

Taleggio | Wintertrüffel | Parmesan

34

#### **Pizza Parmigiana**

Pesto | geröstete Pinienkerne | Parmesan

24

#### **Pizza Margherita**

Tomate | Mozzarella | Oregano

18



## **UNSERE MENÜEMPFEHLUNG**

### **Gruß aus der Küche**

\*\*\*

### **Goldene Bete**

Cashew | Kimchi | Apfel-Zitrus-Vinaigrette

\*\*\*

### **959 Snack**

\*\*\*

### **Label Rouge Lachs**

Zitrusaromen | Cedro-Zitrone | Fingerlimes | Miso

\*\*\*

### **Parmesanschaumsuppe**

Kohlrabi | Pumpnickel | rote Zwiebel | Brunnenkresse

\*\*\*

### **Cocktail vom Ochschwanz**

getrüffeltes Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle

\*\*\*

### **Shiso-Kresse-Sorbet**

\*\*\*

### **Kaisergranat und Kagoshima Wagyu A5**

Blumenkohldreierlei | Dauphinekartoffel | Jus

\*\*\*

### **Butterbrioche**

Salzkaramell | Misoeis | Banane | Petersilie

ODER

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

\*\*\*

### **Pralinenbox**

Menüpreis: 175 p.P.

5 Gang (ohne Ochschwanz): 168 p.P.

4 Gang (ohne Parmesanschaumsuppe): 158 p.P.

(Fine Dine Gutschein ab 5 Gängen)

Weinbegleitung/ alkoholfreie Getränkebegleitung 6 Gang: 79 p.P. / 69 p.P.

Weinbegleitung/ alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gang: 69 p.P. / 59 p.P.

Weinbegleitung/ alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gang: 59 p.P. / 49 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**

\*\*\*

### **Goldene Bete**

Cashew | Kimchi | Apfel-Zitrus-Vinaigrette

\*\*\*

### **959 Snack**

\*\*\*

### **Parmesanschaumsuppe**

Kohlrabi | Pumpernickel | rote Zwiebel | Brunnenkresse

\*\*\*

### **Maronencocktail**

getrüffeltes Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle

\*\*\*

### **Shiso-Kresse-Sorbet**

\*\*\*

### **In Olivenöl gegarte Artischocke**

schwarzer Quinoa | Kaki | Minze | Purple Curry

\*\*\*

### **Kokosnuss**

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade

ODER

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

\*\*\*

### **Pralinenbox**

Menüpreis: 155 p.P.

4 Gang (ohne Maronencocktail): 145 p.P.

(Fine Dine Gutschein ab 5 Gängen)

Weinbegleitung/ alkoholfreie Getränkebegleitung 5 Gang: 69 p.P. / 59 p.P.

Weinbegleitung/ alkoholfreie Getränkebegleitung 4 Gang: 59 p.P. / 49 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**

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar

\*\*\*

### **Seezunge im Ganzen**

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

\*\*\*

### **Affogato**

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

\*\*\*

### **959-Gin Basil Smash**

Menüpreis: 145 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.

alkoholfreie Getränkebegleitung: 49 p.P.



## **Starters**

<b>Tuna Tartar</b>	
avocado   ginger   mango	36
<b>Herring fillet</b>	
apple   daikon radish   beets   dill   greek yoghurt	30
<b>Grilled Lettuce Hearts</b>	
buttermilk vinaigrette   finger limes   red onion   miso	28
<b>Golden Beet</b>	
cashew   kimchi   apple citrus vinaigrette	28
<b>Beef Tartar</b>	
sardines   oven-baked peppers   arugula   straw potatoes	36
+ Imperial Osietra Kaviar 10g	42
+ Imperial Osietra Kaviar 20g	52

## **Salads**

<b>Lamb's Lettuce</b>	
organic egg   bacon   piedmont hazelnut	24
	small 18
<b>Caesar's Salad</b>	
croûtons   cherry tomatoes   parmesan	18
	small 12
<b>Mixed Winter Salad</b>	
croûtons   cherry tomatoes   mustard dressing	16
	small 12
<b><u>Feel free to complement your salad with:</u></b>	
- guinea fowl breast	+9
- gratinated goat cheese	+9
- 3 prawns	+9



## **Intermediate courses, soup and pasta**

<b>Parmesan Foam Soup</b> kohlrabi   pumpnickel   red onion   watercress	26
<b>Fried Duck Liver</b> apple   onion   cranberries   PX vinegar   brioche	36
<b>Iberico Secreto</b> baked polenta   bell pepper hollandaise   char-grilled aroma   pimientos	36
<b>Oxtail Cocktail</b> truffled celery   chicorée   potato foam   belp tuber	34
<b>Norway Lobster</b> fennel-citrus salad   lobster foam   lime caviar	36
<b>Taglierini Tartufo</b> winter truffle   mushroom foam   parmesan	<i>intermediate dish</i> 38 <i>main dish</i> 48



## Main courses

### **Halibut Fillet**

parsley mashed potatoes | artichoke bottoms | vin jaune 54

### **US Roastbeef "medium"**

black salsify | radicchio di treviso | dauphine potatoes 56  
+ Marrowbone 22

### **Olive Oil-cooked Artichoke**

black quinoa | persimmon | mint | purple curry 46  
+ Norway Lobster 28

## Classics

### **New Zealand Beef Fillet 'medium'**

truffle fries | béarnaise sauce | jus 66  
+ 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 64

### **Wiener Schnitzel**

potato and cucumber salad | cranberries | lemon 44

### **Beef Goulash**

bell pepper | knöpfle | sour cream 42



## Desserts

<b>Nougat doughnut</b> chestnut   pear sorbet   dark chocolate	20
<b>Lemon Tart</b> baiser   earl grey tea   mountain pepper ice cream	20
<b>Apricot dumplings</b> apricot ice cream   vanilla   Eclat d'Or	20
<b>Coconut</b> mango sorbet   passion fruit   caramelized chocolate	18
<b>Three Chocolates</b> from our chocolate box	9
<b>Vanilla Crème Brûlée</b> vanilla from Madagascar   berries   sorbet or ice cream of your choice	18
<b>Cheese Variation</b> fruit bread   chutney   grapes	22
<b>Ice Cream &amp; Sorbets</b> vanilla, tonka bean, chocolate raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, pineapple	per ball 4



**Pizza "to share"**

ca. Ø 20 cm

<b>Pizza 959</b> capers   taggiasche olives   anchovies	22
<b>Pizza Buffalo Burrata</b> bell pepper   burrata   basil	22
<b>Pizza Diavola</b> spicy salami   chili   mozzarella	20
<b>Pizza Tartufo</b> taleggio   winter truffle   parmesan	34
<b>Pizza Parmigiana</b> pesto   roasted pine nuts   parmesan	24
<b>Pizza Margherita</b> tomatoes   mozzarella   oregano	18



## **OUR MENU RECOMMENDATION**

### **Greeting from the kitchen**

\*\*\*

### **Golden Beet**

cashew | kimchi | apple citrus vinaigrette

\*\*\*

### **959 Snack**

\*\*\*

### **Label Rouge Salmon**

citrus aroma | cedro lemon | finger limes | miso

\*\*\*

### **Parmesan Foam Soup**

kohlrabi | pumpnickel | red onion | watercress

\*\*\*

### **Oxtail Cocktail**

truffled celery | chicorée | potato foam | belp tuber

\*\*\*

### **Shiso-Watercress-Sorbet**

\*\*\*

### **Norway Lobster and Kagoshima Wagyu A5**

cauliflower | dauphine potatoes | jus

\*\*\*

### **Butter brioche**

salted caramel | miso ice cream | banana | parsley

OR

### **Cheese Variation**

fruit bread | chutney | grapes

\*\*\*

### **Chocolate box**

menu price: 175 p.p.

5 course (without oxtail): 168 p.p.

4 course (without parmesan foam soup): 158 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompanimen 6 course: 79 p.p. / 69 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompanimen 5 course: 69 p.p. / 59 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompanimen 4 course: 59 p.p. / 49 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**

\*\*\*

### **Golden Beet**

cashew | kimchi | apple citrus vinaigrette

\*\*\*

### **959 Snack**

\*\*\*

### **Parmesan Foam Soup**

kohlrabi | pumpernickel | red onion | watercress

\*\*\*

### **Chestnut cocktail**

truffled celery | chicory | potato espuma | belp tuber

### **Shiso-Watercress-Sorbet**

\*\*\*

### **Olive Oil-cooked Artichoke**

black quinoa | persimmon | mint | watercress

\*\*\*

### **Coconut**

mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate

OR

### **Cheese variation**

fruit bread | chutney | grapes

\*\*\*

### **Chocolate box**

menu price: 155 p.p.

4 course (without chestnut cocktail): 145 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompanimen 5 course: 69 p.p. / 59 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompanimen 4 course: 59 p.p. / 49 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**

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar

\*\*\*

#### **Dover Sole whole cooked**

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc

\*\*\*

#### **Affogato**

espresso | vanilla-ice cream | 959-chocolate

\*\*\*

#### **959-Gin Basil Smash**

menu price: 145 p.p.

wine accompaniment: 59 p.p.

alcohol-free drink accompaniment: 49 p.p.