



Vorspeisen

Thunfischtatar Avocado Ingwer Mango	36
Gegrillte Romanasalatherzen Buttermilchvinaigrette Fingerlimes rote Zwiebel Miso	28
Marinierte Spargelspitzen eingelegte grüne Erdbeeren Spargel-Yuzuvinaigrette Misoschaum	28
Tatar vom Rinderfilet mit grünem Spargel gebeiztes Eigelb fermentierter Knoblauch Pilzvinz	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
<u>Ergänzen Sie Ihren Salat gerne mit:</u>	
- 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
Wachweiches Bio-Ei Spargelragout Kartoffelespuma Belper Knolle	30
Kaisergranat Gurkensalat Kaiserschaum Limettenkaviar	36
Taglierini Tartufo Sommertrüffel Pilzschaum Parmesan	als Zwischengericht 38



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



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Marinierte Spargelspitzen

eingelegte grüne Erdbeeren | Spargel-Yuzuvinaigrette | 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 Gutscheine 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.



UNSERE VEGETARISCHE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Marinierte Spargelspitzen

ingelegte grüne Erdbeeren | Spargel-Yuzuvinagrette | Misoschaum

959 Snack

Gazpacho

Wassermelone | Tomate | Jalapeño | Ziegenkäseis

Wachsweiches Bio-Ei

Spargelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle

Sauerampfersorbet und Erdbeere

In Olivenöl gegarte Artischocke

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

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 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.



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

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

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
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
+ Röhn Osietra Caviar 10g	42
+ Röhn Osietra Caviar 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

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



Main courses

Turbot Fillet	
edamame citrus aroma seaweed dashi beurre blanc	54
+ Röhn Osietra Caviar 10g	42
+ Röhn Osietra Caviar 20g	52
Lamb Loin and Braised Shoulder	
morels young peas romaine 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

Flambéed Meringue and Rhubarb
sorbet and compote | semolina | white chocolate crunch 20

Strawberry Tiramisu
mascarpone | vanilla | strawberry sorbet 20

Coconut
mango sorbet | passion fruit | caramelized chocolate 18

Coupe Colonel
Laurent-Perrier Héritage | lemon sorbet | mint 20

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, blackcurrant

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 summer truffle parmesan	34
Pizza Parmigiana	
pesto roasted pine nuts parmesan	24
Pizza Margherita	
tomatoes mozzarella oregano	18

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 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

Please inform us of any allergies or dietary requirements.
Some dishes may be raw or unpasteurized.
All prices in euros and inclusive of tax.

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 accompaniment 6 course: 79 p.p. / 69 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.



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

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.

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

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



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

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.

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.