

Vorspeisen & Kleinigkeiten

*Kalbfleischtatar
Brotchips
& Thunfischsauce
€ 19,75*

*Salzwassergarnele
Avocado
Cocktailsauce
€ 19,50*

*Terrine
von zwei Edelfischen
sc verte
€ 19,-*

Die Suppen

*Aufgeschäumte
Steinpilzrahmsuppe
€ 14,-*

*Rindsconsommé
gefüllte Spitzmorchel
€ 14,50*

Fisch & Fleisch

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

*Ente aus Frankreich
label rouge
Rahmwirsing
Löffelkrusteln
& Schattenmorellen
€ 43,-*

*Für 2 Pers. am Tisch tranchiert
Bürgermeisterstück
vom Milchkalb
kleine Saucenvariation
Fingermöhre & Gewürzbohne
Löffelkrusteln
pro Pers. € 40,-*

*Zürcher Geschnetzeltes
aus der Kalbsnuß geschnitten
Berner Rösti
Wildkräutersalat
€ 32,-*



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,-

Keule von der Gans
mit Ihrer Soß´
Rotkohl - unsere Klöße
& Bratapfelkompott
€ 39,-

Milchkalbsrücken
Morchelrahmsauce
Rosenkohlblätter
Kartoffelkrusteln
€ 42,-

Für zwei Pers. am Tisch tranchiert
Lende vom Angus-Rind
sc bearnaise
Gewürzbohne
und „Lyoner“
pro Pers. € 46,-

Allerlei Herzhaftes
auf Grünkohl
Schalottenjus
Risoléekartoffel
€ 36,-

Vegetarisch
Rahmwirsing
Kichererbsenpraline
Blumenkohlrosen
€ 26,50

Spanferkelbacke
gerauchte Altbiersauce
Schwarzwurzeln
Kartoffelmousseline
€ 38,-

Sollinger Hirschkalbsrücken
Preiselbeerrahmsauce
Pilze & Rosenkohlblätter
Semmelschnitte
€ 45,-

Desserts

Crème brûlée
geeiste Mandelschaumsauce
€ 14,50

Sorbet
von Clementinen
mit Prosecco
€ 15,-

Zweierlei
von der Valrhonakuvertüre
mit marinierten Beeren
€ 15,60

Eine Kleinigkeit
Cappuccino
& Vanillerahmeis
€ 8,50



Inklusivpreise

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