

DIE NEUNTE
RESTAURANT & SKYBAR

DIE NEUNTE

RESTAURANT & SKYBAR

In der neunten Etage eines modernen Gesundheitshauses erwartet euch ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art.

Mit unserer einzigartigen Lage hoch über den Dächern der Stadt wollen wir Springe ein Stück urbanes Leben einhauchen — denn außergewöhnliche Locations mit erstklassigem Essen sollten nicht nur den Metropolen vorbehalten sein.

Unser Konzept ist geprägt von Qualität, Leidenschaft und Gastfreundschaft. Seit mehr als zwanzig Jahren sind wir in der Gastronomie verwurzelt, und für uns ist Essen weit mehr als nur eine Mahlzeit. Es ist ein Moment des Zusammenkommens, des Genusses und des Miteinanders.

Diese Werte möchten wir an euch weitergeben, denn wir wissen, dass gutes Essen verbindet.

Dabei legen wir großen Wert auf frische, sorgfältig ausgewählte Zutaten und eine kreative Küche, die klassische und moderne Elemente harmonisch vereint.

Wir sehen unsere Zukunft hier — in Springe, in dieser besonderen Umgebung, inmitten einer wachsenden Gemeinschaft von Menschen, die hochwertige Gastronomie schätzen.

Jeder Gast, der den Weg zu uns findet, ist Teil dieser Vision, und wir sind dankbar für jede Begegnung, jedes Feedback und jede Empfehlung.

Lasst uns gemeinsam diesen Ort mit Leben füllen und eine neue gastronomische Ära in Springe prägen. Wir freuen uns auf euch!



DIE NEUNTE

SPEISEN

VORSPEISEN

- | | |
|--|----|
| 1 Karotten-Ingwer-Suppe (vegan) | 7 |
| Karotten, Ingwer, Kokosmilch | |
| 2 Burrata | 13 |
| Italienischer Rohmilchkäse, Strauchtomaten, Basilikumpesto, Olivenöl, Basilikum | |
| 3 Carpaccio vom Rind | 14 |
| Hauchdünne Rinderfiletscheiben, Rucola, Parmesan, Pinienkerne, Olivenöl, Balsamico | |
| 4 Gebratene Garnelen | 13 |
| Knoblauch, Kirschtomaten, Chili, Olivenöl, Lauchzwiebeln, frische Kräuter | |
| 5 Flambierter Ziegenkäse mit Weintrauben | 11 |
| Ziegenkäse, Weintrauben, Honig, Walnüsse | |

SALATE

Unsere Salate werden mit frischer Sylter Kruste (Gauesbrot) serviert.

- | | |
|---|----|
| 6 Caesar Salat | 14 |
| Salat, Kirschtomaten, Hähnchenbrustfilet, Romanasalat, Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing, Rucola, Grana Padano Parmesan | |
| 7 Gambas Salat | 15 |
| Salat, Garnelen, French-Dressing, Avocado, Kirschtomaten, Pinienkerne, Mango Chutney | |
| 8 Ziegenkäse-Walnuss-Salat | 14 |
| Salat, Ziegenkäse, Walnüsse, French-Dressing, Honig, Mango Chutney, Weintrauben, Pinienkerne, Kirschtomaten | |

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen.

DIE NEUNTE

SPEISEN

BOWLS

Unsere Bowls werden mit Bulgur als Basis serviert.

9 | Green Harmony (vegan) 14

Gegrilltes Saisongemüse, Avocado, Edamame, Rote Bete, Crunchy Onions, Sesam, Kirschtomaten, Soja-Sesam Dressing

10 | Ocean Delight 15

Garnelen, Edamame, Avocado, Kirschtomaten, Crunchy Onion, rote Bete, Sesam, Soja-Sesam Dressing

11 | Angry Chicken 15

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Edamame, Avocado, Kirschtomaten, Crunchy Onions, Rote Bete, Sesam, Soja-Sesam Dressing

FLAMMKUCHEN

Unsere Flammkuchen werden mit Schmand und Mozzarella Käse serviert.

11 | Gambas 14

Gambas, Knoblauch, Chili, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, Trüffelöl

12 | Elsässer Art (klassisch) 12

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse

13 | Tomate-Mozzarella 11

Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Olivenöl

14 | Lachs 13

Räucherlachs, Crème fraîche, Dill, rote Zwiebeln

15 | Ziegenkäse-Flammkuchen 13

Ziegenkäse, Weintrauben, Honig, Walnüsse

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen.

DIE NEUNTE

SPEISEN

KLASSIKER

16 | Rumpsteak (200g) 24

Mediterranes Grillgemüse, Kräuterbutter, Sylter Kruste

17 | Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 15

Saftig gegrillt, Rosmarinkartoffeln, Ofengemüse und Honig-Senf-Dip.

18 | Klassischer Hamburger 16

Saftiger Burgerpatty, Brioche, Salat, Strauchtomaten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Pommes, Ketchup o. Mayo

19 | Currywurst Pommes 11

Herzhafte Currywurst vom regionalen Schlachter, klassisch serviert mit knusprigen Pommes, Curryketchup und Mayo

Dips	Ketchup, Mayo, Aioli	1
Dips	Trüffel Mayo, Sriracha Mayo, Honig-Senf	2
Saucen	Pfefferrahmsauce, Sauce Bernaise, Rotwein-Schalottensauce	3

BEILAGEN

Pommes/Süßkartoffelpommes	4	Edamame	5
Trüffel-Parmesan-Pommes	6	Mediterranes Gemüse	5
Rosmarinkartoffeln	5	Sylter Kruste	4

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen.

DIE NEUNTE

SPEISEN

PASTA

20 | Bandnudeln mit Trüffel 18

Bandnudeln, leichte Sahne Sauce, Trüffel Öl, Trüffelpaste, Grana Padano Parmesan

- mit saftigen Rinderspitzen +6€

21 | Penne Pomodoro 11

Tomatensauce, Kirschotomaten, frische Kräuter, Rucola, Grana Padano Parmesan

- mit gegrilltem Hähnchen +3€

22 | Penne „Purple Prince“ 14

Ziegenkäse, leichte Rote Bete Schmand-Sauce, Walnüsse, Weintrauben, Rucola, Grana Padano Parmesan, Honig, Pinienkerne

23 | Bandnudeln mit Lachs und Spinat 16

Lachsfilet, Babyspinat, leichte Käse-Sahnesauce, Rucola, Grana Padano Parmesan

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr von unseren MitarbeiterInnen.



DIE NEUNTE

SPEISEN

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

24 | Süßkartoffel-Pommes 6

Knusprig serviert mit einer würzigen hausgemachten Aioli.

25 | Mozzarella-Sticks 7

Goldbraun serviert mit Sweet Chili Dip.

26 | Chicken Stripes 8

Saftig-zarte Hähnchenbrustfiletstreifen mit Honig-Senf-Dip.

DESSERT

27 | Omas Blumentopf 8

Kindheitserinnerungen werden geweckt. Zarte Mascarpone-Creme trifft auf luftig-weichen Biskuit, verfeinert mit einer fruchtigen Beerenkomposition.

28 | Tiramisu 7

Ein Hauch von Italien! Unser klassisches Tiramisu verführt mit zarter Mascarpone-Creme, duftendem Espresso und einem Hauch von Kakao – ein wahres Fest für die Sinne.

28 | Schokosoufflé mit saisonalem Sorbet 7

Außen zart, innen flüssig: Unser warmes Schokosoufflé schmilzt auf der Zunge und wird durch das fruchtig-frische Himbeersorbet perfekt abgerundet.

DIE NEUNTE

GETRÄNKE

BIER VOM FASS			APERITIF	
	0.3 l	0.5 l		0.2 l
Spaten Hell	3,50	5,90	Hugo	7,50
Becks Pils	3,50	5,90	Aperol Spritz	7,50
			Lillet Wildberry	7,90
			Campari Amalfi	7,50
BIERE IN FLASCHEN			Prosecco auf Eis	6,90
Franziskaner Weizen	0.5 l	5,90	Mint & Fresh	5,50
<i>naturtrüb, alkoholfrei</i>			(Ginger Ale, Minze, Orange, alkoholfrei)	
Becks <i>alkoholfrei</i>	0.33 l	5,90		
Corona Extra	0.35 l	5,90	COCKTAILS	
Corona 0,0%	0.35 l	5,90	Pornstar Martini	11
San Miguel	0.2 l	3,90	Gin Basil Smash	10
			Daiquiri	10
			Cosmopolitan	9
			Cuba Libre	9
			Mojito	9
			Caipirinha	9
			Swimming Pool	9
			Pina Colada	9
			Sex on the beach	9
			Virgin Mojito (<i>alkoholfrei</i>)	8
SOFTDRINKS				
Hausgemachte Limonade	0.4 l	5,20		
<i>Ingwer-Minze-Limette, Himbeere-Zitrone</i>				
Detox Wasser	1.0 l	8,90		
Soda, Gurke, Minze, Limette				
Klassische Erfrischer	0.2 l	3,50		
<i>Coca Cola (zero), Fanta, Sprite, Spezi</i>				
Red Bull	0.25 l	4,50		
<i>Classic, Sugarfree, Special Editions</i>				
Säfte	0.3 l	3,90		
<i>Apfel (naturtrüb), Orange, Maracuja etc.</i>				
Saftschorlen	0.4 l	5,20		
Alle Säfte auch als Schorlen bestellbar				
Thomas Henry	0.2 l	3,70		
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale				
Wasser			HEISSGETRÄNKE	
Deisterquelle	0.25 l	1.0 l	Espresso	2,80
<i>still / sprudel</i>	2,90	6,90	Café Crema	3,20
			Cappuccino	4,20
			Latte Macchiato	4,50
			Heiße Schokolade	4,60
			Detox Tee	4,50
			frischer Ingwer-Zitronen-Minz Tee	
			Weitere Teesorten	3,90
			<i>Kamille, Roiboos, Grüntee, Schwarztee</i>	
<i>Staatl. Fachingen</i>	0.25 l	0.75 l		
<i>naturell / medium</i>	3,50	7,90		

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.

DIE NEUNTE

GETRÄNKE

OFFENE WEISSWEINE Hauswein 0.2 l 6,90 Chardonnay 0.2 l 7,90 Riesling 0.2 l 7,90 OFFENE ROTWEINE Hauswein 0.2 l 6,90 Primitivo 0.2 l 7,90 Izadi Crianza Rioja 0.2 l 7,90 OFFENER ROSÉ Hauswein 0.2 l 6,90	HIGHBALLS Gin Tonic 10 Moscow Mule 10 Whiskey Sour 10 Negroni 10 Skinny Bitch 10 Old Fashioned 10
WEISSWEIN FLASCHEN Lugana 0.75 l 39 Cà dei Frati, Lombardei (Italien) Sauvignon Blanc 0.75 l 28 Emil Bauer, Pfalz Riesling 0.75 l 28 Markus Pfaffmann, Pfalz Chardonnay 0.75 l 48 Cloudy Bay, Neuseeland	CHAMPAGNER 0.75 l Moët & Chandon Moët Brut 109 Moët Ice 139 Ruinart R de Ruinart 159 Rosé 169 Dom Pérignon Vintage 429 Armand de Brignac Brut Gold 580
ROTWEIN FLASCHEN Primitivo 0.75 l 29 Familia A6mani, Apulien (Italien) Chianti 0.75 l 27 Frescobaldi Perano, Toskana (Italien) Rioja 0.75 l 31 Izadi Tinto Crianza, Spanien Malbec 0.75 l 38 Terrazas de los Andes, Argentinien	SHOTS 4 CL Gin Tanqueray 7,50 Hendricks 8,50 Whiskey Hennessy 9,00 Ardbeg (10 years) 12,00 Rum Havana 7,50 Vodka Belvedere 8,00 Tequila Volcàn 8,50 Jägermeister 6
ROSÉ FLASCHEN Miraval 0.75 l 59 Côtes de Provence rosé, Frankreich	

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.