

# GENDARMERIE

## Mittagsmenü Lunch Menu

April 2019

Erhältlich von 12:00 bis 15:00 Uhr - Available from 12 noon to 3 pm

Vorspeise  
Starter

Hauptspeisen  
Main courses

### Täglich wechselnde Speisen

Dessert  
Dessert

1-Gang 1 course 11 / 2-Gang 2 courses 14 / 3-Gang 3 courses 17

### Unser Angebot Our special offer

Erhältlich von Mo - Fr. 12:00 bis 15:00 Uhr – Available Mon - Fri from 12 noon to 3 pm

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommern-Schwein an Kartoffel-Gurken-Salat 14,5**  
*Pan-fried escalope „Viennese style“ from local pork with potato cucumber salad*

### Vorspeisen Starters

- Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise 12.5**  
*Sauted shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise*
- Burrata mit Kürbis, Feldsalat, Pinienkernen, Mandeln, Radicchio, Granatapfel und Honig 18**  
*Burrata with squash, corn salad, pine seeds, almonds, radicchio and pomegranate*
- Steaktatar (90g) mit Pommes 19**  
*Beef tartar (90g) with French fries*
- Crème Bruleé von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche 15**  
*Crème bruleé from duck foie gras with fig chutney and brioche*

### Suppen Soups

- Tomatenessenz mit Basilikum und Maultaschen 9.5**  
*Tomato essence with basil and Swabia ravioli*
- Hummer-Bisque mit halbem Hummer 12  
38**  
*Lobster bisque / with half lobster*

### Bouillabaisse „Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilets 25**  
*Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish filets*

### Kleine Gerichte Small dishes

- Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander 28**  
*Wildcaught Gambas in coconut-lime sauce, Baby spinach and coriander*
- Tagliatelle mit Thunfischfilet, Asia-Gemüse und rotem Curry 16.5**  
*Tagliatelle with tuna, Asian vegetables and red curry*
- Vegan Vegan dish**
- Gefüllte Aubergine mit Walnusscreme auf Gemüse-Couscous und Chimichurri 19**  
*Aubergine – walnut – Vegetable Couscous*

### Salate Salads

- Rucolasalat in Sherrydressing mit Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen 9.5**  
*Rocket with sherry dressing, cherry tomatoes and pine nuts*
- Feldsalat mit sautierten Jakobsmuscheln und Trüffel 21**  
*Corn salad with sauted scallops and truffle*
- Salatherzen–Aioli–Parmesan–Avocado mit Garnelen 14  
21**  
*Lettuce hearts–aioli–parmesan–avocado with prawns*

### Unsere Empfehlung Our recommendation

- Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan und Tomaten 21**  
*Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes*
- Pfeffersteak mit Bearnaise, Pommes Frites und kleinem Salat 21**  
*Pepper steak with Bearnaise, fries and small salad*

### Spargel Asparagus

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

**mit add**

- Lachssteak 34**  
*Salmon steak*
- Wildfang-Gambas 38**  
*Wild prawns*
- Rinderfilet Dry Aged 42**  
*Fillet of beef*
- Kalbsfilet 36**  
*Veal fillet*
- Kleines Wiener Schnitzel 32**  
*Small pan-fried escalope*
- Tiroler Schinken 24**  
*Tyrolean ham*
- Rosmarinschinken 24**  
*Rosemary ham*

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Bœuf Bourguignon</b> Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln <i>Beef Burgundy stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon &amp; ribbon noodles</i>	19
<b>Tomahawk vom Kalb in Morchel Sauce mit gefüllten Artischocken, Spinat, Parmesan, Tomaten, Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln</b> <i>Veal fillet in morel sauce, filled artichokes, spinach, Parmesan, tomatoes, pine nuts and rosemary potatoes</i>	30

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b> <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24.5
<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>	21.5
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern</b> <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers</i>	18

### Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinambur Chips</b> <i>North Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps</i>	22
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten auf Chorizo-Risotto und Sauce Vierge</b> <i>Sea bass fried on the skin with chorizo-risotto and sauce vierge</i>	26

### Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>	<i>Dry Aged / Prime-US</i>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Rumpsteak (250g)</b> <i>Rump steak</i>	19.5	24	<b>Lachsfilet (180g)</b> <i>Salmon fillet</i>	21
<b>Entrecôte (300g)</b> <i>Entrecôte</i>	28	32	<b>Thunfischsteak-Tomaten-Kapern</b> <i>Tuna steak-tomato-capers</i>	26
<b>Rinderfilet (250g)</b> <i>Fillet of beef</i>	34	45	<b>Halber Hummer mit Chili-Koriander-Butter</b> <i>half Lobster with chili coriander butter</i>	35
<b>Kotelett vom Weidelamm mit Chimichurri</b> <i>Lamb chops with chimichurri</i>	24			

### Beilagen *Side dishes*

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

### Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b> <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	9	<b>Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen</b> <i>Pavlova with pineapple, rum, raisins and pistachio ice cream</i>	8,5
<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b> <i>Marquise au chocolat with berries</i>	12	<b>Brioche Norvégienne mit Mokkasauce</b>	6.5