Vorspeisen

Thunfischtatar
Avocado | Ingwer | Mango 36

Gegrillte Romanasalatherzen
Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso 28

Geräuchertes Topinamburmousse
Topinambur | Lauch | Cashew | Verjus 28

Tatar vom Rinderfilet "classic"
Kapern | Sardellen| Eigelb | Miso | Balsamico 36
+ Beluga Kaviar 10g *42*
+ Beluga Kaviar 30g *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

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.
Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

Zwischengänge, Suppe und Pasta

Rote-Bete-Suppe & Granny Smith Apfel
Meerrettich | gepuffter Buchweizen | Rote Bete Macaron 28
+ geräucherter Aal *9*

Gegrillter Duroc Schweinebauch
Karotte | Kimchi | Ume Boshi Pflaume | geräucherter Aal 34

Gebratene Entenleber
Apfel | Zwiebel | Preiselbeeren | PX-Essig | Dampfnudel 36

Gebratene Pulpoarme
Fenchel | Chorizosud | Taggiasche Oliven 36

Cocktail vom Oxtail
geschmortes Ragout | getrüffelter Sellerie | Kartoffelschaum | Belper Knolle 32

Maronencocktail
geschmortes Ragout | getrüffelter Sellerie | Kartoffelschaum | Belper Knolle 30

Kaisergranat
Gurkensalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar 36

Taglierini Tartufo
Herbsttrüffel | Pilzschaum | Parmesan
als Zwischengericht 42
als Hauptgang 52

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.
Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

Hauptgänge

Dorade Royal & Schwertmuschel
Oliven-Kartoffelpüree | Fenchel | Bouillabaisse-Sud | Tomate 52

Gebratener Rehrücken
Purple-Curry-Jus | Brombeere | Rosenkohl | Rote Bete 56

Gebackenes Kartoffelrösti
sautierte Babyspinatblätter | Wachsei | Pfifferlinge | Trüffelrahm 46

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

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.
Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.
Alle Preise in Euro und inklusive Steuer.

Dessert

Haselnuss-Crème-Riegel
Haselnuss | Brombeere | Vollmilchschokolade 20

Topfenknödel
Sauerkirsche | Vanille | Zartbitterschokolade 20

Pumpkin-Spice-Mousse
Orange | Classic English Tea | Kürbiskerne 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, Brombeere, Zitrone, Mango, weißer Pfirsich, Cassis
je Nocke 4

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 MENÜEMPFEHLUNG

Gruß aus der Küche

***

Geräuchertes Topinamburmousse

Topinambur | Lauch | Cashew | Verjus

***

959 Snack

***

Gebeizter Hamachi

Rettich | Orange | Pistazien

***

Gebratene Pulpoarme

Fenchel | Chorizosud | Taggiasche Oliven

***

Gegrillter Duroc Schweinebauch

Karotte | Kimchi | Ume Boshi Pflaume | geräucherter Aal

***

Sauerampfersorbet und Erdbeere

***

Gebratenes Kalbs-Entrecôte und Bries

Rote Bete | Roscoff-Zwiebel | Pfifferlinge | Portweinjus

***

Haselnuss-Crème-Riegel

Haselnuss | Brombeere | Vollmilchschokolade

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

***

Geräuchertes Topinamburmousse

Topinambur | Lauch | Cashew | Verjus

***

959 Snack

***

Gegrillte Romanasalatherzen

Buttermilchvinaigrette | Fingerlimes | rote Zwiebel | Miso

***

Rote-Bete-Suppe & Granny Smith Apfel

Meerrettich | gepuffter Buchweizen | Rote Bete Macaron

***

Sauerampfersorbet und Erdbeere

***

Gebackenes Kartoffelrösti

sautierte Babyspinatblätter | Wachsei | Pfifferlinge | Trüffelrahm

***

Topfenknödel

Sauerkirsche | Vanille | Zartbitterschokolade

ODER

Käsevariation

Früchte Brot | Chutney | Trauben

***

Pralinenbox

Menüpreis: 155 p.P.

4 Gang (ohne Romanasalatherzen): 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

***

Thunfischtatar

Avocado | Ingwer | Mango

***

Kaisergranat

Gurkensalat | Kaiserschaum | Limettenkaviar

***

Taglierini Tartufo

Herbsttrüffel | Pilzschaum | Parmesan

***

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.

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

Starters

Tuna Tartar
avocado | ginger | mango — 36

Grilled Lettuce Hearts
buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso — 28

Smoked Jerusalem Artichoke Mousse
jerusalem artichoke | leek |cashew | verjus — 28

Beef Tenderloin Tartare "classic"
capers | anchovies | egg yolk | miso | balsamic — 36

+ Beluga Caviar 10g — 42

+ Beluga Caviar 30g — 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

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

Intermediate courses, soup and pasta

Beetroot soup & Granny Smith apple
horseradish | puffed buckwheat | beetroot macaron 28
+ smoked eel *9*

Grilled Duroc Pork Belly
carrot | kimchi | ume boshi plum | smoked eel 34

Fried Duck Liver
apple | onion | cranberries | PX vinegar | steamed dumpling 36

Fried Pulpo Tentacles
fennel | chorizo broth | taggiasca olives 36

Oxtail Cocktail
ragout | truffeled celery | potato foam | belp tuber 32

Chestnut Cocktail
ragout | truffeled celery | potato foam | belp tuber 30

Norway Lobster
cucumber salad | lobster foam | lime caviar 36

Taglierini Tartufo
autumn truffle | mushroom foam | parmesan *intermediate dish* 42
main dish 52

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

Main courses

Seabream Royale & Razor Clam
olive and potato puree | fennel | bouillabaisse | tomato — 52

Rosted Saddle of Venison
purple curry jus | blackberries | brussels sprouts | beetroot — 56

Baked Potato Roesti
spinach | egg | chanterelles | truffle — 46

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

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

Desserts

Hazelnut Cream Bar
hazelnut | blackberry | milk chocolate 20

Cottage Cheese Dumplings
sour cherries | vanilla | dark chocolate 20

Pumpkin-Spice-Mousse
orange | classic english tea | pumpkin seeds 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, blackberry, lemon, mango, white peach, blackcurrant
per ball 4

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

OUR MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

***

Smoked Jerusalem Artichoke Mousse

jerusalem artichoke | leek |cashew | verjus

***

959 Snack

***

Marinated Hamachi

radish | orange | pistachios

***

Fried Pulpo Tentacles

fennel | chorizo broth | taggiasca olives

***

Grilled Duroc Pork Belly

carrot | kimchi | ume boshi plum | smoked eel

***

Sorrel-Sorbet and Strawberry

***

Fried Veal Entrecôte and Sweetbreads

beetroot | roscoff onions | chanterelles | port wine jus

***

Hazelnut Cream Bar

hazelnut | blackberry | milk chocolate

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 accompanimen 6 course: 79 p.p. / 69 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

OUR VEGETARIAN MENU RECOMMENDATION

Greeting from the kitchen

***

Smoked Jerusalem Artichoke Mousse

jerusalem artichoke | leek |cashew | verjus

***

959 Snack

***

Grilled Lettuce Hearts

buttermilk vinaigrette | finger limes | red onion | miso

***

Beetroot soup & Granny Smith apple

horseradish | puffed buckwheat | beetroot macaron

***

Sorrel-Sorbet and Strawberry

***

Baked Potato Roesti

spinach | egg | chanterelles | truffle

***

Cottage Cheese Dumplings

sour cherries | vanilla | dark chocolate

OR

Cheese variation

fruit bread | chutney | grapes

***

Chocolate box

menu price: 155 p.p.

4 course (without grilled lettuce hearts): 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

***

Tuna Tartar

avocado | ginger | mango

***

Norway Lobster

cucumber salad | lobster foam | lime caviar

***

Taglierini Tartufo

autumn truffle | mushroom foam | parmesan

***

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.