

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Vorspeisen Starters

<b>Sautierte Crevette rosé (150g)</b> mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa-Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and harissa mayonnaise</i>	12.5
<b>Burrata auf Rucolasalat</b> mit Wassermelone, Oliven, Pistazien, Gurken und Tomaten <i>Burrata with rocket salad, watermelon, olives, pistachios and tomatoes</i>	18
<b>Quinoasalat mit Artischocken, Kürbiskernen, Erbsen, Spinat und Koriander</b> <i>Quinoa salad with artichoke, pumpkin seeds, peas, spinach and cilantro</i>	14
<b>Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche</b> <i>Foie gras crème brûlée with quinces chutney and brioche</i>	15
<b>Steaktatar (90g) vom Dry-Aged Rinderfilet mit Pommes Frites</b> <i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
<b>Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit</b> <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
<b>Auberginen-Kräutersalat mit Granatapfel</b> <i>Eggplant-herb-salad with Pomegranate</i>	9.5
<b>Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado</b> <i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado</i>	14

## 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> <i>Clear broth from tomato with basil and pine seeds</i>	9.5
<b>Hummer-Bisque</b> <i>Lobster bisque</i>	12
<b>mit halbem Hummer / with half lobster</b>	38
<b>Avocado - Koriander - Kaltschale</b> <i>Avocado - cilantro cold sweet soup</i>	14

## Pfifferlinge Chanterelles

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

## Kleine Gerichte Small dishes

<b>Balik-Lachs mit Sesam-Ingwer, Seetang, Wasabicreme und Kräutersalat</b> <i>Gravlax with sesame-ginger, seaweed, wasabi crème and herb salad</i>	25
<b>Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter</b> <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket salad, parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21
<b>Riesen Gambas mit Kokos-Limetten-Spinat und Koriander</b> <i>King Prawns with coconut-lime-spinach and cilantro</i>	30

## Vegan/Vegetarisch Vegan/Vegetarian dishes

<b>Gefüllte Aubergine mit Walnusscrème auf Gemüse-Couscous und Chimichurri</b> <i>Stuffed eggplant with walnut cream on vegetable couscous and chimichurri</i>	19
<b>Gemüse " Tian Provencale" - mit Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomaten, Parmesan, Pesto dazu Tapenade und Crôtons</b> <i>Vegetables "Tian Provencale" – with eggplant, sweet peppers, courgette, Tomato, parmegiano, pesto and croutons with olive paste</i>	17

# GENDARMERIE

## Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Barbarie Entenbrust "Asia Style"</b> mit Duftreis, Tomaten, Gurken, Sesamöl und Basilikum <i>Breast of Barbarie - Duck " Asia Style" with rice, tomato, sesame oil and basil</i>	<b>22</b>
<b>Salzwiesen Lammkoteletts auf Tomatentatar</b> dazu Zucchini, Oliven, Crottin de Chavignol und Auberginen Chips <i>Grilled lamb chops with tomato, courgette, olives, Crottin de Chavignol and eggplant chips</i>	<b>26</b>

## Unsere Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b> <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	<b>24.5</b>
<b>Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Creme</b> <i>Pepper steak with spinach and mushrooms ala cream</i>	<b>24</b>
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b> <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	<b>21.5</b>
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm</b> mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers</i>	<b>18</b>

## Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Dorade Royal „a la Plancha“ auf Ratatouille und Bouillabaisse Jus</b> <i>Filet of gilthead royal "a la plancha" with ratatouille and bouillabaisse jus</i>	<b>21</b>
<b>Sautierter Pulpo mit frischen Kräutern, Chilli und Zitronen</b> auf Paprika - Mandelpurée dazu Rouille <i>Sauteed octopus with fresh herbs, chilli, on sweet pepper-almond puree</i>	<b>17.5</b>

## Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Rumpsteak (250g)</b> <i>Rump steak</i>	<b>19.5</b>	<b>Atlantik - Lachsfilet (180g)</b> <i>Salmon fillet</i>	<b>21</b>
<b>Entrecôte (300g)</b> <i>Entrecôte</i>	<b>28</b>	<b>Thunfischsteak - Tomaten - Fenchel</b> <i>Tuna steak - tomato - fennel</i>	<b>26</b>
<b>Rinderfilet (250g)</b> <i>Beef fillet</i>	<b>34</b>	<b>Loup de Mer mit Sauce Vierge</b> <i>Sea Bass with Sauce Vierge</i>	<b>18</b>
<b>Hähnchenflügel - Knoblauch/Koriander</b> <i>Chicken wings - garlic/cilantro</i>	<b>16</b>		
<b>Chateaubriand mit Princessbohnen, Kartoffelpüree und Cognac-Pfeffer Sauce 89</b> <i>Chateaubriand with princess beans, potato mash and cognac pepper sauce</i>			

## Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	<b>5</b>	<b>Fenchel - Tomaten - Sugo</b> <i>Fennel - tomato sugo</i>	<b>5</b>
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	<b>5</b>	<b>Grüne Bohnen, Feta, Pinienkerne</b> <i>Green beans with feta and pine seeds</i>	<b>6</b>
<b>Avocado – Tomaten - Ceviche</b> <i>Avocado - tomato - ceviche</i>	<b>6</b>	<b>Gurkensalat</b> <i>Cucumber salad</i>	<b>5</b>
<b>Kartoffelgratin</b> <i>Potato gratin</i>	<b>6</b>	<b>Sauce Béarnaise</b> <i>Béarnaise sauce</i>	<b>2.5</b>
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	<b>5</b>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	<b>3.5</b>
<b>Pommes - Chilli</b> <i>French fries - chilli</i>	<b>4.5</b>	<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	<b>2</b>

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>Crème brûlée</b> von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	<b>9</b>	<b>Pavlova mit Pistazieneis</b> und Ananas - Rum - Rosinen <i>Pavlova with pistachio ice cream and pineapple – rum – raisins</i>	<b>8.5</b>
<b>Marquise au Chocolat</b> mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat - berries</i>	<b>12</b>	<b>Französischer Edel - Rohmilchkäse</b> <i>Fine French cheese platter</i>	<b>15</b>
		<b>Topfenmousse mit Pfirsich,</b> Vanille und Mandel <i>Curd cheese mousse with peach, vanilla and almond</i>	<b>7.5</b>