

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Assiette de la Mer 5 Fine de Claire, 10 Crevetten rosé mit Aioli, Pumpernickel	25
<i>Assiette de la Mer – 5 oysters, 10 crevette rose with aioli, pumpernickel</i>	
Sautierte Crevette rosé mit Knoblauch, Petersilie und Harissa-Mayonnaise	13
<i>Sautéed shrimps (150g) with garlic, parsley and harissa mayonnaise</i>	
Burrata auf Tomaten-Carpaccio mit Rucola und gerösteten Pistazien	22
<i>Burrata on tomato carpaccio with rocket and roasted pistachios</i>	
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit	26
<i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	
Rote Beete Salat mit Feta, Walnuß und Feigen in Himbeer-Vinaigrette	15
<i>Beet root salad with Feta, walnuts and figs in raspberry vinaigrette</i>	
Caesar Salat mit Croûtons und Bacon Chips	14
<i>Caesar salad with croutons and bacon chips</i>	
Baliklachs auf Avocado-Wasabi-Crème dazu Gemüsetatar und Keta Kaviar	18.5
<i>Balic salmon on avocado wasabi cream served with vegetable tartar and Keta caviar</i>	

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe

mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille

25

Mediterranean fish soup with various fine fish fillets, scallops, shrimps, saffron, croutons and rouille

Suppen Soups

Tomatenessenz mit Basilikum und Pinienkernen	9.5
<i>Clear tomato soup with basil and pine seeds</i>	
Hummer-Bisque	12
<i>Lobster bisque</i>	
mit halbem Hummer / with half lobster	38
Selleriesuppe mit Pilz-Salsa und Trüffelöl	10
<i>Celery soup with mushroom salsa and truffle oil</i>	

Kleine Gerichte Small dishes

Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter	21
<i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket salad, Parmesan, tomatoes and herb butter</i>	
Steaktatar (90g) mit Romanasalat und Knoblauchbaguette	21
<i>Steak tartar (90g) lettuce hearts and garlic bread</i>	
Terrine de Foie Gras „Maison“ mit Feigen-Chutney und Brioche	25
<i>Terrine de foie gras "Maison" with fig chutney and brioche</i>	
Französischer Edel-Rohmilchkäse mit Feigensenf	15
<i>Fine French cheese platter with fig mustard</i>	

Vegan/Vegetarisch Vegan/Vegetarian dishes

Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika-Mandel-Dip	19
<i>Grilled vegetables with quinoa, red pepper and almond sauce</i>	
"Hachis-Parmentier" – Gemüseauflauf	19
<i>"Hachis- Parmentier" – vegetable casserole</i>	



GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Weidelammrücken auf Ziegenkäse-Risotto mit Blattspinat, Shiitake und Oliven <i>Lamb saddle with goat cheese risotto, spinach, shiitake and olives</i>	30
Langsam geschmorte Kalbsbäckchen in Kräuterjus auf Sellerie Mousseline und jungen Fingermöhren <i>Slowly braised veal cheeks in herbal jus on celery mousseline and young carrots</i>	24

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24.5
Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème <i>Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream</i>	25
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
Ochsen-Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Sauce auf Rosmarin-Süßkartoffeln, Wildbrokkoli, Lauchzwiebeln, Sesam und Kresse <i>Ox spareribs with homemade barbecue sauce, rosemary sweet potatoes, wild broccoli spring onion, sesame and cress</i>	22

Fischgerichte *Fish dishes*

Hummer-Risotto mit Jakobsmuscheln und Garnelen <i>Lobster risotto with scallops and prawns</i>	26
mit halbem Hummer/ with half lobster	52
Adlerfischfilet in Oliven-Tomatensud mit Koriander, Knoblauch und Grillgemüse <i>Fillet of eagle fish in olive and tomato stock with coriander, garlic and grilled vegetables</i>	23

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak (250g) <i>Rump steak</i>	19.5
Entrecôte (300g) <i>Entrecôte</i>	28
Rinderfilet (250g) <i>Beef fillet</i>	34

Fisch *Fish*

Atlantik-Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21
Thunfischsteak-Tomaten-Fenchel <i>Tuna steak-tomato-fennel</i>	26
Wildfang-Gambas mit Kokos-Limetten-Spinat <i>King prawns with coconut-lime-spinach</i>	30

Chateaubriand (für zwei Personen)

auf Edelpilz, Brokkoli dazu Tomaten-Rosmarin Kartoffeln mit Cognac-Pfeffersauce
95

Chateaubriand on mushroom, broccoli with tomato and rosemary potatoes with cognac and pepper sauce

Beilagen *Side dishes*

Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	5		Krustentier-Risotto <i>Risotto of crustaceans</i>	6
Mediterranes Grillgemüse <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	6		Edelpilze mit Majoran <i>Mushrooms with marjoram</i>	6
Tomaten-Avocado-Ceviche <i>Tomato-avocado-ceviche</i>	6		Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	6
Kartoffelgratin <i>Potato gratin</i>	6		Sauce béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	3
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	5		Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	4
Selleriepüree mit Trüffel <i>Celery puree with truffles</i>	8		Blattspinat <i>Cream cabbage</i>	6

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 pistachio ice cream and pineapple-rum-raisins</i>	8.5
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12		Apfelstrudel "Maison" mit Vanillesauce <i>Apple strudel "Maison" with vanilla sauce</i>	10