

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü *Lunch Menu*

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

Vorspeise
Starter

Hauptspeisen
Main courses

Täglich wechselnde Speisen

Dessert
Dessert

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

Unser Angebot *Our special offer*

Erhältlich von Mo-Fr. 12:00 bis 15:00 Uhr – Available Mo-Fr. from 12:00 noon to 3pm

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommerner Schwein an Kartoffel-Gurkensalat 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**
Sauted shrimps (150g) with garlic, olive oil, parsley and Harissa mayonnaise
- Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit Oliven und Cherrytomaten 18**
Buffalo burrata with courgette salad, olives and cherry tomatoes
- Matjesfilet mit Remouladensauce, Salat und Bratkartoffeln 12**
Young herring fillet with rémoulade sauce, salad and fried potatoes

Suppen *Soups*

- Tomatenessenz mit Basilikum und Maultaschen 9,5**
Tomato essence with basil and Swabia ravioli
- Hummer-Bisque mit halbem Hummer 35**
Lobster bisque / with half lobster

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilets 25
Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish filets

Kleine Gerichte *Small dishes*

- Rindertatar (90g) mit Pommes 19**
Beef tartar (90g) with French fries
- Tagliatelle mit Jakobsmuscheln, Asia-Gemüse und rotem Curry 16,5**
Tagliatelle with scallops, Asian vegetables and red curry

Salate *Salads*

- Kleiner gemischter Salat 4,8**
Small mixed salad
- Tomatensalat mit geschmorter Paprika, Rucola, Pinienkerne, Basilikum und Tiroler Speck 12**
Tomato salad with braised sweet peppers, rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon
- Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado mit Garnelen 21**
Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado with prawns

Unser Tipp *Our recommendation*

- Kalbspaillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter 21**
Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese,

Gans N' Roses delicious goose

Brust und Keule von der Bio Gans aus dem Ofen mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen 35

Organic goose breast and leg from the oven with apple-flavored red cabbage, kale and potato dumpling

Pfeffersteak mit Bearnaise, Pommes Frites und kleinem Salat 19,50€

Pepper steak with Bearnaise, fries and small salad

Vegan *Vegan dish*

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat 19
Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Bœuf Bourguignon	19
Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln <i>Beef Burgundy</i> <i>Stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles</i>	
Gegrillte Lammkoteletts auf Dreierlei Tomaten mit Pinienkernen, Parmesan, Rucola, Knoblauch und Trüffel-Aioli	22
<i>Grilled lamb chops with three types of tomato, pine seeds, Parmesan, arugula, garlic and truffle aioli</i>	

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24,5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree	21,5
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern	18
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Zanderfilet - Wildfang Nordsee – auf Rote-Bete-Risotto, Meerrettich und Rosenkohlblättern	26
<i>Zander fillet (wild catch north sea) on beetroot risotto horseradish and brussels sprouts</i>	
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Grillgemüse, Hummus und Gremolata	25
<i>Sea bass fried on with grilled vegetables, hummus and gremolata</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak Dry Aged (250g)	19,5
<i>Rump steak</i>	
Entrecôte Dry Aged (300g)	28
<i>Entrecote</i>	
Rinderfilet Dry Aged (250g)	34
<i>Fillet of beef</i>	
Lammchops mit Hummus	24
<i>Lamb chops with hummus</i>	

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g)	21
<i>Salmon fillet</i>	
Thunfischsteak-Tomaten-Kapern	26
<i>Tuna steak-tomato-capers</i>	
Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter	28
<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	4,8
<i>Small mixed salad</i>	
Mediterranes Grillgemüse	5
<i>Mediterranean grilled vegetables</i>	
Avocado-Tomaten-Salsa	6
<i>Avocado-tomato salsa</i>	
Kartoffelgratin	6
<i>potato gratin</i>	
Bratkartoffeln	4
<i>Fried potatoes</i>	
Pilze, Spinat, Tomaten, Ricotta	6
<i>Mushrooms, spinach, tomatoes, ricotta</i>	
Pommes, Knoblauch, Petersilie	4,5
<i>French fries, garlic, parsley</i>	

Karotten, Koriander & Radicchio	5
<i>rots, coriander & radicchio</i>	
Sauce Béarnaise	2,5
<i>Béarnaise sauce</i>	
Gurkensalat	5
<i>Cucumber salad</i>	
Apfelrotkohl	4,5
<i>Red Cabbage and Apple</i>	
Pfeffer-Cognac-Sauce	3,5
<i>Pepper cognac sauce</i>	
Kräuterbutter	2
<i>Herb butter</i>	

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille	9
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	12
<i>Marquise au chocolat with berries</i>	
Apfelstrudel mit Vanillesauce	10
<i>Original Viennese apple strudel</i>	
Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen	8,5
<i>Pavlova Pineapple – rum – raisins and Pistaccio ice cream</i>	
Französischer Edel-Rohmilchkäse	15
<i>Fine French cheese platter</i>	