



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 28

Tom Kha Gai

Garnele | Hähnchenfilets | Buchenpilze | Schoten 26

Gebratene Entenleber

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

Iberico Secreto

Polenta | Paprikahollandaise | Grillaromen | Pimientos de Padrón 36

Cocktail vom Ochsenchwanz

getrüffelt Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle 34

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschäum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Frühlingstrüffel Pilzschäum 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 | Papaya | 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 | Frühlingstrüffel | 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

Iberico Secreto

Polenta | Paprikahollandaise | Grillaromen | Pimientos de Padrón

Cocktail vom Ochsenchwanz

getrübtes 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 Ochsenchwanz): 168 p.P.

4 Gang (ohne Iberico): 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

getrübtes Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle

Shiso-Kresse-Sorbet

In Olivenöl gegarte Artischocke

schwarzer Quinoa | Papaya | 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 Gutscheine 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 | Kaiserschäum | 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.

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

Herring Fillet

apple | daikon radish | beets | dill | greek yoghurt 30

Grilled Lettuce Hearts

buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso 28

Golden Beet

cashew | kimchi | apple citrus vinaigrette 28

Beef Tartar

sardines | oven-baked peppers | arugula | straw potatoes 36

+ Imperial Osietra Kaviar 10g 42

+ Imperial Osietra Kaviar 20g 52

Salads

Lamb's Lettuce

organic egg | bacon | piedmont hazelnut 24

small 18

Caesar's Salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan 18

small 12

Mixed Winter Salad

croûtons | cherry tomatoes | mustard dressing 16

small 12

Feel free to complement your salad with:

- guinea fowl breast +9

- gratinated goat cheese +9

- 3 prawns +9



Intermediate courses, soup and pasta

Parmesan Foam Soup

kohlrabi | pumpernickel | red onion | watercress 28

Tom Kha Gai

shrimp | chicken fillet | beech mushrooms | pods 26

Fried Duck Liver

apple | onion | cranberries | PX vinegar | brioche 36

Iberico Secreto

baked polenta | bell pepper hollandaise | char-grilled aroma | pimientos 36

Oxtail Cocktail

truffled celery | chicorée | potato foam | belp tuber 34

Norway Lobster

fennel-citrus salad | lobster foam | lime caviar 36

Taglierini Tartufo

spring truffle | mushroom foam | parmesan *intermediate dish* 38

main dish 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 | papaya | 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

Nougat doughnut

chestnut | pear sorbet | dark chocolate 20

Lemon Tart

baiser | earl grey tea | mountain pepper ice cream 20

Apricot dumplings

apricot ice cream | vanilla | Eclat d'Or 20

Coconut

mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate 18

Three Chocolates

from our chocolate box 9

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



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 | spring truffle | parmesan

34

Pizza Parmigiana

pesto | roasted pine nuts | parmesan

24

Pizza Margherita

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

Iberico Secreto

polenta | bell pepper hollandaise | char-grilled aroma | pimientos

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 iberico): 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 | papaya | mint | purple curry

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 accompaniment 5 course: 69 p.p. / 59 p.p.

wine accompaniment/ alcohol-free drink accompaniment 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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.