

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü *Lunch Menu*

Januar 2019

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

Vorspeise
Starter

Hauptspeisen
Main courses

Dessert
Dessert

Täglich wechselnde Speisen

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 Mo-Fr. from 12:00 noon to 3pm

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommerner Schwein an Kartoffel-Gurkensalat 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 rote Beete,
Feigen, Trüffel und Haselnuß 18**
*Burrata with beet root,
figs, truffle and hazelnut*

**Matjesfilet mit Remouladensauce,
Salat und Bratkartoffeln 12**
*Young herring fillet with rémoulade
sauce, salad and fried potatoes*

Suppen *Soups*

**Tomatenessenz mit Basilikum
und Maultaschen 9,5**
*Tomato essence with basil and
Swabia ravioli*

Hummer-Bisque 12
mit halbem Hummer 38
Lobster bisque / with half lobster

Salate *Salads*

Kleiner gemischter Salat 5
Small mixed salad

**Tomatensalat mit geschmorter Paprika,
Rucola, Pinienkerne, Basilikum
und Tiroler Speck 12**
*Tomato salad with braised sweet peppers,
rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon*

**Salatherzen–Aioli–Parmesan–Avocado
mit Garnelen 14 21**
*Lettuce hearts–aioli–parmesan–avocado
with prawns*

Unser Tipp *Our recommendation*

**Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln,
Rucola, Parmesan, Tomaten und
Kräuterbutter 21**
*Veal escalope with rosemary potatoes,
rocket, Parmesan cheese, tomatoes*

**Pfeffersteak mit Bearnaise,
Pommes Frites und kleinem Salat 19,5**
*Pepper steak with Bearnaise, fries
and small salad*

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*

Steaktatar (90g) mit Pommes 19
Beef tartar (90g) with French fries

**Tagliatelle mit Jakobsmuscheln,
Asia-Gemüse und rotem Curry 16,5**
*Tagliatelle with scallops, Asian
vegetables and red curry*

Vegan *Vegan dish*

**Gefüllte Aubergine mit Walnusscrème auf
Gemüse-Couscous und Chimichurri 19**
*Stuffed aubergine with walnut cream on vegetable
couscous and chimichurri*

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

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

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24,5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</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 Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern	18
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Winter Kabeljau(Nordatlantik) mit getrüffeltem Rote-Bete Risotto und Rosenkohl	22
<i>North Atlantic codfish on truffles beetroot Risotto and brussels sprouts</i>	
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>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak Dry Aged (250g)	19,5	Lachsfilet (180g)	21
<i>Rump steak</i>		<i>Salmon fillet</i>	
Entrecôte Dry Aged (300g)	28	Thunfischsteak-Tomaten-Kapern	26
<i>Entrecote</i>		<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
Rinderfilet Dry Aged (250g)	34	Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter	28
<i>Fillet of beef</i>		<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	
Lammchops mit Chimichurri	24		
<i>Lamb chops with chimichurri sauce</i>			

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	5	Artischocke, Spinat, Tomaten	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Carots, coriander & radicchio</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 Pineapple – rum – raisins and Pistaccio ice cream</i>	
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	12	Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
<i>Marquise au chocolat with berries</i>		<i>Original Viennese apple strudel</i>	