

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Vorspeisen Starters

<b>Crevette rosé (150g) mit Aioli</b> <i>Shrimps (150g) with aioli</i>	12,50€
<b>Burrata di Bufala mit Rucola, Pata Negra, Grillgemüse und Trüffelöl</b> <i>Buffalo burrata with rocket, Pata Negra ham, grilled vegetables and truffle oil</i>	18,00€
<b>Rindertatar (90g) vom Dry Aged Rinderfilet mit Pommes Frites</b> <i>Beef tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19,00€
<b>Cantaloupe-Melone mit Parmaschinken und Büffelmozzarella</b> <i>Cantaloupe melon with Parma ham and buffalo mozzarella</i>	14,50€
<b>6 Sylter Royal-Austern</b> <i>6 Sylt Royal oysters</i>	22,00€

### Salate Salads

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

### Bouillabaisse „Marseillaise“

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

### Suppen Soups

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

### Pfifferlinge Chanterelles

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

### Kleine Gerichte Small dishes

<b>Ragout fin von Jakobsmuscheln, Lachs und Garnelen</b> <i>Ragout fin out of scallops, salmon and prawns</i>	19,00€
<b>Kalbpaillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan, Tomaten und Kräuterbutter</b> <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket, Parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	19,50€

### Vegan Vegan dishes

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

# GENDARMERIE

## HAUPTSTADTRESTAURANT

### Fleischgerichte *Meat dishes*

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

### Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

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

### Fischgerichte *Fish dishes*

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

### Vom Grill *From the grill*

<b>Fleisch <i>Meat</i></b>		<b>Fisch <i>Fish</i></b>	
<b>Roastbeef Dry Aged (250g)</b>	<b>18,00€</b>	<b>Lachsfilet (180g)</b>	<b>21,00€</b>
<i>Roastbeef</i>		<i>Salmon fillet</i>	
<b>Entrecôte Dry Aged (300g)</b>	<b>24,00€</b>	<b>Thunfischsteak (200g) mit Sesam</b>	<b>24,00€</b>
<i>Entrecote</i>		<i>Tuna steak with sesame</i>	
<b>Rinderfilet Dry Aged (250g)</b>	<b>34,00€</b>	<b>Seezunge (600g) - Nordsee</b>	<b>38,00€</b>
<i>Fillet of beef</i>		<i>Sole - North Sea</i>	
<b>Lammkotelett (200g)</b>	<b>21,00€</b>	<b>Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter</b>	<b>28,00€</b>
<i>Lamb Chop</i>		<i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	

### Beilagen *Side dishes*

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

### Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

<b>Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille</b>	<b>7,50€</b>	<b>Weißer Schokolade-Zitronengras-Mousse mit karamellierter Kirsche, Aprikose und Rosmarin</b>	<b>8,00€</b>
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>White chocolate lemon grass mousse with caramelized cherry, apricot and rosemary</i>	
<b>Flan mit weißem Pfirsich und Mandeln</b>	<b>6,50€</b>	<b>Beeren-Clafoutis mit Cassis-Sorbet</b>	<b>7,00€</b>
<i>Flan with white peach and almonds</i>		<i>Berry clafoutis with cassis sorbet</i>	
<b>Obsttartelettes – bitte fragen Sie unser Personal nach dem Tagesangebot 3,50€</b>		<b>Französischer Edel-Rohmilchkäse</b>	<b>12,00€</b>
<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*