

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€
Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken und Büffelmozzarella <i>Cantaloupe melon with Parma ham and buffalo mozzarella</i>	14,50€
6 Sylter Royal-Austern <i>6 Sylt Royal oysters</i>	22,00€

Salate Salads

Tomaten-Kapern-Salat mit grünen Zwiebeln, Oliven, Gurken und Pinienkernen <i>Tomato caper salad with green onions, olives, cucumber and pine nuts</i>	12,50€
Pulpo mit Staudensellerie, Koriander, Fenchel und Sauce Vierge <i>Octopus with celery, coriander, fennel and sauce vierge</i>	14,50€
Artischocken-Wildkräutersalat mit Schnittlauch und Walnüssen <i>Artichoke wild herb salad with chives and walnuts</i>	12,50€
Caesarsalat /mit Garnelen <i>Caesar salad / with prawns</i>	9,50€ / 16,00€

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	18,00€
Für 2 Personen <i>For 2 persons</i>	26,00€

Suppen Soups

Tomatenessenz mit Lauch, Pancetta und Pinienkernen <i>Clear tomato soup with leek, pancetta and pine nuts</i>	8,50€
Hummer-Bisque <i>Lobster bisque</i>	9,00€
Halber Hummer mit Bisque-Nage <i>Half of a lobster with bisque à la nage</i>	30,00€

Pfifferlinge Chanterelles

Portion sautierte Pfifferlinge <i>Sautéed chanterelles</i>	8,50€
Saltimbocca auf sautierten Pfifferlingen und Sauce Vierge <i>Saltimbocca on sautéed chanterelles and sauce vierge</i>	24,00€
Rinderfilet in Cognac-Pfeffer-Sauce mit Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln <i>Fillet of beef in cognac pepper sauce with chanterelles and rosemary potatoes</i>	42,00€
Lachssteak auf Pfifferling-Schnittlauch-Rahm <i>Salmon steak on cream with chanterelles and chives</i>	26,00€

Kleine Gerichte Small dishes

Ragout fin von Jakobsmuscheln, Lachs und Garnelen <i>Ragout fin out of scallops, salmon and prawns</i>	19,00€
Kalbpaillard 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*

Suprême von der Maispoularde mit Paprika-Harissa-Jus auf Tomatenrisotto, Pinienkernen und Basilikum	21,00€
<i>Supreme from corn-fed chicken with bell pepper harissa gravy on tomato risotto, pine nuts and basil</i>	
Filet und Kotelett vom Weidelamm mit Avocado-Hummus, Oliven und Artischocken	22,00€
<i>Fillet and chop from lamb with avocado hummus, olives and artichokes</i>	

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	22,50€
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes	22,00€
<i>Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries</i>	
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree	21,50€
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern	17,50€
<i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Kabeljau auf der Haut gebraten mit Jakobsmuscheln, Weißwein-Risotto, Pak Choi, Ingwerjus und Pesto	24,00€
<i>Cod fried on the skin with scallops, white wine risotto, pak choi, ginger gravy and pesto</i>	
Atlantik-Steinbutt auf Trüffel-Rahmspinat und Rotwein-Schalotten-Sauce	28,00€
<i>Atlantic turbot on truffle creamed spinach and red wine spring onion sauce</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Roastbeef Dry Aged (250g)	18,00€	Lachsfilet (180g)	21,00€
<i>Roastbeef</i>		<i>Salmon fillet</i>	
Entrecôte Dry Aged (300g)	24,00€	Thunfischsteak (200g) mit Sesam	24,00€
<i>Entrecote</i>		<i>Tuna steak with sesame</i>	
Rinderfilet Dry Aged (250g)	34,00€	Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter	28,00€
<i>Fillet of beef</i>		<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	
Lammkotelett (200g)	21,00€		
<i>Lamb Chop</i>			

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat	4,50€	Sauce Béarnaise	2,50€
<i>Small mixed salad</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
Saisonales Grillgemüse	4,50€	Rotweinschalotten	3,00€
<i>Seasonal grilled vegetables</i>		<i>Red wine shallots</i>	
Blattspinat	4,50€	Pfeffer-Cognac-Sauce	3,00€
<i>Leaf spinach</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
Bratkartoffeln	4,00€	Kräuterbutter	2,00€
<i>Fried potatoes</i>		<i>Herb butter</i>	
Tomaten-Risotto	4,50€		
<i>Tomato risotto</i>			

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille	7,50€	Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren	8,50€
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	
Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot	3,50€	Französischer Edel-Rohmilchkäse	12,00€
<i>Fruit tartelettes – please ask our staff for the daily offer</i>		<i>Fine French cheese platter</i>	

Sommer-Spezial: Erdbeerbecher mit Vanille-Eis und Espuma **8,50€**
Summer special: Strawberry bowl with vanilla ice cream and espuma