

GENDARMERIE

Vorspeisen Starters

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise	12.5
<i>Sautéed shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise</i>	
Burrata mit Kürbis, Feldsalat, Pinienkernen, Mandeln, Radicchio, Granatapfel und Honig	18
<i>Burrata with squash, corn salad, pine seeds, almonds, Radicchio, pomegranate and honey</i>	
Quinoa Salat mit Orange, Avocado, Sojasprossen, Zucchini und Feta	13
<i>Quinoa salad with guacamole, orange, soy sprouts, courgette and feta cheese</i>	
Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche	15
<i>Foie gras crème brûlée with quinces chutney and brioche</i>	
Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites	19
<i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit	26
<i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	
Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado	14
<i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado</i>	
Feldsalat mit sautierten Jakobsmuscheln und Trüffel	21
<i>Corn salad with sautéed scallops and truffle</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

Kalbsconsommé mit Tafelspitz und Wurzelgemüse	10
<i>Clear broth from veal with prime boiled beef and root vegetable</i>	
Hummer-Bisque	12
<i>Lobster bisque</i>	38
<i>mit halbem Hummer / with half lobster</i>	

Meat Me - Gendarmerie Family Style

Kotelett vom Irischen Weidelamm – Dry Aged Rinderfilet – Wiener Schnitzel

Dazu

Kartoffelgratin - Grillgemüse – Edelpilze – Kartoffelsalat – gemischter Salat

Pfeffer-Cognac-Sauce

Irish Lamb chops – dry aged beef fillet – “Wiener Schnitzel”

With potato gratin – grilled vegetable – mushrooms – potato salad – mixed salad

Pepper-cognac-Sauce

Ab 2 Personen / for 2 persons or up

p.P. 49

Kleine Gerichte Small dishes

Graved Lachs mit Sesam-Ingwer-Kräuter Salat, Seetang und Wasabicreme	25
<i>Gravlax with sesame-ginger-herb salad, seaweed and wasabi creme</i>	
Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter	21
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	
Gänsestopfleberterrine mit Pflaumen-Chutney und Brioche	25
<i>Foie gras terrine with plum chutney and brioche</i>	

Vegan Vegan dishes

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

GENDARMERIE

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>	
Glasierte Barbarie Entenbrust in leichter Chilli-Marinade auf Shitakepilzen und Miso-Gnocchi	23
<i>Glazed breast of duck, marinated with chilli on shitake mushrooms and miso-gnocchi</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*

Medaillons von der Lotte „Au Vin“ mit Kräuterseitlingen, Zwiebellauch und Coco-Bohnenpüree	28
<i>Medaillons of monkfish „au vin“ With king oyster mushroom, spring onion and coco-beans-puree</i>	
Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinambur Chips	22
<i>North Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>	<i>Dry Aged / Prime-US</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak (250g)	19.5	24	Lachsfilet (180g)	21
<i>Rump steak</i>			<i>Salmon fillet</i>	
Entrecôte (300g)	28	32	Thunfischsteak-Tomaten-Kapern	26
<i>Entrecôte</i>			<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
Rinderfilet (250g)	34	45	Wildfang-Gambas mit Chili-Koriander-Butter	28
<i>Beef fillet</i>			<i>wild caught prawns with chili coriander butter</i>	
Kotelett vom Weidelamm mit Chimichurri	24			
<i>Lamb chops with chimichurri</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	Kenia-Bohnen	6
<i>Grilled Mediterranean vegetables</i>		<i>kenya beans</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	5	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>			