

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü *Lunch Menu*

März .2019

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

Vorspeise
Starter

Hauptspeisen
Main courses

Täglich wechselnde Speisen

Dessert
Dessert

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 Mon - Fri from 12 noon to 3 pm

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommern-Schwein an Kartoffel-Gurken-Salat **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 Kürbis, Feldsalat,
Pinienkernen, Mandeln, Radicchio und
Granatapfel** **18**
*Burrata with squash, corn salad, pine seeds,
almonds, radicchio and pomegranate*

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

**Crème Bruleé von der Entenstopfleber
mit Feigen-Chutney und Brioche** **15**
*Crème bruleé from duck foie gras
with fig chutney and brioche*

Suppen *Soups*

**Tomatenessenz mit Basilikum
und Maultaschen** **9.5**
*Tomato essence with basil and
Swabia ravioli*

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

Salate *Salads*

**Rucolasalat in Sherrydressing
mit Kirschtomaten, Parmesan
und Pinienkernen** **9.5**
*Rocket with sherry dressing, cherry tomatos
Parmesan and pine nuts*

**Feldsalat mit sautierten Jakobsmuscheln
und Trüffel** **21**
Corn salad with sauted scallops and truffle

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

Unsere Empfehlung *Our recommendation*

**Kalbspillard 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** **21**
*Pepper steak with Bearnaise, fries
and small salad*

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilets
Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish filets
25

Kleine Gerichte *Small dishes*

**Wildfang-Gambas in Kokos-Limettensauce
mit jungen Blattspinat und Koriander** **28**
*Wildcaught Gambas in coconut-lime sauce,
Baby spinach and coriander*

**Tagliatelle mit Thunfischfilet,
Asia-Gemüse und rotem Curry** **16.5**
*Tagliatelle with tuna, Asian
vegetables and red curry*

Vegan *Vegan dish*

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

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

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 & ribbon noodles</i>	19
Kalbsfilet in Trüffeljus mit gefüllten Artischocken, Spinat, Parmesan, Tomaten, Pinienkernen und gebratenem Radicchio <i>Veal fillet in truffle jus, filled artichokes, spinach, parmesan, tomatoes, pine nuts and fried radicchio</i>	26

Unsere Berliner 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 Kartoffelpüree <i>Calf's liver in calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21.5
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers</i>	18

Fischgerichte *Fish dishes*

Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinamburchips <i>North Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps</i>	22
Loup de Mer auf der Haut gebraten auf Chorizo-Risotto und Sauce Vierge <i>Sea bass fried on the skin with chorizo-risotto and sauce vierge</i>	26

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>	<i>Dry Aged / Prime-US</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak (250g) <i>Rump steak</i>	19.5	24	Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21
Entrecôte (300g) <i>Entrecôte</i>	28	32	Thunfischsteak-Tomaten-Kapern <i>Tuna steak-tomato-capers</i>	26
Rinderfilet (250g) <i>Fillet of beef</i>	34	48	Halber Hummer mit Chili-Koriander-Butter <i>half Lobster with chili coriander butter</i>	35
Kotelett vom Weidelamm mit Chimichurri <i>Lamb chops with chimichurri</i>	24			

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	5	Artischocke, Spinat, Tomaten <i>Artichoke, spinach, tomatoes</i>	5
Mediterranes Grillgemüse <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	5	Keniabohnen <i>kenya beans</i>	6
Avocado-Tomaten-Salsa <i>Avocado tomato salsa</i>	6	Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	5
Kartoffelgratin <i>Potato gratin</i>	6	Sauce Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	2.5
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4	Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	3.5
Pommes, Knoblauch, Petersilie <i>French fries, garlic, parsley</i>	4.5	Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	9	Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen <i>Pavlova with pineapple, rum, raisins and pistachio ice cream</i>	8,5
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with berries</i>	12	Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>Apple strudel with vanilla sauce</i>	10