

# GENDARMERIE

## Mittagsmenü *Lunch Menu*

August 2019

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

Vorspeise  
Starter

Hauptspeisen  
Main courses

## Täglich wechselndes Menü

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*

<b>Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa-Mayonnaise</b>	<b>12.5</b>
<i>Sauteed shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	
<b>Burrata auf Rucolasalat mit Wassermelone, Oliven, Pistazien, Gurken und Tomaten</b>	<b>18</b>
<i>Burrata with rocket salad, watermelon, olives, pistachios and tomatoes</i>	
<b>Steaktatar (90g) mit Pommes</b>	<b>19</b>
<i>Beef tartar (90g) with French fries</i>	
<b>Crème Bruleé von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche</b>	<b>15</b>
<i>Crème bruleé from duck foie gras with fig chutney and brioche</i>	

### Suppen *Soups*

<b>Tomatenessenz mit Basilikum und Piniekerne</b>	<b>9.5</b>
<i>Tomato essence with basil and pine seeds</i>	
<b>Hummer-Bisque mit halbem Hummer</b>	<b>12 38</b>
<i>Lobster bisque / with half lobster</i>	

### Bouillabaisse „Marseillaise“

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

### Kleine Gerichte *Small dishes*

<b>Tagliatelle in Safransauce mit Lachs, Basilikum und Parmesan</b>	<b>16.5</b>
<i>Tagliatelle with saffron sauce, salmon basil and parmesan</i>	

### Salate *Salads*

<b>Rucolasalat in Sherrydressing mit Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen</b>	<b>9.5</b>
<i>Rocket with sherry dressing, cherry tomatoes Parmesan and pine nuts</i>	
<b>Auberginen-Kräutersalat</b>	<b>9.5</b>
<i>Eggplant herbs salad</i>	
<b>Salatherzen-Aioli-Parmesan-Avocado mit Garnelen</b>	<b>14 21</b>
<i>Lettuce hearts-aioli-parmesan-avocado with prawns</i>	

### Unsere Empfehlung *Our recommendation*

<b>Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan und Tomaten</b>	<b>21</b>
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes</i>	
<b>Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce mit jungen Blattspinat und Koriander</b>	<b>30</b>
<i>Wildcaught gambas in coconut-lime sauce, baby spinach and coriander</i>	

### Pfifferlinge *Chanterelles*

<b>Portion sautierte Pfifferlinge</b>	<b>8.5</b>
<i>Sautéed chanterelles</i>	
<b>Pfifferlings-Rahm mit Serviettenknödel</b>	<b>18</b>
<i>Creamed chanterelles with bread dumpling</i>	
<b>Saltimbocca auf sautierten Pfifferlingen und Sauce Vierge</b>	<b>25</b>
<i>Saltimbocca with sautéed chanterelles and sauce vierge</i>	
<b>Lachssteak auf Pfifferlings Risotto</b>	<b>26</b>
<i>Salmon steak with chanterelles</i>	

### Vegan / Vegetarisch *Vegan / vegetarian dish*

<b>Grillgemüse mit Frühlingszwiebeln und rote Paprika-Mandel-Sauce</b>	<b>19</b>
<i>Grilled vegetables with spring onions and sweet pepper-almond-sauce</i>	
<b>Gemüse " Tian Provencale" - mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Parmesan, Pesto dazu Tapenade und Crôtons</b>	<b>17</b>

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

**Pfeffersteak mit Bearnaise, Pommes Frites und kleinem Salat** 23  
*Pepper steak with Béarnaise, fries and small salad*

**Barbarie Entenbrust "Asia Style"**  
**mit Duftreis, Tomaten, Gurken, Sesamöl und Basilikum** 22  
*Breast of Barbarie-Duck "Asia Style" with rice, tomato, sesame oil and basil*

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

**Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren** 24.5  
*Pan-fried escalope with potato salad and cranberries*

**Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree** 21.5  
*Calf's liver in calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes*

**Königsberger Klopse in Champagner-Rahm  
mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern** 18  
*Traditional meatballs in a cream of champagne  
with beetroot, mashed potatoes and crispy capers*

**Bœuf Bourguignon** 19  
**Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln**  
*Beef Burgundy stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon & ribbon noodles*

### Fischgerichte *Fish dishes*

**Dorade Royal „a la Plancha“ auf Ratatouille und Bouillabaisse Jus** 21  
*Filet of gilthead royal "a la plancha" with ratatouille and bouillabaisse jus*

**Thunfischsteak mit Fenchel-Tomaten-Sugo auf Olivenpüree** 26  
*Tuna steak with fennel-tomato-sugo and olive purée*

### Vom Grill *From the grill*

#### Fleisch *Meat*

**Rumpsteak (250g)** 19.5  
*Rump steak*

**Entrecôte (300g)** 28  
*Entrecôte*

**Rinderfilet (250g)** 34  
*Beef fillet*

**Hähnchenflügel - Knoblauch/Koriander** 16  
*Chicken wings – garlic/cilantro*

#### Fisch *Fish*

**Atlantik-Lachsfilet (180g)** 21  
*Salmon fillet*

**Garnelen – Chilli – Rosmarin (300g)** 26  
*Prawns – chilli – rosemary*

**Loup de Mer mit Sauce Vierge** 18  
*Sea Bass with Sauce Vierge*

### Beilagen *Side dishes*

**Kleiner gemischter Salat** 5  
*Small mixed salad*

**Mediterranes Grillgemüse** 5  
*Grilled Mediterranean vegetables*

**Avocado-Tomaten-Ceviche** 6  
*Avocado-tomato-ceviche*

**Kartoffelgratin** 6  
*Potato gratin*

**Bratkartoffeln** 5  
*Fried potatoes*

**Pommes Frites – Chili** 4.5  
*French fries – chilli*

**Fenchel-Tomaten-Sugo** 5  
*Fennel-tomato-sugo*

**Grüne Bohnen, Feta, Pinienkerne** 6  
*Green beans with feta and pine seeds*

**Gurkensalat** 5  
*Cucumber salad*

**Sauce Béarnaise** 2.5  
*Béarnaise sauce*

**Pfeffer-Cognac-Sauce** 3.5  
*Pepper cognac sauce*

**Kräuterbutter** 2  
*Herb butter*

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

**Crème Brûlée  
von der Bourbon-Vanille** 9  
*Crème brûlée from bourbon vanilla*

**Marquise au Chocolat  
mit marinierten Beeren** 12  
*Marquise au chocolat with berries*

**Pavlova mit Pistazieneis  
und Ananas – Rum – Rosinen** 8.5  
*Pavlova with pineapple, rum, raisins  
and pistachio ice cream*

**Französischer Edel-Rohmilchkäse** 15  
*Fine French cheese platter*

**Topfenmousse mit Pfirsich,  
Vanille und Mandel** 7.5  
*Curd cheese mousse  
with peach, vanilla and almond*