

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 Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet <i>Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet</i>	19,00€
Für 2 Personen <i>For 2 persons</i>	28,00€

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	89,00€
<i>Chateaubriand 600g (for 2 persons):</i> <i>Irish dry aged Donald Russell beef with seasonal vegetables, cognac pepper sauce and rosemary potatoes</i>	

Kleine Gerichte Small dishes

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

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*

„Gänsehaut-Feeling“ „Goose bumps“

Brust und Keule von der Freilandgans mit Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß 35,00€
Breast and haunch of goose with red cabbage with apples, kale and potato dumpling

Hirschkalbsrücken unter der Zwiebelkruste auf Rote-Bete-Risotto, Feta und Wasabi-Schaum 26,00€
Saddle of venison under onion crusto on beetroot risotto, feta cheese and wasabi froth

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren 23,50€
Pan-fried escalope with potato salad and cranberries

Irische Spareribs vom Donald Russell mit hausgemachter Barbecue-Sauce, Wasabi-Gurkensalat und Süßkartoffel-Pommes 22,00€
Irish spareribs with homemade barbecue sauce, wasabi cucumber salad and sweet potato fries

Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree 21,50€
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 18,00€
Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers

Fischgerichte *Fish dishes*

Filet von der Atlantik-Seezunge mit Champignons, jungem Lauch, Tomaten-Sugo und Olivenkartoffeln-Brandade 28,00€
Fillet of Atlantic sole with mushrooms, baby leek, tomato sugo and olive potato brandade

Loup de Mer Filet mit Curry-Spitzkohl-Fondue, Saté-Sauce und geräucherten Knoblauch-Gnocchi 25,00€
Sea bass fillet with curry pointed cabbage fondue, saté sauce and smoked garlic gnocchi

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Rumpsteak Dry Aged (250g) 19,50€
Rump steak

Entrecôte Dry Aged (300g) 28,00€
Entrecote

Rinderfilet Dry Aged (250g) 34,00€
Fillet of beef

Kotelett vom Lammkarree 22,00€
Rack of lamb chop

Fisch *Fish*

Lachsfilet (180g) 21,00€
Salmon fillet

Thunfischsteak (200g) mit Sesam 26,00€
Tuna steak with sesame

Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter 28,00€

Wild prawns with chili coriander butter

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat 4,80€
Small mixed salad

Mediterranes Grillgemüse 5,00€
Mediterranean grilled vegetables

Oliven-Artischocken-Tomaten 4,50€
Olive artichoke tomatoes

Bratkartoffeln 4,00€
Fried potatoes

Sellerie-Trüffelpüree 6,00€
Celery truffle purée

Tomatensalat 5,00€
Tomato salad

Sauce Béarnaise 2,50€
Béarnaise sauce

Rotweinschalotten 3,00€
Red wine shallots

Pfeffer-Cognac-Sauce 3,50€
Pepper cognac sauce

Kräuterbutter 2,00€
Herb butter

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille 9,00€
Crème brûlée from bourbon vanilla

Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren 12,00€
Marquise au chocolat with marinated berries

Französischer Edel-Rohmilchkäse 15,00€
Fine French cheese platter

Pavlova mit Pflaumen und Walnusseis 9,00€
Pavlova with plums and walnut ice cream

Kernobststrudel mit Rosinen und Mandeln auf Vanillesauce 12,00€
Pipfruit strudel with raisins and almonds on vanilla sauce