

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

S P E I S E N

V O R S P E I S E N

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

S A L A T E

Unsere Salate werden mit frischer Sylter Kruste (Gaeubrot) 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

DIE NEUNTE

S P E I S E N

B O W L S

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

F L A M M K U C H E N

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

DIE NEUNTE

S P E I S E N

K L A S S I K E R

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

B E I L A G E N

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

S P E I S E N

P A S T A

20 | Bandnudeln mit Trüffel

18

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

- mit saftigen Rinderspitzen +6€

21 | Penne Pomodoro

11

Tomatensauce, Kirschtomaten, 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, erhältet ihr von unseren MitarbeiterInnen.



DIE NEUNTE

S P E I S E N

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.

D E S S E R T

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

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

GETRÄNKE

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

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.