

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	12,50€
Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit Oliven und Sauce Vierge <i>Buffalo burrata with courgette salad, olives and sauce Vierge</i>	18,00€
Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with french fries</i>	19,00€
Gänsestopfleber mit geräucherter Entenbrust, Bohnen und Kräutersalat <i>Foie gras with smoked duck breast, beans and herb salad</i>	21,00€
Quinoa Salat mit Avocado, Chia, Sojasprossen, Walnuß, Granatapfel und Schafkäse <i>Quinoa salad with avocado, chia, soy sprouts, walnut, pomegranate and ewe's cheese</i>	13,00€
Austern Fine d'Oléron „Label Rouge“ <i>Oysters Fine d'Oléron „Label Rouge“</i>	4,50€/St. per piece
Terrine de Foie Gras mit Feigenchutney und Brioche <i>Terrine of foie gras with fig chutney and brioche</i>	25,00€
Frühlingsgemüse mit Champignons und Kopfsalat <i>Spring vegetables with mushrooms and lettuce</i>	14,50€
Caesarsalat /mit Garnelen <i>Caesar salad / with prawns</i>	9,50€ / 16,00€
Tomatensalat mit geschmorter Paprika, Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck <i>Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tyrolean bacon</i>	12,00€

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	25,00€
--	--------

Suppen Soups

Kalbssommé mit Gemüse Julienne und Maultaschen <i>Veal consommé with Julienne vegetables and Swabian ravioli</i>	9,50€
Hummer-Bisque / mit halbem Hummer <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€

Spargel Asparagus

Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder geklärter Butter <i>Asparagus from Beelitz (near Berlin) with new potatoes and Hollandaise sauce or clarified butter</i>	18,00€
--	--------

mit add

Lachssteak <i>Salmon steak</i>	34,00€	Kleines Wiener Schnitzel <i>Small pan-fried escalope</i>	30,00€
Wildfang-Gambas <i>Wild prawns</i>	38,00€	Tiroler Schinken <i>Tyrolean ham</i>	24,00€
Rinderfilet Dry Aged (250g) <i>Fillet of beef</i>	42,00€	Rosmarinschinken <i>Rosemary ham</i>	24,50€
Roastbeef Dry Aged (250g) <i>Roastbeef</i>	36,00€		

Kleine Gerichte Small dishes

Saffranrisotto mit Burrata di Bufala, Tomatensugo und Gamba <i>Saffron risotto with buffalo burrata, tomato sugo and king prawn</i>	28,00€
Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21,00€
Jakobsmuscheln und Hummer an gegrillter Avocado mit Tomatensalsa <i>Scallops and lobster with grilled avocado and tomato salsa</i>	30,00€

Vegan Vegan dishes

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat <i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	19,00€
--	--------

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Medaillons vom Kalbsfilet In Morchelsauce, mit Spargel und Selleriemousseline 34,00€
Medallions from the veal fillet with morel sauce, asparagus and celery mousseline

Weidelammnüsschen auf Zucchini-Tomatengemüse mit Artischocken und Bärlauch-Gnocchi 22,00€
Lamb noisettes with courgette, tomato, artichoke and wild garlic gnocchi

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 24,50€
Pan-fried escalope with potato salad and cranberries

Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes 23,50€
Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries

Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree 21,50€
Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes

Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern 18,00€
Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers

Fischgerichte *Fish dishes*

Kabeljaufilet auf Coral-Linsen mit Kokosmilch und gelbem Curry dazu junger Lauch, Limetten und Koriander 22,00€
Cod fillet with coral-lentils, coconut milk and yellow curry and young leek, lime and cilantro

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Kräuterseitling und Gremolata dazu Harissa-Röstkartoffel 25,00€
Sea bass fried on the skin with king oyster mushroom, gremolata and harissa-fried potatoes

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak Dry Aged (250g) 19,50€
Rump steak

Entrecôte Dry Aged (300g) 28,00€
Entrecote

Rinderfilet Dry Aged (250g) 34,00€
Fillet of beef

Lammchops mit Hummus 22,00€
Lamb chops with hummus

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g) 21,00€
Salmon fillet

Thunfischsteak (200g) mit Sesam 26,00€
Tuna steak with sesame

Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter 28,00€

Wild prawns with chili coriander butter

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat 4,80€
Small mixed salad

Mediterranes Grillgemüse 5,00€
Mediterranean grilled vegetables

Gnocchi, Tomaten, Basilikum 5,00€
Gnocchi, tomato, basil

Bratkartoffeln 4,00€
Fried potatoes

Edelpilze, Majoran 6,00€
Gourmet mushrooms, marjoram

Brokkoli-Mandel-Salsa 5,00€
Broccoli-almond-salsa

Sauce Béarnaise 2,50€
Béarnaise sauce

Gurken-Ingwer-Salat 4,00€
Cucumber ginger salad

Pfeffer-Cognac-Sauce 3,50€
Pepper cognac sauce

Kräuterbutter 2,00€
Herb butter

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille 9,00€
Crème brûlée from bourbon vanilla

Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren 12,00€
Marquise au chocolat with marinated berries

Französischer Edel-Rohmilchkäse 15,00€
Fine french cheese platter

„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellierter Orange 8,50€
„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges

Erdbeer-Charlotte auf Erdbeercarpaccio 8,50€
Strawberry Charlotte on strawberry carpaccio