

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Crevette rosé (150g) mit Aioli <i>Shrimps (150g) with aioli</i>	12,50€
Burrata di Bufala mit Rucola, Pata Negra, Grillgemüse und Trüffelöl <i>Buffalo burrata with rocket, Pata Negra ham, grilled vegetables and truffle oil</i>	18,00€
Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19,00€
Hummer mit Avocado, Tomaten, Orange und Salatherzen in Sherry-Dressing <i>Lobster with avocado, tomatoes, orange, lettuce hearts in sherry dressing</i>	24,00€
6 Krystale-Austern (Bretagne) mit Schalottenessig und Pumpernickel <i>6 Krystale oysters (Brittany) with spring onion vinegar and pumpernickel</i>	22,00€

Salate Salads

Artischocken-Wildkräutersalat mit Schnittlauch und Walnüssen <i>Artichoke wild herb salad with chives and walnuts</i>	14,00€
Sellerie-Feldsalat in Pommery-Senf-Dressing mit Feigen <i>Celery lamb's lettuce in Pommery mustard dressing with figs</i>	14,00€
Caesarsalat /mit Garnelen <i>Caesar salad / with prawns</i>	9,50€ / 16,00€

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille <i>Mediterranean fish soup with three different noble fish fillets, scallops, prawns, saffron, croutons and rouille</i>	21,00€
---	--------

Suppen Soups

Entenconsommé mit Lauch, geräucherter Entenbrust und Pinienkernen <i>Duck consommé with leek, smoked duck breast and pine nuts</i>	9,00€
Hummer-Bisque / mit halbem Hummer <i>Lobster bisque / with half of a lobster</i>	12,00€ / 35,00€
Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin cream soup with seeds and oil</i>	9,00€

„Nice to Beef you“

Chateaubriand 600g (für 2 Personen): Vom Irischen Dry Aged Donald Russell Rind mit saisonalem Gemüse, Cognac-Pfeffersauce und Rosmarinkartoffeln <i>Chateaubriand 600g (for 2 persons): Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes</i>	95,00€
--	--------

Kleine Gerichte Small dishes

Ragout fin von Jakobsmuscheln mit Champignons, grünem Spargel und Ibérico-Schinken <i>Ragout fin out of scallops with mushrooms, green asparagus and Ibérico ham</i>	19,00€
Kalbspallard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	19,50€

Vegan Vegan dishes

Mediterranes Grillgemüse mit Spargel und jungem Blattspinat <i>Mediterranean grilled vegetables with asparagus and spinach</i>	18,00€
--	--------

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Medaillons vom Kalbsfilet mit Walnuss-Kürbisgemüse, gefüllte Apfel-Cranberries und pikantem Zimtjus <i>Medallions of veal fillet</i> with walnut pumpkin vegetables, stuffed apple cranberries and spicy cinnamon gravy	30,00€
Hirschkalbsrücken unter der Zwiebelkruste auf Rote-Bete-Risotto, Feta und Wasabi-Schaum <i>Saddle of venison under onion crusto on beetroot risotto, feta cheese and wasabi froth</i>	26,00€

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24,50€
Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes <i>Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries</i>	23,00€
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21,50€
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	18,00€

Fischgerichte *Fish dishes*

Atlantik-Steinbutt in Champagner-Nage mit Topinambur, Kerbel und Butterkartoffeln <i>Atlantic turbot in a cream of champagne with Jerusalem artichoke, chervil and buttered potatoes</i>	38,00€
Loup de Mer Filet auf Tomaten-Sugo, Olivenkartoffeln-Brandade und Artischocken <i>Sea bass fillet on tomato sugo, olive potato brandade and artichokes</i>	25,00€

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak Dry Aged (250g) <i>Rump steak</i>	19,50€	Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21,00€
Entrecôte Dry Aged (300g) <i>Entrecote</i>	28,00€	Thunfischsteak (200g) mit Sesam <i>Tuna steak with sesame</i>	26,00€
Rinderfilet Dry Aged (250g) <i>Fillet of beef</i>	34,00€	Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter	28,00€
Kotelett vom Lammkarree <i>Rack of lamb chop</i>	22,00€	<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	4,80€	Tomatensalat <i>Tomato salad</i>	5,00€
Mediterranes Grillgemüse <i>Mediterranean grilled vegetables</i>	5,00€	Sauce Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	2,50€
Oliven-Artischocken-Tomaten <i>Olive artichoke tomatoes</i>	4,50€	Rotweinschalotten <i>Red wine shallots</i>	3,00€
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4,00€	Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	3,50€
Sellerie-Trüffelpüree <i>Celery truffle purée</i>	6,00€	Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,00€

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	9,00€	Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis <i>Pavlova with plums and walnut ice cream</i>	9,00€
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12,00€	Birne Hélène mit Valrhona-Schokoladensauce <i>Poire belle Hélène</i> with Valrhona chocolate syrup	11,00€
Französischer Edel-Rohmilchkäse <i>Fine French cheese platter</i>	15,00€		