

# GENDARMERIE

## Mittagsmenü Lunch Menu

Mai 2019

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

### Vorspeise

Starter

1-Gang 1 course 11 / 2-Gang 2 courses 14 / 3-Gang 3 courses 17

### Hauptspeisen

Main courses

## Täglich wechselndes Menü

### Dessert

Dessert

## 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**  
*Sautéed shrimps (150g)  
with garlic, olive oil, parsley  
and Harissa mayonnaise*
- Burrata mit Frühlingssalat  
und Kräuter-Gremolata 18**  
*Burrata with spring salad an  
herb gremolata*
- 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 12  
mit halbem Hummer 38**  
*Lobster bisque / with half lobster*

## 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-Limettersauce  
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**  
*Aubergine – walnut – vegetable couscous*

## Salate Salads

- Rucolasalat in Sherrydressing  
mit Kirschtomaten, Parmesan  
und Pinienkernen 9.5**  
*Rocket with sherry dressing, cherry tomatos  
Parmesan and pine nuts*
- Jakobsmuscheln mit Blumenkohl-Spinat Salat  
und Curryöl 21**  
*Scallops with cauliflower-spinach salad, curry oil*
- Salatherzen–Aioli–Parmesan–Avocado 14  
mit Garnelen 21**  
*Lettuce hearts–aioli–parmesan–avocado  
with prawns*

## Unsere Empfehlung Our recommendation

- Kalbspailard mit Rosmarinkartoffeln,  
Rucola, Parmesan und Tomaten 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*

## Spargel Asparagus

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

**18**

**mit add**

- Lachssteak 34**  
*Salmon steak*
- Wildfang-Gambas 38**  
*Wild prawns*
- Rinderfilet Dry Aged 42**  
*Fillet of beef*
- Kalbsfilet 36**  
*Veal fillet*
- Kleines Wiener Schnitzel 32**  
*Small pan-fried escalope*
- Tiroler Schinken 24**  
*Tyrolean ham*
- Rosmarinschinken 24**  
*Rosemary ham*

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Bœuf Bourguignon</b>	19
<b>Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln</b> <i>Beef Burgundy stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon &amp; ribbon noodles</i>	
<b>Kalbstomahawk mit Bacon, Schalotten Sauce, Edelpilzkäse und Tomatensugo-Risotto</b>	30
<i>Tomahawk from veal with bacon, red onion sauce, noble mushroom-cheese and tomato-risotto</i>	

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b>	24.5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
<b>Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b>	21.5
<i>Calf's liver in calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
<b>Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern</b>	18
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with beetroot, mashed potatoes and crispy capers</i>	

### Fischgerichte *Fish dishes*

<b>Atlantik Kabeljaurücken auf der Haut gebraten mit jungem Gemüse in Safran-Nage und Topinambur Chips</b>	22
<i>North Atlantic cod grilled on the skin with vegetables, saffron sauce and Jerusalem artichoke crisps</i>	
<b>Loup de Mer auf der Haut gebraten auf Safranpüree und Paprika-Mango-Salsa</b>	26
<i>Sea bass fried on the skin with saffron-puree and peppers-mango-salsa</i>	

### Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>	<i>Dry Aged / Prime-US</i>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Rumpsteak (250g)</b>	19.5	24	<b>Lachsfilet (180g)</b>	21
<i>Rump steak</i>			<i>Salmon fillet</i>	
<b>Entrecôte (300g)</b>	28	32	<b>Thunfischsteak-Tomaten-Kapern</b>	26
<i>Entrecôte</i>			<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
<b>Rinderfilet (250g)</b>	34	45	<b>Halber Hummer mit Chili-Koriander-Butter</b>	35
<i>Fillet of beef</i>			<i>Half lobster with chili-coriander butter</i>	
<b>Barbarie Entenbrust "Asia-Style"</b>	19			
<i>Breast of duck "Asia-style"</i>				

### Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5	<b>Kichererbsen Salat</b>	5
<i>Small mixed salad</i>		<i>Chickpeas salad</i>	
<b>Mediterranes Grillgemüse</b>	5	<b>Grüne Bohnen</b>	6
<i>Grilled Mediterranean vegetables</i>		<i>Green beans</i>	
<b>Avocado-Mango-Paprika-Salsa</b>	6	<b>Gurkensalat</b>	5
<i>Avocado- mango-pepper salsa</i>		<i>Cucumber salad</i>	
<b>Kartoffelgratin</b>	6	<b>Sauce Béarnaise</b>	2.5
<i>Potato gratin</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
<b>Bratkartoffeln</b>	5	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b>	3.5
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
<b>Pommes – Bärlauch</b>	4.5	<b>Kräuterbutter</b>	2
<i>French fries - wild garlic</i>		<i>Herb butter</i>	

### Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b>	9	<b>Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen</b>	8,5
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pineapple, rum, raisins and pistachio ice cream</i>	
<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b>	12	<b>Coupe Mystere mit Mango-Mascarpone</b>	6.5
<i>Marquise au chocolat with berries</i>		<i>Coupe mystere with mango-mascarpone</i>	
<b>Duo vom Rhabarber</b>	9.5		
<i>Two types of rhubarb</i>			