



Vorspeisen

Thunfischtatar Avocado Ingwer Mango	36
Marinierte französische Sardinen Büffelmozzarella Jalapeño Kirschtomaten	28
Gegrillte Romanasalatherzen Buttermilchvinaigrette Fingerlimes rote Zwiebel Miso	28
Marinierte Spargelspitzen eingelegte grüne Erdbeeren Spargel-Yuzuvinagrette Misoschaum	28
Tatar vom Rinderfilet mit grünem Spargel gebeiztes Eigelb fermentierter Knoblauch Pilzvinagrette	36
	+ Imperial Osietra Kaviar 10g 42
	+ Imperial Osietra Kaviar 20g 52

Salate

Bunter Spargel Salat Bio Ei Grüne Erdbeere Holunderblüte Wildkräuter	32
Caesar's Salat Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
	klein 12
Gemischte Frühlingssalate Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
	klein 12
<u>Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:</u>	
- 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

getrüffeltes Selleriegemüse | Chicorée | Kartoffelespuma | Belper Knolle 34

Kaisergranat

Fenchel-Zitrussalat | Kaiserschäum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Frühlingstrüffel | Pilzschaum | Parmesan als Zwischengericht 38

als Hauptgang 48



Hauptgänge

Heilbuttfilet

Petersilien-Kartoffelpüree | Artischockenböden | Vin Jaune 54

Lammrücken und geschmorte Schulter

Morcheln | junge Erbsen | Romanasalatherzen 54

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 | Knöpfe | Sauerrahm 42



Dessert

American Cheesecake

Heidelbeere | Salzkaramell | Pekannuss 20

Zitrontarte

Baiser | Earl Grey Tea | Bergpfeffereis 20

Erdbeertiramisu

Mascarpone | Vanille | Erdbeersorbet 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

Marinierte Spargelspitzen

eingelegte grüne Erdbeeren | Spargel-Yuzuvinaiquette | Misoschaum

959 Snack

Label Rouge Lachs

Zitrusaromen | Cedro-Zitrone | Fingerlimes | Miso

Iberico Secreto

Polenta | Paprikahollandaise | Grillaromen | Pimientos de Padrón

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 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

Marinierte Spargelspitzen

eingelegte grüne Erdbeeren | Spargel-Yuzuvinaigrette | Misoschaum

959 Snack

Parmesanschaumsuppe

Kohlrabi | Pumpernickel | rote Zwiebel | Brunnenkresse

Maronencocktail

getrüffeltes 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 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 | 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
Marinated French Sardines buffalo mozzarella jalapeño cherry tomatoes	28
Grilled Lettuce Hearts buttermilk vinaigrette finger limes red onion miso	28
Marinated Asparagus Tips pickled green strawberries asparagus-yuzu vinaigrette miso foam	28
Beef Tartar with Green Asparagus pickled egg yolk fermented garlic mushroom vinaigrette	36
	+ Imperial Osietra Kaviar 10g 42
	+ Imperial Osietra Kaviar 20g 52

Salads

Colourful Asparagus Salad organic egg green strawberry elderflower wild herbs	32
Caesar's Salad croûtons cherry tomatoes parmesan	18
	small 12
Mixed Spring Salad croûtons cherry tomatoes mustard dressing	16
	small 12
<u>Feel free to complement your salad with:</u>	
- guinea fowl breast	+9
- gratinated goat cheese	+9
- 3 prawns	+9



Intermediate Courses, Soup and Pasta

Parmesan Foam Soup		
kohlrabi pumpnickel 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	<i>intermediate dish</i>	38
	<i>main dish</i>	48



Main courses

Halibut Fillet

parsley mashed potatoes | artichoke bottoms | vin jaune 54

Lamb Loin and Braised Shoulder

morels | young peas | lettuce hearts 54

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

American Cheesecake blueberry salted caramel pecan	20
Lemon Tart baiser earl grey tea mountain pepper ice cream	20
Strawberry Tiramisu mascarpone vanilla strawberry sorbet	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

Marinated Asparagus Tips

pickled green strawberries | asparagus-yuzu-vinaigrette | miso foam

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

Marinated Asparagus Tips

pickled green strawberries | asparagus-yuzu-vinaigrette | miso foam

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 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.