

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Vorspeisen Starters

<b>Sautierte Crevette rosé (150g)</b> mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	12,50€
<b>Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit Oliven und Cherrytomaten</b> <i>Buffalo burrata with courgetti salad, olives and cherry tomatoes</i>	18,00€
<b>Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites</b> <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19,00€
<b>Quinoa Salat mit Guacamole, Orange, Sojasprossen, Walnuß, Granatapfel und Schafskäse</b> <i>Quinoa salad with guacamole, orange, soy sprouts, walnut, pomegranate and ewe's cheese</i>	13,00€
<b>Schnecken Provencale mit Jakobsmuschel</b> <i>Snails provencale with scallops</i>	16,50€
<b>Hummersalat auf gegrillter Wassermelone mit Sauce Vierge</b> <i>Lobster salad with grilled watermelon and sauce vierge</i>	24,00€
<b>Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado / mit Garnelen</b> <i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado / with prawns</i>	14,00€ / 21,00€
<b>Tomatensalat mit geschmorter Paprika, Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck</b> <i>Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon</i>	12,00€

### Bouillabaisse „Marseillaise“

<b>Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet</b> <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	25,00€
--	--------

### Suppen Soups

<b>Tomatenessenz mit Basilikum und Maultaschen</b> <i>Tomato essence with basil and Swabian ravioli</i>	9,50€
<b>Hummer-Bisque / mit halbem Hummer</b> <i>Lobster bisque / with half lobster</i>	12,00€ / 35,00€
<b>Pfifferlingcremesuppe</b> <i>Chanterelles cream soup</i>	10,50€

### Pfifferlinge Chanterelles

<b>Portion sautierte Pfifferlinge</b> <i>Sautéed chanterelles</i>	8,50€
<b>Pfifferlinge in Schnittlauchrahm</b> <i>Chanterelles in chive-cream</i>	9,50€
<b>Pfifferlingsrisotto</b> <i>Chanterelle risotto</i>	16,50€
<b>Pfifferlings-Rahm mit Serviettenknödel</b> <i>Creamed chanterelles with bread dumpling</i>	18,00€
<b>Kabeljau mit Schluppen und Tomaten auf Pfifferlingsrisotto</b> <i>Cod with spring onion, tomato and chanterelle risotto</i>	25,00€
<b>Minutensteak vom Kalbsrücken mit Parmaschinken, Salbei, Pfifferlingen und Sauce Vierge</b> <i>Minute steak from veal with Parma ham, sage, chanterelles and sauce vierge</i>	21,50€

### Kleine Gerichte Small dishes

<b>Safranrisotto mit Burrata di Bufala, Tomatensugo und Gamba</b> <i>Saffron risotto with buffalo burrata, tomato sugo and king prawn</i>	28,00€
<b>Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter</b> <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21,00€
<b>Jakobsmuscheln und Hummer an gegrillter Avocado mit Tomatensalsa</b> <i>Scallops and lobster with grilled avocado and tomato salsa</i>	30,00€

### Vegan Vegan dishes

<b>Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat</b> <i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	19,00€
--	--------

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Gegrillte Lammkoteletts auf Dreierlei Tomaten mit Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Knoblauch und Trüffel-Aioli</b>	<b>22,00€</b>
<i>Grilled lamb chops with three types of tomato, pine seeds, Parmesan, arugula, garlic and truffle aioli</i>	
<b>Glasiertes Kalbscarrée mit Artischocken, Zitronen, Knoblauch und Schnittlauch</b>	<b>24,00€</b>
<i>Glazed carrée from veal with artichoke, lemon, garlic and chives</i>	

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	<b>24,50€</b>
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
<b>Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes</b>	<b>26,00€</b>
<i>Irish spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and sweet potato fries</i>	
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b>	<b>21,50€</b>
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern</b>	<b>18,00€</b>
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

### Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Kabeljaufilet auf Coral-Linsen mit Kokosmilch und gelbem Curry dazu junger Lauch, Limetten und Koriander</b>	<b>22,00€</b>
<i>Cod fillet with coral-lentils, coconut milk and yellow curry and young leek, lime and cilantro</i>	
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Kräuterseitling und Gremolata dazu Harissa-Röstkartoffel</b>	<b>25,00€</b>
<i>Sea bass fried on the skin with king oyster mushroom, gremolata and harissa-fried potatoes</i>	

### Vom Grill *From the grill*

#### Fleisch *Meat*

<b>Rumpsteak Dry Aged (250g)</b>	<b>19,50€</b>
<i>Rump steak</i>	
<b>Entrecôte Dry Aged (300g)</b>	<b>28,00€</b>
<i>Entrecote</i>	
<b>Rinderfilet Dry Aged (250g)</b>	<b>34,00€</b>
<i>Fillet of beef</i>	
<b>Lammchops mit Hummus</b>	<b>22,00€</b>
<i>Lamb chops with hummus</i>	

#### Fisch *Fish*

<b>Lachsfilet (180g)</b>	<b>21,00€</b>
<i>Salmon fillet</i>	
<b>Thunfischsteak-Tomaten-Kapern</b>	<b>26,00€</b>
<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
<b>Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter</b>	<b>28,00€</b>
<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>4,80€</b>	<b>Artischocken, Zitronen</b>	<b>5,00€</b>
<i>Small mixed salad</i>		<i>Artichokes, lemons</i>	
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	<b>5,00€</b>	<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>2,50€</b>
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
<b>Avocado-Tomaten-Salsa</b>	<b>6,00€</b>	<b>Gurken - Dill - Crème Fraiche</b>	<b>5,00€</b>
<i>Avocado-tomato salsa</i>		<i>Cucumber - dill - crème fraiche</i>	
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>4,00€</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b>	<b>3,50€</b>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
<b>Pilze, Spinat, Tomaten, Ricotta</b>	<b>6,00€</b>	<b>Kräuterbutter</b>	<b>2,00€</b>
<i>Mushrooms, spinach, tomatoes, ricotta</i>		<i>Herb butter</i>	

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

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b>	<b>9,00€</b>	<b>Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen</b>	<b>8,50€</b>
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple – rum – raisins</i>	
<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b>	<b>12,00€</b>	<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b>	<b>15,00€</b>
<i>Marquise au chocolat - berries</i>		<i>Fine French cheese platter</i>	