

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 rote Beete, Feigen, Trüffel und Haselnuß <i>Burrata with beet root, figs, truffle and hazelnut</i>	18
Quinoa Salat mit Orange, Avocado, Sojasprossen und Zucchini <i>Quinoa salad with guacamole, orange, soy sprouts, and zucchini</i>	13
Crème brûlée von der Stopfleber mit Quitten-Chutney, Brioche <i>Foie gras crème brûlée with quinces chutney and brioche</i>	15
Schnecken Provencale mit Jakobsmuschel <i>Snails provencale with scallops</i>	16.5
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 / with prawns</i>	14
	mit Garnelen 21
Tomatensalat mit geschmorter Paprika Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck <i>Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon</i>	12

Bouillabaisse „Marseillaise“

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

25

Suppen Soups

Entenconsommé mit Foie Gras und Trüffel <i>Clear duck broth with foie gras and truffle</i>	16
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque / with half lobster</i>	12
	mit halbem Hummer 38
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin cream soup with seeds and oil</i>	9.5

Chateaubriand

mit Edelpilzen, Majoran, Brokkoli, Pfeffersauce und Kartoffelgratin
with mushrooms, marjoram, broccoli, pepper sauce and potato gratin

p.P. 48

Kleine Gerichte Small dishes

Schwarzer Venere Reis mit Champagner, Trüffel, Mandel, Parmesan <i>Black venere rice with champagne, truffle, almond and parmesan</i>	25
Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21
Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
Terrine von der Gänsestopfleber mit Pflaumen-Chutney und Brioche <i>Terrine of goose liver with plum chutney 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*

Kalbsfilet in Trüffeljus mit gefüllten Artischocken, Spinat, Parmesan, Tomaten, Pinienkernen und gebratenem Radicchio	26
<i>Veal fillet in truffle jus, filled artichokes, spinach, Parmesan, tomatoes, pine nuts and fried radicchio</i>	
Hirschrücken unter der Zwiebelkruste mit Spitzkohl, Orangen, Kürbis und Walnüssen	26
<i>Back of deer with cabbage, oranges, pumpkin and walnuts</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 Süßkartoffel-Pommes	26
<i>Ox spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and sweet potato 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*

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Grillgemüse, Hummus und Gremolata	25
<i>Sea bass fried on with grilled vegetables, hummus and gremolata</i>	
Winter Kabeljau(Nordatlantik) mit getrüffeltem Rote-Bete Risotto und Rosenkohl	22
<i>North Atlantic codfish on truffles beetroot Risotto and brussels sprouts</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak Dry Aged (250g)	19,5
<i>Rump steak</i>	
Entrecôte Dry Aged (300g)	28
<i>Entrecote</i>	
Rinderfilet Dry Aged (250g)	34
<i>Fillet of beef</i>	
Lammchops mit Chimichurri	24
<i>Lamb chops with chimichurri</i>	

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g)	21
<i>Salmon fillet</i>	
Thunfischsteak-Tomaten-Kapern	26
<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
Wildfang-Gambas mit Chili-Koriander-Butter	28
<i>Wild prawns with chili coriander butter</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	Baba ganoush	6
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>		<i>Aubergine mousse</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	4	Pfeffer-Cognac-Sauce	3.5
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
Pommes, Knoblauch, Petersilie	4.5	Kräuterbutter	2
<i>French fries, garlic, parsley</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>	
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10		
<i>Original Viennese apple strudel</i>			