

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü Lunch Menu

04.04.2018

Erhältlich von 12:00 bis 15:00 Uhr - Available from 12:00 noon to 3pm

Vorspeise
Starter

Kartoffelvelouté mit Bärlauch Pesto
Potato velouté with wild garlic pesto

Hauptspeisen
Main courses

Lammschulter mit hausgemachter Krokette, Kenia Bohne und Pastrami
Shoulder of lamb with homemade croquette, kenia beans and pastrami

Seeteufelfilet auf Edelpilzrisotto und Weißwein-Fischnage
Filet of monkfish on mushroom risotto and white wine- fish nage

Penne all'arrabbiata mit Kirschtomaten und Rucola
Penne all'arrabbiata with cherry tomatoes and rocket

Dessert
Dessert

Brownies mit Vanilleeis und Beerengrütze
Brownies with vanilla ice cream and berry jelly

1-Gang 1 course **9,90€** / 2-Gang 2 courses **12,00€** / 3-Gang 3 courses **15,00€**

Unser Angebot Our special offer

Täglich erhältlich von 12:00 bis 15:00 Uhr – Available daily from 12:00 noon to 3pm

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommerner Schwein an Kartoffel-Gurkensalat **12,90€**
Pan-fried escalope „Viennese style“ from local pork with potato cucumber salad

Vorspeisen Starters

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise **12,50€**
Sauted shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise

Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit Oliven und Sauce Vierge **18,00€**
Buffalo burrata with courgette salad, olives and sauce Vierge

Matjesfilet mit Remouladensauce, Salat und Pommes Lyonnaise **12,00€**
Young herring fillet with rémoulade sauce, salad and potatoes

Vegan Vegan dishes

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat **19,00€**
Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach

Suppen Soups

Kalbsconsommé mit Gemüse Julienne und Maultaschen **9,50€**
Veal consommé with Julienne vegetables and Swabian ravioli

Hummer-Bisque **12,00€**
Lobster bisque

Kleine Gerichte Small dishes

Rindertatar (90g) mit Pommes **19,00€**
Beef tartar (90g) with French fries

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, Asia-Gemüse und rotem Curry **16,50€**
Tagliatelle with scallops, Asian vegetables and red curry

Salate Salads

Kleiner gemischter Salat **4,80€**
Small mixed salad

Tomatensalat mit geschmorter Paprika, Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck **12,00€**
Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon

Caesarsalat / mit Garnelen **9,50€ / 16,00€**
Caesar salad / with prawns

Frühlingsgemüse mit Champignons und Kopfsalat **14,50€**
Spring vegetables with mushrooms and lettuce

Unser Tipp Our recommendation

Kalbspaillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter **21,00€**
Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter

Chateaubriand Chateaubriand

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

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille **25,00€**
Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Bœuf Bourguignon Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln <i>Beef Burgundy</i> <i>Stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles</i>	19,00€
Weidelammnüsschen auf Zucchini-Tomatengemüse mit Artischocken und Bärlauch-Gnocchi <i>Lamb noisettes with courgette, tomato, artichoke and wild garlic gnocchi</i>	22,00€

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24,50€
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21,50€
Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichrahm <i>Boiled fillet of veal with bouillon vegetables and horseradish cream</i>	18,00€
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	18,00€

Fischgerichte *Fish dishes*

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

Vom Grill *From the grill*

Rumpsteak Dry Aged (250g) <i>Rump steak</i>	19,50€	Rinderfilet Dry Aged (250g) <i>Fillet of beef</i>	34,00€
Entrecôte Dry Aged (300g) <i>Entrecote</i>	28,00€	Thunfischsteak (200g) mit Sesam <i>Tuna steak with sesame</i>	26,00€
Kotelett vom Lammkarree <i>Rack of lamb chop</i>	22,00€	Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter <i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	28,00€
Lachssteak (180g) <i>Salmon steak</i>	21,00€		

Beilagen *Side dishes*

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

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	9,00€	Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12,00€
Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot <i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>	4,20€	„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellisierten Orange <i>„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges</i>	8,50€
Französischer Edel-Rohmilchkäse <i>Fine French cheese platter</i>	15,00€	Nougatmousse auf Orangen-Carpaccio <i>Nougat mousse on orange carpaccio</i>	8,00€