

GENDARMERIE

Vorspeisen Starters

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	12.5
Burrata mit Kürbis, Feldsalat, Pinienkernen, Mandeln, Radicchio, Granatapfel und Honig <i>Burrata with squash, corn salad, pine seeds, almonds,</i> <i>Radicchio, pomegranate and honey</i>	18
Quinoa Salat mit Orange, Avocado, Sojasprossen, Zucchini und Feta <i>Quinoa salad with guacamole, orange, soy sprouts,</i> <i>courgette and feta cheese</i>	13
Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche <i>Foie gras crème brûlée with quinces chutney and brioche</i>	15
Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado <i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado</i>	14
Feldsalat mit sautierten Jakobsmuscheln und Trüffel <i>Corn salad with sautéed scallops and truffle</i>	21

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet
Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet

25

Suppen Soups

Kalbssoufflé mit Tafelspitz und Wurzelgemüse <i>Clear broth from veal with prime boiled beef and root vegetable</i>	10
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque</i>	12
mit halbem Hummer / with half lobster	38

Beelitzer Spargel *White Asparagus*

Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter 18
Asparagus from Beelitz (near Berlin)
with new potatoes and Hollandaise sauce or clarified butter

mit add

Lachssteak 34 <i>Salmon steak</i>	Kleines Wiener Schnitzel 32 <i>Small pan-fried escalope</i>
Wildfang-Gambas 38 <i>Wild prawns</i>	Tiroler Schinken 24 <i>Tyrolean ham</i>
Kleines Rinderfilet 42 <i>Fillet of beef</i>	Rosmarinschinken 24.5 <i>Rosemary ham</i>
Kalbfilet 36 <i>Fillet of veal</i>	Quinoa – Gemüsetatar (Vegan) 21 <i>quinoa – vegetables</i>

Kleine Gerichte *Small dishes*

Balik Lachs mit Sesam-Ingwer, Seetang, Wasabicreme und Kräutersalat <i>Gravlax with sesame-ginger, seaweed, wasabi crème</i>	25
Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese,</i> <i>tomatoes and herb butter</i>	21
Gänsestopfleberterrine mit Pflaumen-Chutney und Brioche <i>Foie gras terrine with plum chutnev and brioche</i>	25

Vegan *Vegan dishes*

Gefüllte Aubergine mit Walnusscrème auf Gemüse-Couscous und Chimichurri <i>Stuffed aubergine with walnut cream on vegetable couscous and chimichurri</i>	19
--	----

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Tomahawk vom Kalb in Morchel Sauce mit gefüllten Artischocken, Spinat, Parmesan, Tomaten, Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln	30
<i>Veal fillet in morel sauce, filled artichokes, spinach, Parmesan, tomatoes, pine nuts and rosemary potatoes</i>	
Glasierte Barbarie Entenbrust „Asia-Style“ auf Shitakepilzen und Miso-Gnocchi	23
<i>Glazed breast of duck, marinated with chilli on shitake mushrooms and miso-gnocchi</i>	

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24.5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Ochsen- Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Sauce Gurkensalat und Pommes	26
<i>Ox spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and french fries</i>	
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree	21.5
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern	18
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Medaillons von Seeteufel mit Oliven-Koriander-getrocknete Tomaten Zwiebellauch und Coco-Bohnenpüree	28
<i>Medaillons of monkfish „au vin“ With olive-cilantro-tomato, spring onion and coco-beans-puree</i>	
Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinambur Chips	22
<i>North Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>	<i>Dry Aged / Prime-US</i>	Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak (250g)	19.5	Lachsfilet (180g)	21
<i>Rump steak</i>		<i>Salmon fillet</i>	
Entrecôte (300g)	28	Thunfischsteak-Tomaten-Kapern	26
<i>Entrecôte</i>		<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
Rinderfilet (250g)	34	Wildfang-Gambas mit Chili-Koriander-Butter	28
<i>Beef fillet</i>		<i>wild caught prawns with chili coriander butter</i>	
Kotelett vom Weidelamm mit Chimichurri	24		
<i>Lamb chops with chimichurri</i>			

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	5	Artischocke, Spinat, Tomaten	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Artichoke, spinach, tomatoes</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5	Kenia-Bohnen	6
<i>Grilled Mediterranean vegetables</i>		<i>kenya beans</i>	
Avocado-Tomaten-Salsa	6	Gurkensalat	5
<i>Avocado tomato salsa</i>		<i>Cucumber salad</i>	
Kartoffelgratin	6	Sauce Béarnaise	2.5
<i>Potato gratin</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
Bratkartoffeln	5	Pfeffer-Cognac-Sauce	3.5
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
Pommes – Bärlauch	4.5	Kräuterbutter	2
<i>French fries - wild garlic</i>		<i>Herb butter</i>	

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille	9	Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen	8.5
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple – rum – raisins</i>	
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	12	Französischer Edel-Rohmilchkäse	15
<i>Marquise au chocolat – berries</i>		<i>Fine French cheese platter</i>	
Brioche Norvégienne mit Mokkasauce	6.5		