

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, Walnüssen und geräucherter Entenbrust **14,00€**
Beluga lentil salad with mint, walnuts and smoked duck breast

Unser Tipp *Our recommendation*

Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter **21,00€**
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** **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*

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>	
Weidelammkarree	23,00€
auf Coco-Bohnen-Cassoulet und frittierten Artischocken <i>Rack of lamb on coco bean cassoulet and fried artichokes</i>	

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24,50€
<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>	
Kalbstafelspitz mit Bouillon-Gemüse und Meerrettichrahm	18,00€
<i>Boiled fillet of veal with bouillon vegetables and horseradish cream</i>	
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm	18,00€
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>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Atlantik-Steinbuttfilet	
in Noilly Prat glasiert mit Bouillabaisse-Risotto und Sauce Vierge	34,00€
<i>Atlantic turbot fillet glazed in Noilly Prat with bouillabaisse risotto and sauce vierge</i>	
Loup de Mer auf der Haut gebraten	
mit Tomaten-Sugo, Olivenkartoffeln-Brandade und Artischocken	25,00€
<i>Sea bass fried on the skin with tomato sugo, olive potato brandade and artichokes</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€	Gurken-Ingwer-Salat	4,00€
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>		<i>Cucumber ginger salad</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 4,20€		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 auf Vanillesauce und Vanilleeis	8,50€
<i>Fine French cheese platter</i>		<i>Pipfruit strudel on vanilla sauce and vanilla ice cream</i>	