

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Lauwarmer Salat
von zweierlei Spargel
sc vinaigrette
& wachswiches Onsenei
€ 18,-*

*Rose vom Räucherlachs
mit Cren
und grünem Apfel
€ 19,50*

*Gebratene Jacobsmuschel
auf Bärlauch-crème fraîche
Gemüestroh & Erbsensprossen
€ 19,75*

Die Suppen

*Aufgeschäumte
Spargelcremesuppe
mit gebratenen Scampi
€ 16,50*

*Consommé double
extra starke Rindssuppe
€ 14,-*

Fisch & Fleisch

*Zürcher Geschnetzeltes
aus der Kalbsnuß geschnitten
Berner Rösti
Feldsalat
€ 28,-*

*Filetstück vom Simmentaler Rind
Tomaten-Trüffel-Kruste
Spargel-Artischocken-Gemüse
Kartoffel in Folie gegart
€ 45,-*

*Deutscher Stangenspargel
aus Bürstadt
geschmolzene Butter
oder sc hollandaise
& Sieglinde aus Italien
€ 26,50*

*Aus dem Küstenfang
Kutterscholle
mit mildem Katenspeck
Kartoffelsalat
und Gurkensalat
€ 38,-*



Couvert € 3,-

*Verschenken Sie genußvolle Stunden
mit unseren Romantik-Gutscheinen*

Gebhards Tradition

Für zwei Personen
Seezunge aus der Nordsee
Fanggewicht ab 1000g
in Nußbutter gebraten
pro Pers. ab € 44,-

Lammrücken
mit Lammjus
& Beaujolaisauszug
auf Bohnenragout
Risoleekartoffel
€ 39,-

Für zwei Personen am Tisch tranchiert
Kalbskotelett (Kronenstück)
am Knochen gebraten - sc bearnaise
glasierte Zuckerschoten
Berner Rösti
pro Pers. € 40,-

Ein „Wiener“ vom
Kalbsrücken
das Beste in der Stadt
auf der Serviette serviert
Berner Rösti
Gurkensalat
€ 30,-

Aus Nordseefang
Holländische Matjes auf Eis
Apfel-Sauerrahmsauce
Butterbohnen
& Speckkartoffeln
€ 28,-
als Vorspeise € 18,75

Unser Herz für Vegetarier
Offene Lasagne mit
buntem Spargelpotpourri
Sprossen & Belper Knolle
€ 26,75

Geschmorte
Spanferkelbacken
eingelegte Senfkörner
Robertsauce
Vichykarotten
Graupenrisotto
€ 28,-

Milchkalbstafelspitz
sous vide gegart
Wurzelgemüse
& Kalbsbouillon mit Flädle
Apfelcren - Blattspinat
Erdäpfelrösti
€ 36,-

Desserts

Crème brûlée
mit geeister
Mandelschaumsauce
€ 14,-

Panna Cotta
auf Erdbeerpüree
€ 14,50

Cappuccino
& Vanillerahmeis
€ 6,75

Mango-Limetten-Sorbet
mit Prosecco
€ 15,-

Gefüllte
Bayrisch' Crème
mit marinierten Beeren
€ 14,75



Inklusivpreise

Wir freuen uns, dass Sie hier sind und, sollten Sie Allergiker-Informationen
über unser Speiseangebot benötigen, bitte fragen Sie danach.