

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü Lunch Menu

Erhältlich von Montag bis Freitag

12:00 bis 15:00 Uhr

Available from Monday to Friday

12:00 to 3:00 p.m.

Unser Küchenteam unter **Küchendirektor Philippe Lemoine** überrascht Sie täglich mit frischen und wechselnden Gerichten.

Our Culinary Director Philippe Lemoine will serve and surprise you with fresh and daily changing dishes.

NEU NEW

Unser Mittagstisch ist jetzt auch als Menü wählbar!

Our lunch menu can be freely selected as a menu!

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

Vorspeisen Starters

Crevette rosé (150g) mit Aioli 12,50€

Shrimps (150g) with aioli

Burrata di Bufala mit Rucola, Pata Negra, Grillgemüse und Trüffelöl 18,00€

Buffalo burrata with rocket, Pata Negra ham, grilled vegetables and truffle oil

Matjesfilet mit Remouladensauce, Salat und Pommes Lyonnaise 12,00€

Young herring fillet with rémoulade sauce, salad and potatoes

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons und Rouille 19,00€

Mediterranean fish soup with saffron, croutons and rouille

Suppen Soups

Entenconsommé mit Lauch, geräucherter Entenbrust und Pinienkernen 9,00€

Duck consommé with leek, smoked duck breast and pine nuts

Hummer-Bisque 12,00€

Lobster bisque

Kleine Gerichte Small dishes

Rindertatar (90g) mit Pommes 19,00€

Beef tartar (90g) with French fries

Ragout fin von Jakobsmuscheln mit Champignons, grünem Spargel und Ibérico-Schinken 19,00€

Ragout fin out of scallops with mushrooms, green asparagus and Ibérico ham

Salate Salads

Kleiner gemischter Salat 4,80€

Small mixed salad

Tomaten-Kapern-Salat mit grünen Zwiebeln, Oliven, Gurken und Pinienkernen 12,50€

Tomato caper salad with green onions, olives, cucumber and pine nuts

Caesarsalat / mit Garnelen 9,50€ / 16,00€

Caesar salad / with prawns

Sellerie-Feldsalat in Pommery-Senf-Dressing mit Feigen 14,00€

Celery lamb's lettuce

in Pommery mustard dressing with figs

Unser Tipp Our recommendation

Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter 19,50€

Veal escalope with rosemary potatoes, rocket,

Chateaubriand Chateaubriand

600g für 2 Personen:

Vom Irischen Dry Aged Donald Russell Rind mit saisonalem Gemüse, Cognac-Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln 89,00€

600g for 2 persons:

Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes

Vegan Vegan dishes

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat 18,00€

Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach

Süße Stunde Sweet afternoon

Erhältlich von 15:00 bis 18:00 – Available from 3pm to 6pm

1 Kaffeespezialität + 1 Stück Kuchen Ihrer Wahl 5,90€

1 coffee specialty + 1 slice of cake of your choice

GENDARMERIE

Fleischgerichte *Meat dishes*

Bœuf Bourguignon	19,00€
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>	
Filet und Kotelett vom Weidelamm	
mit Avocado-Hummus, Oliven und Artischocken	23,00€
<i>Fillet and chop from lamb with avocado hummus, olives and artichokes</i>	

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	23,50€
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree	21,50€
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
Kalbstafiletz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichrahm	18,00€
<i>Boiled fillet of veal with bouillon vegetables and horseradish cream</i>	
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm	
mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern	18,00€
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne</i> <i>with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Filet von der Atlantik-Seezunge	
mit Champignons, jungem Lauch, Tomaten-Sugo und Olivenkartoffeln-Brandade	28,00€
<i>Fillet of Atlantic sole with mushrooms, baby leek, tomato sugo and olive potato brandade</i>	
Loup de Mer Filet	
mit Curry-Spitzkohl-Fondue, Saté-Sauce und geräucherten Knoblauch-Gnocchi	25,00€
<i>Sea bass fillet with curry pointed cabbage fondue, saté sauce and smoked garlic gnocchi</i>	

Vom Grill *From the grill*

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

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	4,80€	Sauce Béarnaise	2,50€
<i>Small mixed salad</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5,00€	Rotweinschalotten	3,00€
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>		<i>Red wine shallots</i>	
Oliven-Artischocken-Tomaten	4,50€	Pfeffer-Cognac-Sauce	3,50€
<i>Olive artichoke tomatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
Bratkartoffeln	4,00€	Kräuterbutter	2,00€
<i>Fried potatoes</i>		<i>Herb butter</i>	
Sellerie-Trüffelpüree	6,00€		
<i>Celery truffle purée</i>			

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée		Marquise au Chocolat	
von der Bourbon-Vanille	9,00€	mit marinierten Beeren	12,00€
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	
Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot 3,80€		Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis	9,00€
<i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>		<i>Pavlova with plums and walnut ice cream</i>	
Französischer Edel-Rohmilchkäse	15,00€	Kernobststrudel mit Rosinen und Mandeln auf Vanillesauce	12,00€
<i>Fine French cheese platter</i>		<i>Pipfruit strudel with raisins and almonds on vanilla sauce</i>	