

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Romana-Salatherzen Gurken Paprika Frühlingszwiebeln Sesam-Soja-Vinaigrette <i>Romaine lettuce hearts cucumbers bell peppers spring onions sesame soy vinaigrette</i>	12.5
Artischockensalat Trüffel Parmesan <i>Artichoke salad truffle parmesan</i>	18
Büffelmozzarella Cantaloupe-Melone Kalamata Oliven Pata Negra <i>Buffalo mozzarella Cantaloupe melon Kalamata olives Pata Negra</i>	16
Rindertatar Klassisch Pommes frites <i>Beef tartar classic French fries</i>	21
Bio-Lachs kaltgeräuchert Erbsen-Velouté Keta Kaviar Avocado <i>Salmon cold smoked pea veloute keta caviar avocado</i>	24

Fruits de Mer

Hummer Sauce béarnaise Pommes frites <i>Lobster béarnaise sauce French fries</i>	38
Wilde Sylter Royal Auster (Stk.) <i>Wild Sylter royal oyster (piece)</i>	6
Crevetten rosé Grapefruit Avocado Estragon-Mayonnaise <i>Shrimps grapefruit avocado tarragon mayonnaise</i>	15
Jakobsmuscheln-Garnelen-Spieß Chimichurri <i>Scallops and shrimp skewer chimichurri</i>	21

Suppe Soup

Bouillabaisse „Marseillaise“ Edelfischfilets Jakobsmuschel Garnele Safran Croûtons Rouille <i>Mediterranean fish soup fine fish fillets scallop shrimp saffron croutons rouille</i>	25
---	-----------

„Levantine cuisine“

Rucola-Salat Paprika Kohlrabi Möhren Gurken Pistazien Cranberry Petersilie Minze Zitronen-Öl <i>Arugula salad pepper bell kohlrabi carrots cucumbers pistachios cranberry parsley mint lemon oil</i>	12.5
Tomaten-Gurken-Paprika-Salat Zitronensaft Olivenöl <i>Tomato-cucumber-bell salad lemon juice olive oil</i>	7
Vegetarischer Couscous Ratatouille Dill-Minze-Basilikum Harissa Rosinen Nüsse <i>Vegetable couscous tatouille dill-mint-basil harissa raisins nuts</i>	19
Blumenkohl-Taboulé marinierte Oliven Zitrone Harissa <i>Cauliflower taboule marinated olives lemon harissa</i>	15
Rote Bete-Risotto Feigen Topinambur-Chips Mandel Trüffel <i>Beetroot risotto figs Jerusalem artichoke chips almond truffle</i>	22

Pfifferlinge Chanterelles

Portion sautierte Pfifferlinge <i>Portion sauteed chanterelles</i>	9.5
Medaillons von der Lotte Pfifferlinge-Risotto Pata Negra Sauce Vierge <i>Medallions of monkfish chanterelles risotto pata negra sauce vierge</i>	34
Rinderfilet (120g) sautierte Pfifferlinge Jus <i>Fillet of beef (120g) sautéed chanterelles jus</i>	36

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Salzwiesen-Lammrücken
Tomaten-Paprika-Condiment | Ziegenkäse-Risotto | Oliven-Pesto-Jus 36
Saddle of lamb | tomato pepper condiment | goat cheese risotto | olive pesto jus

Fischgerichte *Fish dishes*

Steinbutt-Filet
Ratatouille | Safran-Sauce | Passe-Pierre-Algen 30
Turbot fillet | ratatouille | saffron sauce | passe pierre algae

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel 24.5
Kartoffelsalat | Preiselbeeren
Pan-fried escalope | potato salad | cranberries

Meeresbrise
Gamba | Wolfsbarsch | Steinbutt | saisonales Gemüse | Röstkartoffeln | Saucen 35
Sea breeze - king prawn | sea bass | turbot | seasonal vegetables | roasted potatoes | sauces

Kalbsleber
Calvados-Jus | Äpfel | Zwiebeln | Bacon | Kartoffelpüree 21.5
Calf's liver | Calvados gravy | apples | onions | bacon | mashed potatoes

Vom Grill *From the grill*

Fleisch *Meat*

Entrecôte (300 g) 26
Entrecôte

Rinderfilet (250 g) 38
Beef fillet

Lammkotlett | Parmesan | Oliven 34
Lamb cutlet | parmesan | olives

Fisch *Fish*

Atlantik-Lachssteak (200 g) | Sauce Vierge 22
Salmon fillet | sauce vierge

Thunfisch | Peperoni | Koriander 30
Tuna | hot peppers | coriander

Loup de Mer | Chimichurri 19
Loup de mer | chimichurri

Chateaubriand

Spinat a la creme | Bratkartoffeln

Edelpilzen | Pfeffer-Cognac-Sauce

Spinach a la creme | fried potatoes | mushrooms | pepper cognac sauce
60 p.P.

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat 7.5
Small mixed salad

Gurkensalat 7
Cucumber salad

Bratkartoffeln 5
Fried potatoes

Röstgemüse | Gremolata 6
Roasted vegetables | gremolata

Pommes frites 4
French fries

Kartoffelgratin 6
Potato gratin

Saucen *Sauces*

Béarnaise 4
Béarnaise

Safran-Sauce 6
Saffron sauce

Pfeffer-Cognac 4
Pepper cognac

Chimichurri 4
Chimichurri

Kräuter-Butter 3
Herbs butter

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Marinierte Beeren | Zitronen-Sorbet 12
Marinated berries | lemon sorbet

Crème brûlée | Bourbon-Vanille 10
Crème brûlée | Bourbon Vanilla

Marquise au chocolat
Ananas | Passionsfrucht 15
Marquise au chocolat | pineapple | passion fruit

Fromage Käse

Fourme d'Ambert
Feigen | Wallnüsse 17
Fourme d'Ambert | Figs and walnuts