



Salate

Caesar's Salat

Croûtons Datteltomaten Parmesan	18
klein	12

Gemischte Herbstsalate

Croûtons Datteltomaten Senfdressing	16
klein	12

Austern

Stück Pleiade Poget Auster mit Ponzuvinaigrette 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 rotem Chicorée

gegrillter Chicorée Birne piemonteser Haselnuss Fourme d'Ambert	36
+ Rhön Osietra Kaviar 10g	42
+ Rhön Osietra Kaviar 20g	52

Roter Chicoréesalat

Grapefruit Brunnenkresse Sumach Sonnenblumenkerne Chiliöl	26
---	----



Suppen

Consommé

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Maultasche 26

959 Fischsuppe

Edelfische | Tomatenaioli | Parmesanbrot 36

Zwischengerichte

Gebratene Pulpoarme

Fenchel | Tomatennage | Melone 36

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

Bruchschokolade und Eierlikör

perfekt zum naschen | perfekt zum Espresso | perfekt für zwei

12

Flambierte Ananas

Ananassorbet | weiße Schokolade | Kimchisesam

20

Kokosnuss

Mangosorbet | Passionsfrucht | karamellisierte 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, 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



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 Autumn 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 Tenderloin Tartare with Red Chicory

grilled chicory pear piedmont hazelnuts Fourme d'Ambert	36
+ Röhn Osietra Caviar 10g	42
+ Röhn Osietra Caviar 20g	52

Red Chicory Salad

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



Soup

Consommé

beef broth | root vegetables | Maultaschen (Swabian ravioli) 26

959 Fishsoup

fine select fishes | tomato aioli | parmesan bread 36

Intermediate courses

Fried Pulpo Tentacles

fennel | tomato vinaigrette | melon 36

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

+ 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

Beef goulash

bell pepper | hand-scraped spaetzle | sour cream 42



Desserts and Cheese

Three Chocolates

choose 3 chocolates from our chocolate box 9

Chocolate chips and eggnog

perfect for snacking | perfect with an espresso | perfect for two 12

Flambéed Pineapple

pineapple sorbet | white chocolate | kimchi sesame 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, pineapple, 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

talleggio | summer truffle | parmesan

34

Pizza Nerano

zucchini | provolone | basil

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.

Please inform us of any allergies or dietary requirements.

Some dishes may be raw or unpasteurized.

All prices in euros and inclusive of tax.