

GENDARMERIE

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 an Zucchini Salat mit Oliven und Cherrytomaten <i>Burrata with courgetti salad, olives and cherry tomatoes</i>	18
Quinoa Salat mit Guacamole, Orange, Sojasprossen Walnuß, Granatapfel und Schafskäse <i>Quinoa salad with guacamole, orange, soy sprouts, walnut, pomegranate and ewe's cheese</i>	13
Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
Schnecken Provencale mit Jakobsmuschel <i>Snails provencale with scallops</i>	16,5
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 / with prawns</i>	14
Tomatensalat mit geschmorter Paprika <i>Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon</i>	21
Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck	12

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	25
--	----

Suppen Soups

Tomatenessenz mit Basilikum und Maultaschen <i>Tomato essence with basil and Swabian ravioli</i>	9,5
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque / with half lobster</i>	12
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin cream soup with seeds and oil</i>	38
	9,5

Gans N' Roses *delicious goose*

Brust und Keule von der Bio Gans aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Grünkohl Kartoffelklößen <i>Organic goose breast and leg from the oven with apple-flavored red cabbage, kale and potato dumpling</i>	35
--	----

Kleine Gerichte *Small dishes*

Safranrisotto mit Burrata , Tomatensugo und Gamba <i>Saffron risotto with buffalo burrata, tomato sugo and king prawn</i>	28
Gebratene Foie Gras an Feldsalat mit Haselnüssen, Weintrauben, Kerbel und Brezel-Croûtons <i>Roasted foie gras with lamb's lettuce with hazelnuts, grapes, Chervil and pretzel croutons</i>	25
Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21
Terrine von der Gänsestopfleber mit Pflaumen-Chutney und Brioche <i>Terrine of goose liver with plum chutney and brioche</i>	25

Vegan *Vegan dishes*

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat <i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	19
--	----

GENDARMERIE

Fleischgerichte *Meat dishes*

**Gegrillte Lammkoteletts auf Dreierlei Tomaten
Parmesan, Rucola, Knoblauch und Trüffel-Aioli** 22
*Grilled lamb chops with three types of tomato
Parmesan and truffle aioli*

**Hirschrücken unter der Zwiebelkruste
mit Spitzkohl, Orangen, Kürbis und Walnüssen** 26
Back off deer with cabbage, oranges, pumpkin and walnuts

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 Süßkartoffel-Pommes** 26
Ox spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and sweet potato 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 small red beets, mashed potatoes and crispy capers

Fischgerichte *Fish dishes*

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Grillgemüse, Hummus und Gremolata 25
Sea bass fried on with grilled vegetables, hummus and gremolata

**Zanderfilet -Wildfang Nordsee- auf Rote-Bete-Risotto
Meerrettich und Rosenkohlblätter** 26
*Zander fillet (wild catch north sea) on beetroot risotto
horseradish and brussels sprouts*

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak Dry Aged (250g) 19,5
Rump steak

Entrecôte Dry Aged (300g) 28
Entrecote

Rinderfilet Dry Aged (250g) 34
Fillet of beef

Lammchops mit Hummus 24
Lamb chops with hummus

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g) 21
Salmon fillet

Thunfischsteak-Tomaten-Kapern 26
Tuna steak-tomato-capers

**Wildfang-Gamba
mit Chili-Koriander-Butter** 28
Wild prawns with chili coriander butter

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat 4,8
Small mixed salad

Mediterranes Grillgemüse 5
Mediterranean grilled vegetables

Avocado-Tomaten-Salsa 6
Avocado-tomato salsa

Kartoffelgratin 6
potato gratin

Bratkartoffeln 4
Fried potatoes

Pilze, Spinat, Tomaten, Ricotta 6
Mushrooms, spinach, tomatoes, ricotta

Pommes, Knoblauch, Petersilie 4,5
French fries, garlic, parsley

Karotten, Koriander & Radicchio 5
rots, coriander & radicchio

Sauce Béarnaise 2,5
Béarnaise sauce

Gurkensalat 5
Cucumber salad

Sauce Béarnaise 2,5
Béarnaise sauce

Pfeffer-Cognac-Sauce 3,5
Pepper cognac sauce

Kräuterbutter 2
Herb butter

Apfelrotkohl 4,5
Red Cabbage and Apple

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce 10
Original Viennese apple strudel

**Pavlova mit Pistazieneis
und Ananas – Rum – Rosinen** 8,5
*Pavlova with pistachio ice cream
and pineapple – rum – raisins*

Französischer Edel-Rohmilchkäse 15
Fine French cheese platter