

# 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.*

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€**

## 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*

**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*

## Vegan *Vegan dishes*

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

## 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*

## 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*

**Belugalinsensalat mit Minze, geräucherter Entenbrust und Walnuss-Salsa** **14,00€**  
*Beluga lentil salad with mint, smoked duck breast and walnut salsa*

## Unser Tipp *Our recommendation*

**Kalbpaillard 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** **21,00€**  
*Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille*

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### 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>Weidelammkarree</b> auf Coco-Bohnen-Cassoulet und frittierten Artischocken <i>Rack of lamb on coco bean cassoulet and fried artichokes</i>	<b>23,00€</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>24,50€</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>Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichrahm</b> <i>Boiled fillet of veal with bouillon vegetables and horseradish cream</i>	<b>18,00€</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>Kabeljaufilet auf der Haut gebraten</b> mit Lauch-Spinat-Fondue, Pinienkernen und Rosinen <i>Cod fillet fried on the skin with leek spinach fondue, pine nuts and raisins</i>	<b>22,00€</b>
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten</b> mit Tomaten-Sugo, Olivenkartoffeln-Brandade und Artischocken <i>Sea bass fried on the skin with tomato sugo, olive potato brandade and artichokes</i>	<b>25,00€</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>5,00€</b>	<b>Gurken-Ingwer-Salat</b> <i>Cucumber ginger salad</i>	<b>4,00€</b>
<b>Oliven-Artischocken-Tomaten</b> <i>Olive artichoke tomatoes</i>	<b>4,50€</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	<b>3,50€</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>4,00€</b>	<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	<b>2,00€</b>
<b>Sellerie-Trüffelpüree</b> <i>Celery truffle purée</i>	<b>6,00€</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>12,00€</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>4,20€</b>	<b>„Tarte Maison“ mit Schokolade</b> und karamellisierten Orange <i>„Tarte Maison“ with chocolate and caramelized oranges</i>	<b>8,50€</b>
<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b> <i>Fine French cheese platter</i>	<b>15,00€</b>	<b>Entremet mit Birne, Karamell</b> und Cassis-Sorbet <i>Entremet with pear, caramel and cassis sorbet</i>	<b>9,00€</b>