

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Zweierlei
vom gebeizten Wildlachs
Gurke und Radieschen
€ 21,75*

*Rotwildpastete
sc Cumberland
Waldorfsalat
€ 19,-*

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

Die Suppen

*Rahmsuppe
vom Muskatkürbis
€ 12,75*

*Doppelte Rindsconsommé
Pilzravioli
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

*Milchkalbsleber
Cassisjus
Katenspeck Apfel
& Schalotte
Romanesco
Kartoffelmousseline
€ 36,-*

*Aus Frankreich,
label rouge
Halbe Barbarie Ente
mit ihrer jus
junger Spitzkohl
Dauphinekartoffel
€ 39,-*

*Für 2 Pers. am Tisch tranchiert (500g)
Chateaubriand
von der Anguslende
sc béarnaise
Schwarzwurzel
Pont Neuf-Kartoffel
pro Pers. € 42,-*

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



Couvert € 3,-

*Verschenken Sie genußvolle Stunden
in unseren Georgia Augusta-Stuben*

Gebhards Tradition

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

Duroc Spanferkelbacken
Schalottensauce
Grünkohl
& „Lyoner“
€ 38,-

Aus unserem Bassin
Bachforellen aus dem Harz
„blau“ aus dem Gewürzsud
oder in Mandelbutter gebraten
Beilagen Ihrer Wahl
€ 38,-

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

Gefangen im Nordostatlantik
Loup de mer (Wolfbarsch)
Safransauce
junger Blattspinat
Zitronenfettuccine
€ 42,-

vegetarisch
Kürbismaultaschen
Zitronenschaum
zweierlei Blumenkohl
Erbsenmouseline
€ 28,-

Rücken vom Hirschkalb
Wacholderbeerenauszug
Saitling & Williamsbirne
wilder Brokkoli
Kartoffelkrustel
€ 43,-

Grießnockenconsommé
Keule von der Gans
Apfelrotkohl
unsere Klöße
Bratapfelkompott
€ 38,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Hagebuttensorbet
mit Prosecco
€ 16,50

Lebkuchenmousse
geeiste Vanillekipferl
Mandarine
€ 16,-

Topfenknödel
Zwetschgenröster
Vanillerahmeis
€ 15,-



Inklusivpreise

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