



## 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

+ Röhn Osietra Kaviar 10g 42

+ Röhn Osietra Kaviar 20g 52

## Salate

### **Bunter Spargelsalat**

Bio Ei | grüne Erdbeere | Holunderblüte | Wildkräuter 32

### **Caesar's Salat**

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 12

### **Gemischte Frühlingssalate**

Croûtons | Datteltomaten | Senfdressing 16

klein 12

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

- Perlhuhnbrust +9

- gratiniertem Ziegenkäse +9

- 3 Garnelen +9



## Zwischengänge, Suppe und Pasta

### **Melonen-Gazpacho**

Wassermelone | Tomaten | Jalapeño | Ziegenkäseis 28

### **Spargelcremesuppe**

Spargelragout | Sauce Hollandaise | Kräuter 28

+ 3 Garnelen +9

### **Gebratene Entenleber**

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

### **Iberico Secreto**

Polenta | Paprikahollandaise | Grillaromen | Pimientos de Padrón 36

### **Wachsweiches Bio-Ei**

Spargelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle 30

### **Kaisergranat**

Gurkensalat | Kaiserschäum | Limettenkaviar 36

### **Taglierini Tartufo**

Sommertrüffel | Pilzschaum | Parmesan als Zwischengericht 38

als Hauptgang 48



## Hauptgänge

### **Steinbuttfilet**

Edamame   Zitrusaromen   Alge   Dashi Beurre Blanc	54
+ Röhn Osietra Kaviar 10g	42
+ Röhn Osietra Kaviar 20g	52

### **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	
Zubereitungszeit ca. 20 Minuten	54

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

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

### **Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken**

Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren   Zitrone	44
---	----

### **Rindergulasch**

Paprika   Knöpfle   Sauerrahm	42
-------------------------------	----



## Dessert

### **American Cheesecake**

Heidelbeere | Salzkaramell | Pekannuss 20

### **Flambiertes Baiser auf Zweierlei Rhabarber**

Rhabarbersorbet und Kompott | Grieß | weißer Schokocrunch 20

### **Erdbeertiramisu**

Mascarpone | Vanille | Erdbeersorbet 20

### **Kokosnuss**

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte Schokolade 18

### **Coupe Colonel**

Laurent-Perrier Héritage | Zitronensorbet | Minze 20

### **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, Cassis

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 | Sommertrüffel | 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

\*\*\*

### **Steinbuttfilet**

Edamame | Zitrusaromen | Alge | Dashi Beurre Blanc

\*\*\*

### **Sauerampfersorbet und Erdbeere**

\*\*\*

### **Label Rouge Schwarzfederhuhn**

Brust und Keule | Roscoff Zwiebel | Lauch | Vin Jaune

\*\*\*

### **Flambiertes Baiser auf Zweierlei Rhabarber**

Rhabarbersorbet und Kompott | Grieß | weißer Schokocrunch

ODER

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

\*\*\*

### **Pralinenbox**

Menüpreis: 175 p.P.

5 Gang (ohne Steinbutt): 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**

\*\*\*

### **Gazpacho**

Wassermelone | Tomate | Jalapeño | Ziegenkäseis

\*\*\*

### **Wachweiches Bio-Ei**

Spargelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle

\*\*\*

### **Sauerampfersorbet und Erdbeere**

\*\*\*

### **In Olivenöl gegarte Artischocke**

schwarzer Quinoa | Papaya | Minze | Purple Curry

\*\*\*

### **American Cheesecake**

Heidelbeere | Salzkaramell | Pekannuss

ODER

### **Käsevariation**

Früchte Brot | Chutney | Trauben

\*\*\*

### **Pralinenbox**

Menüpreis: 155 p.P.

4 Gang (ohne Bio-Ei): 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**

Gurkensalat | 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

<b>Tuna Tartar</b> avocado   ginger   mango	36
<b>Marinated French Sardines</b> buffalo mozzarella   jalapeño   cherry tomatoes	28
<b>Grilled Lettuce Hearts</b> buttermilk vinaigrette   finger limes   red onion   miso	28
<b>Marinated Asparagus Tips</b> pickled green strawberries   asparagus-yuzu vinaigrette   miso foam	28
<b>Beef Tartar with Green Asparagus</b> pickled egg yolk   fermented garlic   mushroom vinaigrette	36
	+ Röhn Osietra Caviar 10g 42
	+ Röhn Osietra Caviar 20g 52

## Salads

<b>Colourful Asparagus Salad</b> organic egg   green strawberry   elderflower   wild herbs	32
<b>Caesar's Salad</b> croûtons   cherry tomatoes   parmesan	18
	small 12
<b>Mixed Spring 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**

### **Melon-Gazpacho**

watermelon | tomato | jalapeño | goat cheese 28

### **Asparagus Soup**

asparagus ragout | sauce hollandaise | herbs 28

+ 3 prawns +9

### **Fried Duck Liver**

apple | onion | cranberries | PX vinegar | brioche 36

### **Iberico Secreto**

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

### **Soft-boiled Organic Egg**

asparagus ragout | potato foam | belp tuber 30

### **Norway Lobster**

cucumber salad | lobster foam | lime caviar 36

### **Taglierini Tartufo**

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

*main dish* 48

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.



## **Main courses**

### **Turbot Fillet**

edamame   citrus aroma   seaweed   dashi beurre blanc	54
<i>+ Röhn Osietra Caviar 10g</i>	42
<i>+ Röhn Osietra Caviar 20g</i>	52

### **Lamb Loin and Braised Shoulder**

morels   young peas   romaine lettuce hearts	54
--	----

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

black quinoa   papaya   mint   purple curry	46
<i>+ Norway Lobster</i>	28

## **Classics**

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

truffle fries   béarnaise sauce   jus	66
<i>+ Norway Lobster</i>	28

### **Poussin whole cooked**

mashed potatoes   salad   albufera sauce <i>preparation time about 20 minutes</i>	54
--	----

### **Dover Sole whole cooked (for 2 persons)**

mashed potatoes   baby spinach   beurre blanc <i>preparation time about 20 minutes</i>	per person 64
---	---------------

### **Wiener Schnitzel**

potato and cucumber salad   cranberries   lemon	44
---	----

### **Beef Goulash**

bell pepper   knöpfle   sour cream	42
------------------------------------	----



## Desserts

<b>American Cheesecake</b>	
blueberry   salted caramel   pecan	20
<b>Flambéed Meringue and Rhubarb</b>	
sorbet and compote   semolina   white chocolate crunch	20
<b>Strawberry Tiramisu</b>	
mascarpone   vanilla   strawberry sorbet	20
<b>Coconut</b>	
mango sorbet   passion fruit   caramelized chocolate	18
<b>Coupe Colonel</b>	
Laurent-Perrier Héritage   lemon sorbet   mint	20
<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, blackcurrant	
	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   summer 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**

\*\*\*

### **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

\*\*\*

### **Turbot Fillet**

edamame | citrus aroma | seaweed | dashi beurre blanc

\*\*\*

### **Sorrel-Sorbet and Strawberry**

\*\*\*

### **Poulet Fermier Noir**

roscoff onion | leek | vin jaune

\*\*\*

### **Flambéed Meringue and Rhubarb**

sorbet and compote | semolina | white chocolate crunch

OR

### **Cheese Variation**

fruit bread | chutney | grapes

\*\*\*

### **Chocolate box**

menu price: 175 p.p.

5 course (without turbot): 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**

\*\*\*

### **Gazpacho**

watermelon | tomato | jalapeño | goat cheese

\*\*\*

### **Soft-boiled Organic Egg**

asparagus ragout | potato foam | belp tuber

### **Sorrel-Sorbet and Strawberry**

\*\*\*

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

black quinoa | papaya | mint | purple curry

\*\*\*

### **American Cheesecake**

blueberry | salted caramel | pecan

OR

### **Cheese variation**

fruit bread | chutney | grapes

\*\*\*

### **Chocolate box**

menu price: 155 p.p.

4 course (without organic egg): 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**

cucumber 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.