

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Vorspeisen Starters

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

### Bouillabaisse „Marseillaise“

<b>Mediterrane Fische Suppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille</b> <i>Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille</i>	25,00€
---	--------

### Suppen Soups

<b>Kalbconsommé mit Gemüse Julienne und Maultaschen</b> <i>Veal consommé with Julienne vegetables and Swabian ravioli</i>	9,50€
<b>Hummer-Bisque / mit halbem Hummer</b> <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€
<b>Kokos-Kürbissuppe mit Ingwer und Büsumer Krabben</b> <i>Coconut pumpkin soup with ginger and North Sea shrimps</i>	10,00€

### „Nice to Beef you“

<b>Chateaubriand 600g (für 2 Personen):</b> <b>Vom Irischen Dry Aged Donald Russell Rind mit saisonalem Gemüse, Cognac-Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln</b> <i>Chateaubriand 600g (for 2 persons):</i> <i>Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes</i>	95,00€
--	--------

### Kleine Gerichte Small dishes

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

### Vegan Vegan dishes

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

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Medaillons vom Kalbsfilet In Morchelsauce Mit Spargel und Selleriemousseline</b>	<b>34,00€</b>
<i>Medaillons from the veal fillet with morel sauce, asparagus and celery mousseline</i>	
<b>Weidelammnüsschen auf Zucchini-Tomatengemüse mit Artischocken und Bärlauch-Gnocchi</b>	<b>22,00€</b>
<i>Lamb noisettes with courgette, tomato, artichoke and wild garlic gnocchi</i>	

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	<b>24,50€</b>
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
<b>Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes</b>	<b>23,50€</b>
<i>Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries</i>	
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b>	<b>21,50€</b>
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern</b>	<b>18,00€</b>
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

### Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Kabeljaufilet auf Coral-Linsen mit Kokosmilch und gelbem Curry Dazu junger Lauch, Limetten und Koriander</b>	<b>22,00€</b>
<i>Cod fillet with coral-lentils, coconut milk and yellow curry and young leek, lime and cilantro</i>	
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Kräuterseitling und Gremolata dazu Harissa-Röstkartoffel</b>	<b>25,00€</b>
<i>Sea bass fried on the skin with king oyster mushroom, gremolata and harissa-fried potatoes</i>	

### Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Rumpsteak Dry Aged (250g)</b>	<b>19,50€</b>	<b>Lachsfilet (180g)</b>	<b>21,00€</b>
<i>Rump steak</i>		<i>Salmon fillet</i>	
<b>Entrecôte Dry Aged (300g)</b>	<b>28,00€</b>	<b>Thunfischsteak (200g) mit Sesam</b>	<b>26,00€</b>
<i>Entrecote</i>		<i>Tuna steak with sesame</i>	
<b>Rinderfilet Dry Aged (250g)</b>	<b>34,00€</b>	<b>Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter</b>	<b>28,00€</b>
<i>Fillet of beef</i>		<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	
<b>Lammchops mit Hummus</b>	<b>22,00€</b>		
<i>Lamb chops with hummus</i>			

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>4,80€</b>	<b>Brokkoli-Mandel-Salsa</b>	<b>5,00€</b>
<i>Small mixed salad</i>		<i>broccoli-almond-salsa</i>	
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	<b>5,00€</b>	<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>2,50€</b>
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
<b>Gnocchi, Tomaten, Basilikum</b>	<b>5,00€</b>	<b>Gurken-Ingwer-Salat</b>	<b>4,00€</b>
<i>Gnocchi, tomato, basil</i>		<i>Cucumber ginger salad</i>	
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,00€</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b>	<b>3,50€</b>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
<b>Edelpilze, Majoran</b>	<b>6,00€</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,00€</b>
<i>Gourmet mushrooms, marjoram</i>		<i>Herb butter</i>	

### Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b>	<b>9,00€</b>	<b>„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellisierten Orange</b>	<b>8,50€</b>
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges</i>	
<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b>	<b>12,00€</b>	<b>Nougatmousse auf Orangen-Carpaccio</b>	<b>8,00€</b>
<i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>		<i>nougat mousse with carpaccio from orange</i>	
<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b>	<b>15,00€</b>		
<i>Fine French cheese platter</i>			