

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Mittagsmenü Lunch Menu

20.03.2020

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

Vorspeise  
Starter

**Krustentier-Kokos-Bisque mit Flusskrebse**  
*Crustacean coconut bisque with crayfishes*

Hauptspeisen  
Main courses

**Entrecôte mit Pfeffersauce, Grillgemüse und Kartoffelgratin**  
*Entrecôte with pepper sauce, grilled vegetables and potato gratin*

**Keniabohnen, Brokkoli und Schluppen  
in Fenchel-Tomaten-Sauce mit Kartoffel-Pilz-Ragout**  
*Beans, broccoli and spring onions in fennel tomato sauce  
with potato mushroom ragout*

Dessert  
Dessert

**Kleine Crème brûlée**  
*Mini crème brûlée*

1-Gang 1 course **12.5** / 2-Gang 2 courses **17** / 3-Gang 3 courses **19.5**

### 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** **16.5**  
*Pan-fried escalope „Viennese style“ from local pork with potato cucumber salad*

### Vorspeisen Starters

- Sautierte Crevette rosé (150g)  
mit Knoblauch, Petersilie  
dazu Harissa-Mayonnaise** **13**  
*Sauteed shrimps (150g)  
with garlic, olive oil, parsley  
and harissa mayonnaise*
- Burrata auf Tomaten-Carpaccio,  
mit Rucola und gerösteten Pistazien** **22**  
*Burrata on tomato carpaccio,  
with rocket salad and roasted pistachios*
- Terrine de Foie Gras „Maison“  
mit Feigen-Chutney und Brioche** **25**  
*Terrine de foie gras „Maison“  
with fig chutney and brioche*

### Suppen Soups

- Tomatenessenz  
mit Basilikum und Piniekerne** **9.5**  
*Tomato essence with basil and pine seeds*
- Hummer-Bisque** **12**

### Salate Salads

- Rucolasalat in Sherry-Dressing  
mit Kirschtomaten, Parmesan  
und Pinienkernen** **12.5**  
*Rocket salad with sherry dressing,  
cherry tomatoes, Parmesan and pine seeds*
- Rote Beete Salat mit Feta,  
Walnuss und Feigen in Himbeer-Vinaigrette** **15**  
*Beet root salad with Feta,  
walnuts and figs in raspberry vinaigrette*
- Unsere Empfehlung Our recommendation**
- Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln,  
Rucolasalat, Parmesan und Tomaten** **21**  
*Veal escalope with rosemary potatoes,  
rocket salad, Parmesan, tomatoes*
- Tagliatelle in Safransauce  
mit Räucherlachs, Flusskrebse,  
Dill und Piment d'Espelette** **17**  
*Tagliatelle in saffron sauce  
with smoked salmon and crayfish,  
dill and Piment d'Espelette*



## 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*

### Vegan/Vegetarisch Vegan / Vegetarian

**Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika-Mandel-Dip**  
*Grilled vegetables with quinoa and sweet pepper-almond-sauce*

19

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Fleischgerichte *Meat dishes*

**Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème** 25  
*Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream*

### Unsere Klassiker *Our classics*

**Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren** 24.5  
*Pan-fried escalope with potato salad and cranberries*

**Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree** 21.5  
*Calf's liver in calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes*

**Bœuf bourguignon** 19  
**geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln**  
*Beef Burgundy stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles*

## Fischgerichte *Fish dishes*

**Adlerfisch in Oliven-Tomatensud mit Koriander, Knoblauch und Grillgemüse** 23  
*Grilled eagle fish in olive and tomato stock with coriander, garlic and grilled vegetables*

### Vom Grill *From the grill*

#### Fleisch *Meat*

**Entrecôte (300g)** 28

*Entrecote*

**Rinderfilet (250g)** 34

*Beef fillet*

#### Fisch *Fish*

**Atlantik-Lachsfilet (180g)** 21

*Salmon fillet*

**Garnelen in Chilli-Rosmarin (300g)** 22

*Prawns with chili-rosemary*

### Beilagen *Side dishes*

**Gurkensalat** 5

*Cucumber salad*

**Mediterranes Grillgemüse** 6

*Grilled Mediterranean vegetables*

**Bratkartoffeln** 5

*Fried potatoes*

**Selleriepüree mit Trüffel** 8

*Celery puree with truffles*

**Krustentier-Risotto** 6

*Risotto of crustaceans*

**Edelpilze mit Majoran** 6

*Mushrooms with marjoram*

**Kleiner gemischter Salat** 6

*Small mixed salad*

**Sauce béarnaise** 3

*Bearnaise sauce*

**Pfeffer-Cognac-Sauce** 4

*Pepper cognac sauce*

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

**Crème brûlée**

**von der Bourbon-Vanille** 9

*Creme brulee from Bourbon Vanilla*

**Französischer Edel-Rohmilchkäse** 15

*Fine French cheese platter*

**Marquise au Chocolat**

**mit marinierten Beeren** 12

*Marquise au chocolat with berries*