



Salate

Caesar's Salat

Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
klein	12

Gemischte Frühlingsalate

Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
klein	12

Austern

Stück Pleiade Poget Auster mit Ponzuvinaiquette 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
--	----

Tatar vom Rinderfilet mit grünem Spargel

gebeiztes Eigelb fermentierter Knoblauch Pilzvinaigrette	36
+ Röhn Osietra Kaviar 10g	42
+ Röhn Osietra Kaviar 20g	52



Suppen

Consommé

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche 26

959 Fischsuppe

Edelfische | Tomatenaioli | Parmesanbrot 36

Zwischengerichte

Spargelcremesuppe

Spargelragout | Sauce Hollandaise | Kräuter 28
+ 3 Garnelen +9

Taglierini Gamberetti

Garnelen | Krustentierschaum | Parmesan als Zwischengericht 30
als Hauptgang 46

Gebratene Entenleber

Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig 36

Kaisergranat

Gurkensalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Sommertrüffel | Pilzschaum | Parmesan als Zwischengericht 38
als Hauptgang 48



959 KLASSIKER

Zwiebelrostbraten

Schmelz- und Röstzwiebel | Spätzle | Jus

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

Flambiertes Baiser auf Zweierlei Rhabarber

Rhabarbersorbet und Kompott | Grieß | weißer Schokocrunch 20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellierte 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, 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



959 Signature Menü für 2 Personen

Gruß aus der Küche

Pizza 959

Kapern | Taggiasche Oliven | Sardellen

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

Kaisergranat

Gurkensalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar

Seezunge im Ganzen

Kartoffelpüree | Babyspinat | Beurre Blanc

Affogato

Espresso | Vanilleeis | 959-Praline

Menüpreis: 120 p.P.

Weinbegleitung: 59 p.P.



Salads

Caesar's Salad

croûtons cherry tomatoes parmesan	big	18
	small	12

Mixed Spring Salad

croûtons cherry tomatoes mustard dressing	big	16
	small	12

Oysters

Piece of Pleiade Poget oyster with ponzu 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
--	--	----

Beef Tartar with Green Asparagus

pickled egg yolk fermented garlic mushroom vinaigrette		36
	+ Röhn Osietra Caviar 10g	42
	+ Röhn Osietra Caviar 20g	52



Soup

Consommé		
beef broth root vegetables Maultaschen (Swabian ravioli)		26
959 Fishsoup		
fine select fishes tomato aioli parmesan bread		36

Intermediate courses

Asparagus Soup		
asparagus ragout sauce hollandaise herbs		28
	+ 3 prawns	+9
Taglierini Gamberetti		
prawns crustacean foam parmesan	<i>intermediate dish</i>	30
	<i>main dish</i>	46
Fried Duck Liver		
apple onion cranberries PX vinegar		36
Norway Lobster		
cucumber salad lobster foam lime caviar		36
Taglierini Tartufo		
summer 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
Wiener Schnitzel potato and cucumber salad cranberries lemon	44
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>	<i>per person</i> 64
Beef goulash bell pepper hand-scraped spaetzle sour cream	42



Desserts and Cheese

Three Chocolates

choose 3 chocolates from our chocolate box 9

Flambéed Meringue and Rhubarb

sorbet and compote | semolina | white chocolate crunch 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, 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



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

menu price: 120 p.p.

wine accompaniment: 59 p.p.