

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Vorspeisen Starters

<b>Wilde Sylter Royal Auster (Stk.)</b> <i>Wild Sylt royal oyster (piece)</i>	6
<b>Crevetten rosé mit Grapefruit, Avocado und Estragon-Mayonnaise</b> <i>Shrimps with grapefruit, avocado and tarragon mayonnaise</i>	14,5
<b>Balik Lachs mit Ei, grünem Spargel, Keta Kaviar und Meerrettich</b> <i>Balik salmon with egg, green asparagus, Keta caviar and horseradish</i>	21
<b>Hummer mit Mayonnaise und Mango-Salsa</b> <i>Lobster with mayonnaise and mango salsa</i>	60

<b>Kleiner gemischter Salat mit Sherry Dressing mit Kirschtomaten</b> <i>Small mixed salad in sherry dressing with cherry tomatoes</i>	7,5
<b>Büffelmozzarella mit Feigen, Parmaschinken und Basilikum</b> <i>Buffalo mozzarella with figs, Parma ham and basil</i>	16
<b>Rindertatar klassisch mit Pommes frites</b> <i>Beef tartare classic with French fries</i>	19,5
<b>Friséesalat mit Walnuss, Bacon, Croûtons, Kürbiskerne, Fourme d'Ambert</b> <i>Frisée salad with walnut, bacon, croutons, pumpkin seeds, Fourme d'Ambert</i>	16,5
<b>Artischockensalat mit Trüffel und Parmesan</b> <i>Artichoke salad with truffle and parmesan</i>	18

## Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe

mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuschel, Garnele, Safran, Croûtons und Rouille  
25

*Mediterranean fish soup with various fine fish fillets, scallop, shrimp, saffron, croutons and rouille*

## Suppe Soup

<b>Kürbis-Kokos-Suppe mit Piment d'Espelette und Koriander</b> <i>Pumpkin and coconut soup with pimento d'Espelette and coriander</i>	10
<b>Kalbs-Consommé „Celestine“</b> <i>Veal consomme Celestine</i>	9,5

## „Plateau de fruits de Mer“

6 Wilde Sylter Royal - 12 Crevetten rosé - ½ Hummer - 4 Jakobsmuscheln -  
2 Gambas – Lachs Tatar - 4 Langoustinen  
120

*Seafood plate*

*6 Wild Sylt royal - 12 prawns rosé - ½ Lobster - 4 scallops -  
2 gambas - salmon tatar - 4 langoustines*

## Vegetarisch Vegetarian

<b>Rote Bete-Risotto mit Feigen, Topinambur-Chips, Mandel und Trüffel</b> <i>Beet risotto with figs, Jerusalem artichoke chips, almond and truffle</i>	21
<b>Steinpilze „Persillade“ an Sellerie-Mousseline und Eigelb</b> <i>Boletus Persillade on celery mousseline and egg yolk</i>	22

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Fleischgerichte *Meat dishes*

<b>Bœuf bourguignon</b> geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce, Champignons, Speck, Butterkartoffeln <i>Bœuf bourguignon braised cheek of beef in red wine sauce, mushroom, bacon, potatoes</i>	19,5
<b>Kalbspaillard, Rucola, Parmesan, Tomaten, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter</b> <i>Veal escalope, rocket salad, Parmesan, tomatoes, rosemary potatoes, herbs butter</i>	21,5

## Unsere Klassiker *Our classics*

<b>Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren</b> <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24,5
<b>Kalbsleber in Calvados-Jus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree</b> <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21,5
<b>Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Rote Bete und Stampfkartoffeln</b> <i>Veal meat ball on carper sauce with beetroot and mashed potatoes</i>	18

## Fischgerichte *Fish dishes*

<b>„Sinfonie de la Mer“</b> mit Gamba, Loup de Mer, Steinbutt, jungem Gemüse, Navarin und Nage <i>„Sinfonie de la Mer“</i> <i>with gamba, Loup de mer, turbot, young vegetables, Navarin and nage</i>	30
<b>Seezunge „Bercy“ mit Schalotten-Petersilie-Butter und Grenaille Kartoffeln</b> <i>Sole „Bercy“ with spring onions parsley butter and Grenaille potatoes</i>	40

## Vom Grill *From the grill*

### Fleisch *Meat*

<b>Rumpsteak (250g)</b> <i>Rump steak</i>	20,5
<b>Entrecôte (300g)</b> <i>Entrecôte</i>	29
<b>Rinderfilet (250g)</b> <i>Beef fillet</i>	35

### Fisch *Fish*

<b>Atlantik-Lachsfilet (180g)</b> <i>Salmon fillet</i>	21,5
<b>Thunfisch-Teriyaki (Sushi-Qualität)</b> <i>Tuna teriyaki (Sushi quality)</i>	28
<b>Garnelen, Shiitake, Safran, Chilibutter</b> <i>Prawns, shiitake, saffron, chili butter</i>	24

### Chateaubriand

mit Edelpilzen, Brokkoli, Schnittlauch, Tomaten-Kartoffeln und Pfeffersauce  
für zwei Personen 95

*Chateaubriand with chanterelles, chives, tomato-potatoes and pepper sauce  
for two persons*

### Beilagen *Side dishes*

<b>Gurkensalat</b> <i>Cucumber salad</i>	5	<b>Pommes frites</b> <i>French fries</i>	4
<b>Mediterranes Grillgemüse</b> <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	6	<b>Kleiner gemischter Salat</b> <i>Small mixed salad</i>	7,5
<b>Shiitake-Pimientos</b> <i>Shiitake pimentos</i>	6	<b>Kräuterbutter</b> <i>Herb butter</i>	3
<b>Kartoffelgratin</b> <i>Potato gratin</i>	6	<b>Calvados-Jus</b> <i>Calvados sauce</i>	3,5
<b>Bratkartoffeln</b> <i>Fried potatoes</i>	5	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> <i>Pepper cognac sauce</i>	4

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>L'Étagère Gourmande</b> Köstlichkeiten aus der Pâtisseries <i>Delicacies from the patisserie</i>	15	<b>Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren</b> <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12
<b>Crème brûlée von der Bourbon-Vanille</b> <i>Crème brûlée from Bourbon Vanilla</i>	9	<b>Profiteroles au caramel mit Vanilleeis und fleur de sel</b> <i>Profiteroles au caramel with vanilla ice cream and fleur de sel</i>	8,5