

## 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.