

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Mittagsmenü *Lunch Menu*

11.04.2018

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

**Kalte Gurkensuppe mit Dill-Crème-Fraîche**  
*Cold soup of cucumber with dill crème fraiche*

**Schweinerückensteak in Champignon-Senfsauce mit Röstinchen**  
*Saddle of pork in mushroom-mustard-sauce with fried grated potato*

**Kleines Lachsfilet auf Bärlauch-Kartoffelsalat**  
*Small salmon filet with wild garlic-potato-salat*

**Gnocchi in Tomatensauce mit Büffelmozzarella und Rucola**  
*Gnocchi in tomato sauce with buffalo mozzarella and rocket*

**Bayrisch Crème mit Kirsch-Ragout**  
*Bavarian cream with cherry ragout*

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*

### 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*

### Bouillabaisse „Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilets** **25,00€**  
*Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish filets*

### 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*

### Suppen *Soups*

**Kalbconsommé 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*

### Vegan *Vegan dishes*

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

### Spargel *Asparagus*

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

**mit add**

**Lachssteak** **34,00€**  
*Salmon steak*

**Wildfang-Gambas** **38,00€**  
*Wild prawns*

**Rinderfilet Dry Aged (250g)** **42,00€**  
*Filet of beef*

**Roastbeef Dry Aged (250g)** **36,00€**  
*Roastbeef*

**Kleines Wiener Schnitzel** **30,00€**  
*Small pan-fried escalope*

**Tiroler Schinken** **24,00€**  
*Tyrolean ham*

**Rosmarinschinken** **24,50€**  
*Rosemary ham*

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Bœuf Bourguignon</b>  | <b>19,00€</b> |
| Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln<br><i>Beef Burgundy</i><br><i>Stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles</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>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>Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichrahm</b>   | <b>18,00€</b> |
| <i>Boiled fillet of veal with bouillon vegetables and horseradish cream</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>Rumpsteak Dry Aged (250g)</b> | <b>19,50€</b> | <b>Rinderfilet Dry Aged (250g)</b>               | <b>34,00€</b> |
| <i>Rump steak</i>                |               | <i>Fillet of beef</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>Lamm Chops mit Hummus</b>     | <b>22,00€</b> | <b>Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter</b> | <b>28,00€</b> |
| <i>Lamb chops with hummus</i>    |               | <i>Wild prawns with chili coriander butter</i>   |               |
| <b>Lachssteak (180g)</b>         | <b>21,00€</b> |  |               |
| <i>Salmon steak</i>              |               |  |               |

### Beilagen *Side dishes*

|   |              |                              |              |
|---|--------------|------------------------------|--------------|
| <b>Kleiner gemischter Salat</b>         | <b>4,80€</b> | <b>Sauce Béarnaise</b>       | <b>2,50€</b> |
| <i>Small mixed salad</i>                |              | <i>Béarnaise sauce</i>       |              |
| <b>Mediterranes Grillgemüse</b>         | <b>5,00€</b> | <b>Gurken-Ingwer-Salat</b>   | <b>4,00€</b> |
| <i>Mediterranean grilled vegetables</i> |              | <i>Cucumber ginger salad</i> |              |
| <b>Gnocchi, Tomaten, Basilikum</b>      | <b>5,00€</b> | <b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b>  | <b>3,50€</b> |
| <i>Gnocchi, tomato, basil</i>           |              | <i>Pepper cognac sauce</i>   |              |
| <b>Bratkartoffeln</b>                   | <b>4,00€</b> | <b>Kräuterbutter</b>         | <b>2,00€</b> |
| <i>Fried potatoes</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>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b>             | <b>12,00€</b> |
| <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>                                       |               | <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>             |               |
| <b>Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot</b> | <b>4,20€</b>  | <b>„Tarte Maison“ mit Schokolade und karamellierter Orange</b> | <b>8,50€</b>  |
| <i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>            |               | <i>„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges</i>   |               |
| <b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b>   | <b>15,00€</b> | <b>Erdbeer-Charlotte auf Erdbeercarpaccio</b>                  | <b>8,50€</b>  |
| <i>Fine French cheese platter</i>  |               | <i>Strawberry Charlotte on strawberry carpaccio</i>            |               |