

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Terrine
von der Seezunge
Safranschmand
€ 21,-*

*Kremige Pfifferlinge
auf Fettuccine
€ 19,75*

*Büffelburrata
bunte Tomaten
Basilikumsauce
€ 18,50*

Die Suppen

*Aufgeschäumte
Pfifferlingkremesuppe
€ 14,50*

*Doppelte Rindsconsommé
gefüllte Flädle
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

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

*aus Frankreich
Barbarie Entenbrust
leichte Butterjus
Zuckerschoten & Karotte
Pfifferling-Kartoffelstampf
€ 36,-*

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

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

Lammhaxe
Schalottensauce
mediterranes Gemüse
Graupenrisotto
€ 38,-

Aus heimischer Jagd
Frischlingsrücken
Rahmpfifferlinge
wilder Brokkoli
abgeschmelzte Knöpfle
€ 40,-

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,-

vegetarisch
Gebackene Polenta
Brunnenkressevelouté
Pfifferlinge
Wildkräutersalat
€ 28,-

Bad Zwischenahner Jungaal
in Nußbutter gebraten
oder „grün“
in Pernod-Dillrahmsauce
Beilage Ihrer Wahl
€ 46,-

Gechmorte Backe
vom Duroc-Schwein
Gewürzjus
Vichykarotte
Kartoffelmousseline
€ 36,-

Desserts

Crème brûlée
Mandelschaumsauce
€ 14,50

Sorbet du jour
mit Prosecco
€ 16,-

Königsberger Plinsen
Topfencrème-Rosinen
Cappuccinosorbet
€ 16,50

Mousse
von der Valrhonaschokolade
Orangenfilets
Caramel-Grand Marnier-Sauce
€ 16,-



Inklusivpreise

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