

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Vorspeisen Starters

<b>Assiette de la Mer – 5 Fine de Claire, 10 Crevetten rosé mit Aioli, Pumpernickel</b>	25
<i>Assiette de la Mer – 5 oysters, 10 crevette rose with aioli, pumpernickel</i>	
<b>Sautierte Crevette rosé mit Knoblauch, Petersilie und Harissa-Mayonnaise</b>	13
<i>Sautéed shrimps (150g) with garlic, parsley and harissa mayonnaise</i>	
<b>Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Brioche</b>	14
<i>Foie gras crème brûlée with brioche</i>	
<b>Steaktatar (90g) mit Romanosalat und Knoblauchbaguette</b>	21
<i>Steak tartar (90g) lettuce hearts and garlic bread</i>	
<b>Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit</b>	26
<i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	
<b>Rote Beete Salat mit Feta, Walnuß und Feigen in Himbeervinaigrette</b>	15
<i>Beet root salad with feta cheese, walnuts and figs in raspberry vinaigrette</i>	
<b>Rucolasalat in Sherry-Dressing mit Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen</b>	12.5
<i>Rocket salad in sherry dressing with cherry tomatoes, Parmesan and roasted pine seeds</i>	

## Bouillabaisse „Marseillaise“

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

25



## Suppen Soups

<b>Tomatenessenz mit Basilikum und Pinienkernen</b>	9.5
<i>Clear tomato soup with basil and pine seeds</i>	
<b>Hummer-Bisque</b>	12
<i>Lobster bisque mit halbem Hummer / with half lobster</i>	38
<b>Selleriesuppe mit Pilz-Salsa und Trüffelöl</b>	10
<i>Celery soup with mushroom salsa and truffle oil</i>	

## Kleine Gerichte Small dishes

<b>Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter</b>	21
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket salad, Parmesan, tomatoes and herb butter</i>	
<b>Burrata auf Tomaten-Carpaccio, Zucchini, Balik Lachs und Keta Kaviar</b>	22
<i>Burrata with tomato carpaccio, courgette, graved salmon and Keta caviar</i>	
<b>Terrine de Foie Gras „Maison“ mit Feigen-Chutney und Brioche</b>	25
<i>Terrine de foie gras "Maison" with fig chutney and brioche</i>	

## Vegan/Vegetarisch Vegan/Vegetarian dishes

<b>Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika-Mandel-Dip</b>	19
<i>Grilled vegetables with quinoa, red pepper and almond sauce</i>	
<b>"Hachis-Parmentier" – Gemüseauflauf</b>	19
<i>"Hachis- Parmentier" – vegetable casserole</i>	

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Weidelammrücken</b>	<b>26</b>
<b>auf Ziegenkäse-Risotto mit Blattspinat, Shiitake und Oliven</b>	
<i>Lamb saddle with goat cheese risotto, spinach, shiitake and olives</i>	
<b>Bio-Poularden "Label Rouge" auf Bohnen-Cassoulet und Selleriepüree</b>	<b>23</b>
<i>Suprême of Poularde on bean cassoulet and celery puree</i>	

## Unsere Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	<b>24.5</b>
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
<b>Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème</b>	<b>25</b>
<i>Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream</i>	
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b>	<b>21.5</b>
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
<b>Ochsen-Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Sauce auf Rosmarin-Süßkartoffeln, Wildbrokkoli, Lauchzwiebeln, Sesam und Kresse</b>	<b>22</b>
<i>Ox spareribs with homemade barbecue sauce, rosemary sweet potatoes, wild broccoli spring onion, sesame and cress</i>	

## Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Hummer-Risotto mit Jakobsmuscheln und Flusskrebse</b>	<b>24</b>
<i>Lobster risotto with scallops and crayfish</i>	
<b>mit halbem Hummer</b>	<b>50</b>
<b>Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Pommery-Senf-Sauce und Salzkartoffeln</b>	<b>24</b>
<i>Grilled pike perch with cream cabbage, Pommery-mustard-sauce and potatoes</i>	

## Vom Grill *From the grill*

### Fleisch *Meat – Dry Aged*

<b>Rumpsteak (250g)</b>	<b>19.5</b>
<i>Rump steak</i>	
<b>Entrecôte (300g)</b>	<b>28</b>
<i>Entrecôte</i>	
<b>Rinderfilet (250g)</b>	<b>34</b>
<i>Beef fillet</i>	

### Fisch *Fish*

<b>Atlantik-Lachsfilet (180g)</b>	<b>21</b>
<i>Salmon fillet</i>	
<b>Thunfischsteak-Tomaten-Fenchel</b>	<b>26</b>
<i>Tuna steak-tomato-fennel</i>	
<b>Wildfang-Gambas mit Kokos-Limetten-Spinat</b>	<b>30</b>
<i>King prawns with coconut-lime-spinach</i>	

### Chateaubriand mit Princessbohnen, Kartoffelpüree und Cognac-Pfeffer-Sauce für zwei Personen

**95**

*Chateaubriand with princess beans, potato mash and cognac pepper sauce*

### Beilagen *Side dishes*

<b>Gurkensalat</b>	<b>5</b>	<b>Krustentier-Risotto</b>	<b>6</b>
<i>Cucumber salad</i>		<i>Risotto of crustaceans</i>	
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	<b>6</b>	<b>Bohnen-Cassoulet</b>	<b>6</b>
<i>Grilled Mediterranean vegetables</i>		<i>Bean cassoulet</i>	
<b>Tomaten-Avocado-Ceviche</b>	<b>6</b>	<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>6</b>
<i>Tomato-avocado-ceviche</i>		<i>Small mixed salad</i>	
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>6</b>	<b>Sauce béarnaise</b>	<b>3</b>
<i>Potato gratin</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>5</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b>	<b>4</b>
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
<b>Selleriepüree mit Trüffel</b>	<b>8</b>	<b>Rahmkraut</b>	<b>4</b>
<i>Celery puree with truffles</i>		<i>Cream cabbage</i>	

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>Crème brûlée</b>	<b>9</b>	<b>Pavlova mit Pistazieneis</b>	<b>8.5</b>
<b>von der Bourbon-Vanille</b>		<b>und Ananas-Rum-Rosinen</b>	
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream</i>	
<b>Marquise au Chocolat</b>		<i>and pineapple-rum-raisins</i>	
<b>mit marinierten Beeren</b>	<b>12</b>	<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b>	<b>15</b>
<i>Marquise au chocolat</i>		<i>Fine French cheese platter</i>	
<i>with marinated berries</i>		<b>Apfelstrudel "Maison" mit Vanillesauce</b>	<b>10</b>
		<i>Apple strudel "Maison" with vanilla sauce</i>	