

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Jakobsmuschel
Hummerschaum
Kartoffel-Meerrettich-Stampf
€ 21,-*

*Vitello tonnato
vom Kalbsrücken
Thunfischmayonnaise
€ 19,50*

*Lauwarmer Spargelsalat
sc vinaigrette
& Onsenei
€ 18,50*

Die Suppen

*Legierte
Spargelkremsuppe
€ 14,-*

*Doppelte Rindsconsommé
gefüllte Flädle
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

*Neuer Matjes aus Holland
Apfel - Schalotte & Sauerrahm
Gewürzbohne
Speckrösti
€ 36,-
als Vorspeise
€ 18,75*

*aus Frankreich
Maisstubenküken
leichte Butterjus
wilder Broccoli
Löffelkrusteln
€ 35,-*

*Für 2 Pers. am Tisch tranchiert
Chateaubriand
von der Anguslende
sc béarnaise
Spargel & Karotte
Annakartoffel
pro Pers. € 45,-*

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

Salzwiesenlammrücken
rosa gebraten
Barolojus - Gewürzbohne
Risoleekartoffel
€ 38,-

Aus Sollinger Jagd
Hirschkalbsrücken
Barolosauce
Kräutersaitlinge
Rahmwirsing
Dauphinekartoffeln
€ 43,-

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

Zanderfilet
auf der Haut gebraten
Kaviar-beurre blanc
Blattspinat
Schlosskartoffel
€ 40,-

Weisser Heidespargel & Onsenei
geschmolzene Butter
oder sc hollandaise
und Sieglinde
€ 26,50

Aus dem Küstenfang
Maischolle
Holsteiner Katenspeck
Kartoffelsalat
& Gurkensalat
€ 36,-

Entrecôte vom Angusrind
„Café de Paris“
Artischocke und Tomate
pommes frites
€ 42,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Sorbet du jour
mit Prosecco
€ 15,-

Sauerrahmeis
auf Rhabarberkompott
€ 14,75

Vanillerahmeis
& Cappuccino
€ 8,-



Inklusivpreise

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