

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü Lunch Menu Februar 2020

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

Vorspeise
Starter

Hauptspeisen
Main courses

Dessert
Dessert

täglich wechselndes Lunch-Menü

1-Gang 1 course 12.5 / 2-Gang 2 courses 17 / 3-Gang 3 courses 19.5

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 16.5


Pan-fried escalope „Viennese style“ from local pork with potato cucumber salad

Salate Salads

Vorspeisen Starters

- Sautierte Crevette rosé (150g)
mit Knoblauch, Petersilie
dazu Harissa-Mayonnaise 13**
*Sauteed shrimps (150g)
with garlic, olive oil, parsley
and harissa mayonnaise*
- Burrata auf Tomaten-Carpaccio, Zucchini,
Balik Lachs und Keta Kaviar 22**
*Burrata with tomato carpaccio, courgette,
graved salmon and Keta caviar*
- Crème brûlée von der Entenstopfleber
mit Brioche 14**
*Creme brulee from duck foie gras
with brioche*

Suppen Soups

- Tomatenessenz
mit Basilikum und Piniekerne 9.5**
Tomato essence with basil and pine seeds
-  **Hummer-Bisque 12**
mit halbem Hummer 38
Lobster bisque / with half lobster
- Selleriesuppe mit Pilz-Salsa und Trüffelöl 10**
*Celery soup with mushroom salsa
and truffle oil*

- Rucolasalat in Sherry-Dressing
mit Kirschtomaten, Parmesan
und Pinienkernen 12.5**
*Rocket salad with sherry dressing,
cherry tomatoes, Parmesan and pine seeds*
- Rote Beete Salat mit Feta,
Walnuss und Feigen in Himbeer-Vinaigrette 15**
*Beet root salad with Feta cheese,
walnuts and figs in raspberry vinaigrette*

Unsere Empfehlung Our recommendation

- Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln,
Rucolasalat, Parmesan und Tomaten 21**
*Veal escalope with rosemary potatoes,
rocket salad, Parmesan, tomatoes*
- Steaktatar (90g)
mit Romanasalat und Knoblauchbaguette 21**
*Steak tartar (90g)
lettuce hearts and garlic bread*

„Bouillabaisse Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit Safran,
Croûtons, Rouille und Edelfischfilets
25**

*Mediterranean fish soup with saffron,
croutons, rouille and noble fish fillets*

Kleine Gerichte Small dishes

- Tagliatelle in Safransauce
mit Räucherlachs, Flusskrebse, Dill und Piment d'Espelette 17**
*Tagliatelle in saffron sauce
with smoked salmon and crayfish, dill and Piment d'Espelette*

Vegan/Vegetarisch Vegan / Vegetarian

- Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika-Mandel-Dip 19**
Grilled vegetables with quinoa and sweet pepper-almond-sauce
- „Hachis-Parmentier“ – Gemüseauflauf 19**
"Hachis-Parmentier" – vegetable casserole

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème <i>Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream</i>	25
Bio-Poularde "Label Rouge" auf Bohnen-Cassoulet und Selleriepürée <i>Supreme of poularde on bean cassoulet and celery puree</i>	23

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24.5
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpürée <i>Calf's liver in calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21.5
Blutwurst auf Rahmkraut und Kartoffelstampf <i>Black pudding with cream cabbage and mashed potatoes</i>	18
Bœuf bourguignon geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln <i>Beef Burgundy stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles</i>	19

Fischgerichte *Fish dishes*

Gegrilltes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Pommery-Senf-Sauce und Salzkartoffeln <i>Grilled pike perch with cream cabbage, pommery-mustard-sauce and potatoes</i>	24
Thunfischsteak mit Fenchel-Tomaten-Sugo auf Olivenpürée <i>Tuna steak with fennel-tomato-sugo and olive puree</i>	26

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat - Dry Aged*

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

Fisch *Fish*

Atlantik-Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21
Garnelen in Chilli-Rosmarin (300g) <i>Prawns with chili-rosemary</i>	22
Gambas mit Spinat-Kokos-Limetten <i>Prawns with spinach-coconut-lime</i>	30

Beilagen *Side dishes*

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

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

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