

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 neues Küchenteam unter **Küchendirektor Philippe Lemoine** wird Sie ab sofort täglich mit frischen und wechselnden Gerichten überraschen.

*Our new **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 und Pommes Lyonnaise 12,00€
Young herring fillet with rémoulade sauce and potatoes

Pulpo mit Staudensellerie, Koriander, Fenchel und Sauce Vierge 14,50€
Octopus with celery, coriander, fennel and sauce vierge

Salate *Salads*

Kleiner gemischter Salat 4,50€
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

Artischocken-Wildkräutersalat mit Schnittlauch und Walnüssen 12,50€
Artichoke wild herb salad with chives and walnuts

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons und Rouille 18,00€
Mediterranean fish soup with saffron, croutons and rouille

Unser Tipp *Our recommendation*

Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter 19,50€
Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter

Suppen *Soups*

Tomatenessenz mit Lauch, Pancetta und Pinienkernen 8,50€
Clear tomato soup with leek, pancetta and pine nuts

Hummer-Bisque 9,00€
Lobster bisque

Kleine Gerichte *Small dishes*

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

Ragout fin von Jakobsmuscheln, Lachs und Garnelen 19,00€
Ragout fin out of scallops, salmon and prawns

Pfifferlinge *Chanterelles*

Portion sautierte Pfifferlinge 8,50€
Sautéed chanterelles

Saltimbocca auf sautierten Pfifferlingen und Sauce Vierge 24,00€
Saltimbocca on sautéed chanterelles and sauce vierge

Rinderfilet in Cognac-Pfeffer-Sauce mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln 42,00€
Fillet of beef in cognac pepper sauce with chanterelles and rosemary potatoes

Lachssteak auf Pfifferling-Schnittlauch-Rahm 26,00€
Salmon steak on cream with chanterelles and chives

Vegan *Vegan dishes*

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat 18,00€
Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach

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>	18,50€
Suprême von der Maispoularde mit Paprika-Harissa-Jus auf Tomatenrisotto, Pinienkernen und Basilikum <i>Supreme from corn-fed chicken with bell pepper harissa gravy on tomato risotto, pine nuts and basil</i>	21,00€

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	22,50€
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€
Berliner Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites <i>Currywurst "Berlin style" with homemade sauce and French fries</i>	13,00€
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>	17,50€

Fischgerichte *Fish dishes*

Atlantik-Steinbutt auf Trüffel-Rahmspinat und Rotwein-Schalotten-Sauce <i>Atlantic turbot on truffle creamed spinach and red wine spring onion sauce</i>	28,00€
Kabeljau auf der Haut gebraten mit Jakobsmuscheln, Weißwein-Risotto, Pak Choi, Ingwerjus und Pesto <i>Cod fried on the skin with scallops, white wine risotto, pak choi, ginger gravy and pesto</i>	24,00€

Vom Grill *From the grill*

Roastbeef Dry Aged (250g) <i>Roastbeef</i>	18,00€	Rinderfilet Dry Aged (250g) <i>Fillet of beef</i>	34,00€
Entrecôte Dry Aged (300g) <i>Entrecote</i>	24,00€	Thunfischsteak (200g) mit Sesam <i>Tuna steak with sesame</i>	24,00€
Lammkotelett (200g) <i>Lamb chop</i>	21,00€	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>	4,50€	Sauce Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	2,50€
Saisonales Grillgemüse <i>Seasonal grilled vegetables</i>	4,50€	Rotweinschalotten <i>Red wine shallots</i>	3,00€
Blattspinat <i>Leaf spinach</i>	4,50€	Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	3,00€
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4,00€	Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,00€
Tomaten-Risotto <i>Tomato risotto</i>	4,50€		

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	7,50€	Weißer Schokolade-Zitronengras-Mousse mit karamellierter Kirsche, Aprikose und Rosmarin <i>White chocolate lemon grass mousse with caramelized cherry, apricot and rosemary</i>	8,00€
Flan mit weißem Pfirsich und Mandeln <i>Flan with white peach and almonds</i>	6,50€	Beeren-Clafoutis mit Cassis-Sorbet <i>Berry clafoutis with cassis sorbet</i>	7,00€
Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot <i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>	3,50€	Französischer Edel-Rohmilchkäse <i>Fine French cheese platter</i>	12,00€

Sommer-Spezial: Erdbeerbecher mit Vanille-Eis und Espuma **8,50€**
Summer special: Strawberry bowl with vanilla ice cream and espuma