

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü Lunch Menu

März 2020

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

Vorspeise
Starter

Täglich wechselndes Lunch-Menü

Hauptspeisen
Main courses

Dessert
Dessert

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

Salate Salads

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 mit halbem Hummer 38**
Lobster bisque / with half lobster
- Selleriesuppe mit Pilz-Salsa und Trüffelöl 10**
Celery soup with mushroom salsa and truffe oil

- 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

- Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucolasalat, Parmesan und Tomaten 21**
Veal escalope with rosemary potatoes, rocket salad, Parmesan, tomatoes

- Steaktatar (90g) mit Romanasalat und Knoblauchbaguette 21**
Steak tartar (90g) lettuce hearts and garlic bread

- 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

- Cassoulette de Mer gratinierte Meeresfrüchte 18**
Cassoulette de Mer gratinated seafood

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 19**
Grilled vegetables with quinoa and sweet pepper-almond-sauce
- „Hachis-Parmentier“ – Gemüseauflauf 19**
„Hachis-Parmentier“ – vegetable casserole

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème <i>Pepper steak with spinach and mushrooms a la cream</i>	25
Blutwurst auf Rahmkraut und Kartoffelstampf <i>Black pudding with cream cabbage and mashed potatoes</i>	18

Unsere 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
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 and ribbon noodles</i>	19

Fischgerichte *Fish dishes*

Adlerfisch in Oliven-Tomatensud mit Koriander, Knoblauch und Grillgemüse <i>Grilled eagle fish in olive and tomato stock with coriander, garlic and grilled vegetables</i>	23
Thunfischsteak mit Fenchel-Tomaten-Sugo auf Olivenpüree <i>Tuna steak with fennel-tomato-sugo and olive puree</i>	28

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

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

Fisch *Fish*

Atlantik-Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21
Garnelen in Chilli-Rosmarin (300g) <i>Prawns with chili-rosemary</i>	22
Gambas mit Spinat-Kokos-Limetten <i>Prawns with spinach-coconut-lime</i>	30

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>Bearnaise 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>Leaf spinach</i>	6

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Creme brulee 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 berries</i>	12	Französischer Edel-Rohmilchkäse <i>Fine French cheese platter</i>	15
Apfelstrudel „Maison“ mit Vanillesauce <i>Apple strudel "Maison" with vanilla sauce</i>	10		