

# 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*

## 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*

**Salat Niçoise** 16,00€  
*Salade niçoise*

## Bouillabaisse „Marseillaise“

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

## Unser Tipp *Our recommendation*

**Kalbspaillard 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** 12,00€  
*Lobster bisque*

## 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*

## Kleine Gerichte *Small dishes*

**Rindertatar (90g) mit Pommes** 19,00€  
*Beet 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*

## Vegan *Vegan dishes*

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

# GENDARMERIE

## Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Bœuf Bourguignon</b> 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>	<b>19,00€</b>
<b>Gegrillte Poulardenbrust</b> mit Paprika-Chilisauce auf Petersilienwurzeln, Kartoffeln und Basilikum <i>Grilled corn-fed chicken breast</i> <i>with bell pepper chilli sauce on parsley roots, potatoes and basil</i>	<b>21,00€</b>

## Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b> <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	<b>23,50€</b>
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b> <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	<b>21,50€</b>
<b>Berliner Currywurst mit hausgemachter Sauce und Pommes Frites</b> <i>Currywurst "Berlin style" with homemade sauce and French fries</i>	<b>13,00€</b>
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm</b> mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne</i> <i>with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	<b>18,00€</b>

## Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Filet von der Atlantik-Seezunge</b> mit Champignons, jungem Lauch, Tomaten-Sugo und Olivenkartoffeln-Brandade <i>Fillet of Atlantic sole with mushrooms, baby leek, tomato sugo and olive potato brandade</i>	<b>28,00€</b>
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten</b> an asiatischem Brokkoli, Shiitake-Pilzen, Erdnüssen und Ingwerjus <i>Sea bass fried on the skin with Asian broccoli, shiitake mushrooms, peanuts and ginger gravy</i>	<b>24,00€</b>

## Vom Grill *From the grill*

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

## Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	<b>4,80€</b>	<b>Sauce Béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	<b>2,50€</b>
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> <i>Mediterranean grilled vegetables</i>	<b>4,50€</b>	<b>Rotweinschalotten</b> <i>Red wine shallots</i>	<b>3,00€</b>
<b>Blattspinat</b> <i>Leaf spinach</i>	<b>6,00€</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	<b>3,00€</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>4,00€</b>	<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	<b>2,00€</b>
<b>Bio-Reis</b> <i>Organic rice</i>	<b>4,00€</b>		

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

<b>Crème Brûlée</b> von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	<b>9,00€</b>	<b>Marquise au Chocolat</b> mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	<b>10,50€</b>
<b>Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot</b> <i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>	<b>3,80€</b>	<b>Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis</b> <i>Pavlova with plums and walnut ice cream</i>	<b>8,50€</b>
<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b> <i>Fine French cheese platter</i>	<b>15,00€</b>		