

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu Harissa Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, olive oil, parsley and harissa mayonnaise</i>	12.5
Burrata mit Frühlingssalat und Kräuter-Gremolata <i>Burrata with spring salad and herb gremolata</i>	18
Quinoa Salat mit Gurken, Minze und Feta <i>Quinoa salad with cucumber, mint and feta cheese</i>	12
Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Feigen-Chutney und Brioche <i>Foie gras crème brûlée with quinces chutney and brioche</i>	15
Steaktatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado <i>Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado</i>	14
Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Spinat Salat und Curryöl <i>Scallops with cauliflower-spinach salad and curry oil</i>	21

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet
Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet

25

Suppen Soups

Beelitzer Spargelsuppe mit Mozzarella und Pata Negra <i>White asparagus cream soup and pata negra</i>	14
Kalbssommé mit Tafelspitz und Gemüse Julienne <i>Clear broth from veal with prime boiled beef and root vegetable</i>	10
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque</i> mit halbem Hummer / with half lobster	12 38

Beelitzer Spargel White Asparagus

Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter 18
Asparagus from Beelitz (near Berlin)
with new potatoes and Hollandaise sauce or clarified butter

mit add

Lachssteak 34 <i>Salmon steak</i>	Kleines Wiener Schnitzel 32 <i>Small pan-fried escalope</i>
Wildfang-Gambas 38 <i>Wild prawns</i>	Tiroler Schinken 24 <i>Tyrolean ham</i>
Kleines Rinderfilet 42 <i>Fillet of beef</i>	Rosmarinschinken 24.5 <i>Rosemary ham</i>
Kalbsfilet 36 <i>Fillet of veal</i>	Quinoa – Gemüsetatar (Vegan) 21 <i>Quinoa – vegetables</i>

Kleine Gerichte Small dishes

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

Vegan Vegan dishes

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

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Kalbstomahawk mit Bacon, Schalotten Sauce, Edelpilzkäse und Tomatensugo-Risotto 30
Tomahawk from veal with bacon, red onion sauce, noble mushroom-cheese and tomato-risotto

Weidelammkoteletts "a la Plancha" auf Artischocken-Bohnengemüse mit Shiitake, Sesam, Kresse und Chilli 26
Grilled lamb chops with artichoke, beans, shiitake, sesame and chili

Unsere Klassiker *Our classics*

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

Ochsen- Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Sauce Gurkensalat und Pommes 26
Ox spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and French fries

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

Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern 18
Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers

Fischgerichte *Fish dishes*

Filet von der Dorade Royal mit Frühlingsgemüse, Gurken und Limettenquark 21
Filet of gilthead royal wit spring vegetables, cucumber and lime-curd-cheese

Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinambur Chips 22
Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Dry Aged / Prime-US

Rumpsteak (250g)

19.5 24

Rump steak

Entrecôte (300g)

28 32

Entrecôte

Rinderfilet (250g)

34 45

Beef fillet

Barbarie Entenbrust

19

"Asia-Style"

Breast of duck "Asia-style"

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g)

21

Salmon fillet

Thunfischsteak mit Tomaten-Kapern

26

Tuna steak with tomato-capers

Wildfang-Gambas

mit Chilli-Koriander-Butter

28

Wild caught prawns

with chili coriander butter

Cote de Boeuf (1100g) mit Beilagen zur Wahl 110

Cote de Boeuf with sides of your choice

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat

5

Small mixed salad

Mediterranes Grillgemüse

5

Grilled Mediterranean vegetables

Avocado-Mango-Paprika-Salsa

6

Avocado- mango-pepper salsa

Kartoffelgratin

6

Potato gratin

Bratkartoffeln

5

Fried potatoes

Pommes – Bärlauch

4.5

French fries - wild garlic

Kichererbsen Salat

5

Chickpeas salad

Grüne Bohnen

6

Green beans

Gurkensalat

5

Cucumber salad

Sauce Béarnaise

2.5

Béarnaise sauce

Pfeffer-Cognac-Sauce

3.5

Pepper cognac sauce

Kräuterbutter

2

Herb butter

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème brûlée

von der Bourbon-Vanille

9

Crème brûlée from bourbon vanilla

Marquise au Chocolat

mit marinierten Beeren

12

Marquise au chocolat – berries

Duo vom Rhabarber

9.5

Two types of rhubarb

Pavlova und Pistazieneis

mit Ananas und Rum – Rosinen

8.5

Pavlova and pistachio ice cream

with pineapple and rum – raisins

Französischer Edel-Rohmilchkäse

15

Fine French cheese platter

Coupe Mystere mit Mango-Mascarpone

6.5

Coupe mystere with mango-mascarpone