

Salate

Caesar's Salat

Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
klein	12

Gemischte Wintersalate

Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
klein	12

Roter Chicoréesalat

Basilikum Brunnenkresse Grapefruit Sumach Chili	20
klein	14

Austern

Stück Pleiade Poget Auster mit Ponzuvinagrette oder Zitrone	6
---	---

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
--	----

Heringsfilet "Hausfrauen Art"

Apfel Daikonrettich Beete Dill griechischer Joghurt	30
---	----

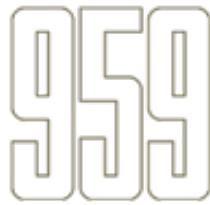
Rindertatar

Jahrgangssardine Ofenpaprika Rucola Kartoffelstroh	36
+ Imperial Osetra Kaviar 10g	42
+ Imperial Osetra Kaviar 20g	52

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

Parmesanschaumsuppe

Kohlrabi | Pumpernickel | rote Zwiebel | Brunnenkresse

26

Zwischengerichte

Taglierini Gamberetti

Garnelen | Krustentierschaum | Parmesan

als Zwischengericht 30

als Hauptgang 46

Gebratene Entenleber

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig

36

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar

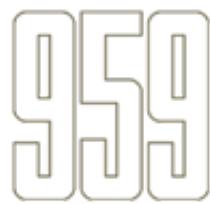
36

Taglierini Tartufo

Herbsttrüffel | Pilzschaum | Parmesan

als Zwischengericht 38

als Hauptgang 48



959 KLASNIKER

Zwiebelrostbraten

Schmelz- und Röstzwiebel | 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	66
plus Kaisergranat	28

Stubenküken im Ganzen gegart

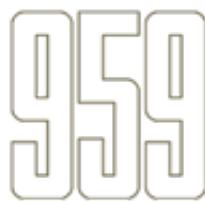
Kartoffelpüree | Salat | Albuferasoße
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten 54

Seezunge im Ganzen (für 2 Personen)

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

Rindergulasch

Paprika | handgeschabte Spätzle | Sauerrahm 42



Dessert und Käse

Pralinen³

Wählen Sie 3 Pralinen aus unserer Pralinenbox

9

Zitronentarte

Baiser | Earl Grey Tea | Bergpfeffereis

20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade

18

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



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

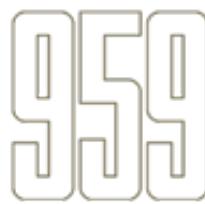
Menüpreis: 120 p.P.

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	12

Mixed winter salad

croûtons cherry tomatoes mustard dressing	big	16
	small	12

Red chicory

basil watercress grapefruit sumac chili	big	20
	small	14

Oysters

Piece of Pleiade Poget oyster with ponzo vinaigrette or lemon	6
---	---

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 lettuce hearts

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

Herring fillet

apple Daikon radish Beets Dill Greek yoghurt	30
--	----

Beef Tartar

sardines oven-baked peppers arugula straw potatoes	36
+ Imperial Osietra Kaviar 10g	42
+ Imperial Osietra Kaviar 20g	52

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



Soup

Consommé

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

959 Fishsoup

fine select fishes | tomato aioli | parmesan bread 36

Parmesan Foam Soup

kohlrabi | pumpernickel | red onion | watercress 26

Intermediate courses

Taglierini with gamberetti

shrimp crustacean foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	30
	<i>main dish</i>	46

Fried duck liver

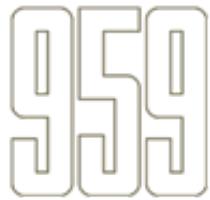
apple | onion | cranberries | PX vinegar 36

Norway lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar 36

Taglierini tartufo

winter truffle mushroom foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	38
	<i>main dish</i>	48



959 Classics

Onion-Roastbeef

melted and roasted onions | 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	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	
<i>preparation time about 20 minutes</i>	<i>per person</i> 64

Beef goulash

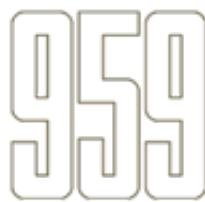
bell pepper | hand-scraped spaetzle | sour cream

42

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



Desserts and cheese

Three chocolates

Choose 3 chocolates from our chocolate box

9

Lemon Tart

baiser | earl grey tea | mountain pepper ice cream

20

Coconut

mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate

18

Vanilla crème brûlée

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

18

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

22

Ice Cream & Sorbets

vanilla, tonka bean, chocolate

raspberry, strawberry, lemon, mango, white peach, pineapple

per ball

4

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.



Pizza "to share"

ca. Ø 20 cm

Pizza 959

capers | taggiasche olives | anchovies

22

Pizza Buffalo Burrata

bell pepper | burrata | basil

22

Pizza Diavola

spicy salami | chili | mozzarella

20

Pizza Tartufo

taleggio | winter truffle | parmesan

34

Pizza Parmigiana

pesto | roasted pine nuts | parmesan

24

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

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar

Dover sole whole cooked

mashed potatoes | baby spinach | beurre blanc

Affogato

espresso | vanilla-ice cream | 959-chocolate

menu price: 120 p.p.

wine accompaniment: 59 p.p.