

## *Vorspeisen & Kleinigkeiten*

*Salat von Avocado  
Mango und Curry  
mit Argentinischer Rotgarnele  
€ 19,75*

*Tatar vom Milchkalb  
mit gepickelten Kräutersaitlingen  
und Artischockenchips  
€ 19,50*

*Mozzarella Burratina  
auf bunten Tomaten vom Wochenmarkt  
Basilikumpesto  
€ 18,50*

## *Die Suppen*

*Halber Maine-Hummer (quarter)  
in Lobster-bisque  
€ 46,-*

*Consommé double  
extra starke Rindssuppe  
€ 14,-*

## *Fisch & Fleisch*

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

*Filetstück  
vom Simmentaler Rind  
Trüffelsauce & Artischocken  
Kartoffel in Folie gegart  
€ 45,-*

*Spanferkelfilet  
auf Gemüsebukett  
sc robert  
Annakartoffel  
€ 38,-*

*Pochiertes Fjordlachsfilet  
mit Büsumer Krabbe  
sc mousseline  
Fenchel &  
Dillkartoffel  
€ 41,-*



*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,-

Von Peters Farm  
Milchkalbsleber  
Balsamicojus  
Kartoffelmousseline  
Wildkräutersalat  
€ 34,-

Milchkalbsrücken  
Morchelrahmsauce  
Vichykarotte  
Risoleekartoffel  
€ 43,-

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  
Butterbohne  
& Speckkartoffeln  
€ 30,-  
als Vorspeise € 18,75

Unser Herz für Vegetarier  
Basilikumgnocchi  
auf Ratatouille mit  
Parmesanschaum und  
Frischkäsepraline  
€ 28,-

Bad Zwischenahner Jungaal  
in Nußbutter gebraten  
oder „grün“  
in Pernod-Dillrahmsauce  
Beilage Ihrer Wahl  
€ 43,-

Sollinger Frischlingsrücken  
Cranberryjus & Kräutersaitling  
junger Kohlrabi  
gebratene Semmelschnitte  
€ 38,-

## Desserts

Crème brûlée  
mit geeister Mandelschaumsauce  
€ 14,-

Sorbet du jour  
mit Prosecco  
€ 15,-

Cappuccino  
& Vanillerahmeis  
€ 7,50

Himbeer-Blätterteigsandwich  
mit Kakaosorbet  
€ 14,50

Sauerrahmeis  
mit marinierten Erdbeeren  
€ 14,75



### Inklusivpreise

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