

## *Vorspeisen & Kleinigkeiten*

*Jacobsmuschel  
Erbsenpüree  
grüner Apfel  
€ 21,75*

*Rotwildpastete  
sc Cumberland  
Waldorfsalat  
€ 19,-*

*Halber Maine Hummer  
(quater)  
in der bisque  
€ 43,-*

## *Die Suppen*

*Pastinackenkremsuppe  
und Scampi  
€ 14,50*

*Rindsconsommé  
gefüllte Flädle  
€ 14,50*

## *Fisch & Fleisch*

*Wiener Kalbstafelspitz  
mit der Bouillon vorab  
Kremspinat, Apfelmeerrettich  
Schnittlauchsauce & Rösti  
€ 38,-*

*Black Angus-Lendenstück  
Strauchtomatenkruste  
sc bearnaise  
Gewürzbohne  
Risolékartoffel  
€ 42,-*

*Aus Frankreich, label rouge  
Suprême  
vom Schwarzfederhuhn  
junger Spitzkohl  
Dauphinekartoffel  
€ 36,-*

*Bad Zwischenahner Jungaal  
gebraten oder „grün“  
in Pernod-Dillrahmsauce  
Beilagen Ihrer Wahl  
€ 39,-*



*Couvert € 3,-*

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

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

*Duroc Spanferkelbacken*  
*Schalottensauce*  
*Spitzkohl*  
*Kartoffelmousseline*  
*€ 36,-*

*Confiierter Loup de mer (Wolfsbarsch)*  
*Kaviar-beurre blanc*  
*Blattspinat*  
*Schlosskartoffel*  
*€ 42,-*

*Ein „Wiener“ vom Kalbsrücken*  
*das Beste in der Stadt*  
*auf der Serviette serviert*  
*Berner Rösti - Gurkensalat*  
*€ 36,-*



*Sehr geehrter, lieber Gästekreis,*

*es ist an der Zeit loszulassen*  
*und DANKE zu sagen*  
*für Ihre Treue und die vielen*  
*Jahre der Gefolgschaft.*

*Am Sonntag, den 25. Februar*  
*sind die Georgia Augusta-Stuben*  
*zunächst Geschichte.*  
*Es hat uns Freude bereitet Sie zu*  
*bewirten, mit einer Träne im Auge*  
*verabschieden wir uns.*

*Herzlichst Familie Albes/Ehlert*  
*& das Romantikteam*



*Skrei (Winterkabeljau)*  
*gefangen vor den Lofoten*  
*Dijon-Senfveluté*  
*junger Blattspinat*  
*Petersilienkartoffel*  
*€ 39,-*

*Zürcher Geschnetzeltes*  
*von der Kalbsnuß*  
*Berner Rösti*  
*Wildkräutersalat*  
*€ 35,-*

*Für 2 Personen am Tisch tranchiert*  
*Kalbskrone*  
*zart-rosa gebraten*  
*sc bearnaise*  
*Rosenkohlblätter*  
*Kartoffelkrusteln*  
*pro Pers. € 42,-*

*Spanferkelfilet*  
*& Hummerkrabbe*  
*grüne Spargelveluté*  
*Gemüsefondue*  
*Tagliatelle*  
*€ 38,-*

## *Desserts*

*Crème brûlée*  
*Mandelschaumsauce*  
*€ 14,50*

*... und mal ein Klassiker*  
*Birne „Schöne Helene“*  
*€ 16,50*

*Passionsfruchtsorbet*  
*mit Prosecco*  
*€ 18,-*

*Sauerrahmeis*  
*auf Rumfrüchten*  
*€ 18,-*