



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 rotem Chicorée

gegrillter Chicorée | Birne | piemonteser Haselnuss | Fourme d'Ambert 36

+ Rhön Osietra Kaviar 10g 42

+ Rhön Osietra Kaviar 20g 52

Salate

Roter Chicoréesalat

Grapefruit | Brunnenkresse | Sumach | Sonnenblumenkerne | Chiliöl 26

Caesar's Salat

Croûtons | Datteltomaten | Parmesan 18

klein 12

Gemischte Herbstsalate

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

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 | Kaiserschäum | 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 Knöpfe 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 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

Wachsweiches Bio-Ei

Morchelragout | Kartoffelespuma | Belper Knolle

Sauerampfersorbet und Erdbeere

In Olivenöl gegarte Artischocke

schwarzer Quinoa | Papaya | Minze | Purple Curry

Flammbierte 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 Tenderloin Tartare with Red Chicory

grilled chicory | pear | piedmont hazelnuts | Fourme d'Ambert 36

+ Rhön Osietra Caviar 10g 42

+ Rhön Osietra Caviar 20g 52

Salads

Red Chicory Salad

grapefruit | watercress | sumac | sunflower seeds | chili oil 26

Caesar's Salad

croûtons | cherry tomatoes | parmesan 18

small 12

Mixed Autumn Salad

croûtons | cherry tomatoes | mustard dressing 16

small 12

Feel free to complement your salad with:

- 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

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

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	
<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

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 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.



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.