



Vorspeisen

Thunfischtatar Avocado Ingwer Mango	36
Gegrillte Romanasalatherzen Buttermilchvinaigrette Fingerlimes rote Zwiebel Miso	28
Auf Meersalz gegarter Kohlrabi Gartengurke Wasabi Grüner Apfel	28
Tatar vom Rinderfilet mit grünem Spargel gebeiztes Eigelb fermentierter Knoblauch Pilzvinaigrette	36
	+ Rhön Osietra Kaviar 10g 42
	+ Rhön Osietra Kaviar 20g 52

Salate

Marinierter Romanasalat Kräuter eingelegte Zwiebeln Senfsaat	26
Caesar's Salat Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
	klein 12
Gemischte Sommersalate 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

Agnolotti del Plin

Pfifferlinge | Junge Erbsen | Taleggio | Kalbsfleisch als Zwischengericht 40
als Hauptgang 54

Gebratene Entenleber

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

Gebratene Pulpoarme

Fenchel | Tomatennage | Melone 36

Wachsweiches Bio-Ei

Morchelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle 32

Kaisergranat

Gurkensalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo

Sommertrüffel | Pilzschaum | Parmesan als Zwischengericht 38
als Hauptgang 48



Hauptgänge

Steinbuttfilet

Edamame Zitrusaromen Alge Dashi Beurre Blanc	54
+ Rhön Osietra Kaviar 10g	42
+ Rhön 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 Knöpfe Sauerrahm	42
------------------------------	----



Dessert

American Cheesecake Heidelbeere Salzkaramell Pekannuss	20
Zweierlei Holunderblüte Holundermousse und - eis Himbeere Champagner	20
Flammierte Ananas Ananassorbet weiße Schokolade Kimchisesam	20
Kokosnuss Mangosorbet Passionsfrucht karamellisierte Schokolade	18
Coupe Colonel Laurent-Perrier Héritage Zitronensorbet Minze	20
Bruchschokolade und Eierlikör perfekt zum naschen perfekt zum Espresso perfekt für zwei	12
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, Ananas, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Cassis	4

je Nocke



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 Nerano Zucchini Provolone Basilikum	24
Pizza Margherita Tomate Mozzarella Oregano	18



UNSERE MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

Auf Meersalz gegarter Kohlrabi

Gartengurke | Wasabi | Grüner Apfel

959 Snack

Gebeizte Lachsforelle

Yuzu Kosho | Daikon Rettich | Radieschen

Gebratene Pulpoarme

Fenchel | Tomatennage | Melone

Steinbuttfilet

Edamame | Zitrusaromen | Alge | Dashi Beurre Blanc

Sauerampfersorbet und Erdbeere

Label Rouge Schwarzfederhuhn

Brust und Keule | Roscoff-Zwiebel | Lauch | Vin Jaune

Zweierlei Holunderblüte

Holundermousse und - eis | Himbeere | Champagner

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 175 p.P.

5 Gang (ohne Steinbutt): 168 p.P.

4 Gang (ohne Pulpo): 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

Auf Meersalz gegarter Kohlrabi

Gartengurke | Wasabi | Grüner Apfel

959 Snack

Gazpacho

Wassermelone | Tomate | Jalapeño | Ziegenkäseis

Wachweiches Bio-Ei

Morchelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle

Sauerampfersorbet und Erdbeere

In Olivenöl gegarte Artischocke

schwarzer Quinoa | Papaya | Minze | Purple Curry

Flammierte Ananas

Ananassorbet | weiße Schokolade | Kimchisesam

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.



Starters

Tuna Tartar avocado ginger mango	36
Grilled Lettuce Hearts buttermilk vinaigrette finger limes red onion miso	28
Kohlrabi Cooked on Sea Salt garden cucumber wasabi green apple	28
Beef Tartar with Green Asparagus pickled egg yolk fermented garlic mushroom vinaigrette	36
	+ Rhön Osietra Caviar 10g 42
	+ Rhön Osietra Caviar 20g 52

Salads

Marinated Romaine Lettuce herbs pickled onions mustard seeds	26
Caesar's Salad croûtons cherry tomatoes parmesan	18
	small 12
Mixed Summer 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

Agnolotti del Plin

chanterelles | young peas | taleggio | veal

intermediate dish

40

main dish

54

Fried Duck Liver

apple | onion | cranberries | PX vinegar | brioche

36

Fried Pulpo Tentacles

fennel | tomato vinaigrette | melon

36

Soft-boiled Organic Egg

morel ragout | potato foam | belp tuber

32

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
+ Rhön Osietra Caviar 10ç	42
+ Rhön Osietra Caviar 20ç	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	
<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

American Cheesecake blueberry salted caramel pecan	20
Two Types of Elderflower elderflower mousse and ice cream raspberry champagne	20
Flambéed Pineapple pineapple sorbet white chocolate kimchi sesame	20
Coconut mango sorbet passion fruit caramelized chocolate	18
Coupe Colonel Laurent-Perrier Héritage lemon sorbet mint	20
Chocolate chips and eggnog perfect for snacking perfect with an espresso perfect for two	12
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 Nerano zucchini provolone basil	24
Pizza Margherita tomatoes mozzarella oregano	18



OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

Kohlrabi Cooked on Sea Salt

garden cucumber | wasabi | green apple

959 Snack

Cured Salmon Trout

yuzu kosho | daikon radish | radishes

Fried Pulpo Tentacles

fennel | tomato vinaigrette | melon

Turbot Fillet

edamame | citrus aroma | seaweed | dashi beurre blanc

Sorrel-Sorbet and Strawberry

Poulet Fermier Noir

roscoff onion | leek | vin jaune

Two Types of Elderflower

elderflower mousse and ice cream | raspberry | champagne

OR

Cheese Variation

fruit bread | chutney | grapes

Chocolate box

menu price: 175 p.p.

5 course (without turbot): 168 p.p.

4 course (without pulpo): 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.

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

Kohlrabi Cooked on Sea Salt

garden cucumber | wasabi | green apple

959 Snack

Gazpacho

watermelon | tomato | jalapeño | goat cheese

Soft-boiled Organic Egg

morel ragout | potato foam | belp tuber

Sorrel-Sorbet and Strawberry

Olive Oil-cooked Artichoke

black quinoa | papaya | mint | purple curry

Flambéed Pineapple

pineapple sorbet | white chocolate | kimchi sesame

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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.