



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 Osi	42
+ Rhön Osi	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 Ziegenkäseeis	28
Gegrillter Duroc Schweinebauch Karotte Ingwer Aprikose	32
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

Gebratenes Seeteufelfilet	
Zucchini Kartoffel Safran-Tomaten- Beurre Blanc	52
+ Rhön Osietra Kaviar 10g	42
+ Rhön Osietra Kaviar 20g	52
Dry Aged Roastbeef	
Süßkartoffel Bimi schwarzer Knoblauch Jus	56
In Olivenöl gegarte Artischocke	
schwarzer Quinoa Papaya Minze Purple Curry	46
plus Kaisergranat	28

Klassiker

New Zealand-Rinderfilet "medium"	
Trüffelpommes Sauce Béarnaise Jus	68
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
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	
Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren Zitrone	44
Rindergulasch	
Paprika Knöpfle Sauerrahm	42



Dessert

American Cheesecake Heidelbeere Salzkaramell Pekannuss	20
Zweierlei Holunderblüte Holundermousse und- eis Himbeere Champagner	20
Flambierte 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	
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 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

Gebeizter Hamachi
Rettich | Orange | Pistazien

Gebratene Pulpoarme
Fenchel | Tomatennage | Melone

Gegrillter Duroc Schweinebauch
Karotten | Ingwer | Aprikose

Sauerampfersorbet und Erdbeere

Gebratenes Kalbs-Entrecôte und Bries
Rote Bete | Roscoff-Zwiebel | Pfifferlinge | Portweinjus

Zweierlei Holunderblüte
Holundermousse und- eis | Himbeere | Champagner

ODER

Käsevariation
Früchte Brot | Chutney | Trauben

Pralinenbox

Menüpreis: 175 p.P.

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

4 Gang (ohne Pulpo): 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.

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

Wachsweiches 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.

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

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 | Kaiserschaum | 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 Osi	42
+ Rhön Osi	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
Grilled Duroc Pork Belly		
carrot ginger apricot		32
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

Pan-fried monkfish fillet	
zucchini potato saffron-tomato beurre blanc	52
+ Rhön Osietra Caviar 10g	42
+ Rhön Osietra Caviar 20g	52
 Dry-Aged Roast Beef	
sweet potato bimi black garlic jus	56
 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	68
+ 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
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



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

Kohlrabi Cooked on Sea Salt
garden cucumber | wasabi | green apple

959 Snack

Marinated Hamachi
radish | orange | pistachios

Fried Pulpo Tentacles
fennel | tomato vinaigrette | melon

Grilled Duroc Pork Belly
carrot | ginger | apricot

Sorrel-Sorbet and Strawberry

Fried Veal Entrecôte and Sweetbreads
beetroot | roscoff onions | chanterelles | port wine jus

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 pork belly): 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.