

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## VORSPEISEN

### L'ÉTAGÈRE GENDARMERIE

Auberginenkaviar | Granatapfel

Crevette rosé | Wasabi-Crème

Burrata | Tomate | Himbeeren | Balsamico | Haselnüsse

28

#### **Auberginen-Kaviar** Vegan

Granatapfel | Minze | Sauce Vierge 18

#### **Burrata**

Tomate | Himbeere | Balsamico | Haselnüsse 21

#### **Salatherzen**

Avocado | Parmesan | Aioli 19

#### **Artischockensalat**

Trüffel | Parmesan | rote Zwiebeln 22

#### **Weinbergschnecken**

à la crème | Koriander | Chili | Granatapfel | Mango 22

#### **Steak Tatar**

Kapern | Schalotten | Cornichons | Eigelb | Senf | Pommes frites 22

#### **Kaltgeräucherter norwegischer Lachs**

Keta Kaviar | Pistazien | Feldsalat | Wasabi-Crème 26

#### **Pulpo-Salat**

geschmorte Paprika | Avocado-creme | Datteltomaten | Frühlingszwiebeln 28

#### **Terrine de foie gras**

Fleur de Sel | Feigen-Chutnev | Walnuss-Feigen-Brot 38

## HÜTRES

### ½ DUTZEND oder DUTZEND

Austernbrot (Pumpenickel & Kräuterbutter) | Schalotten-Essig

**Fine de Normandie Auster 1 Stück** 6

**Perle du Mont Saint-Michel Auster 1 Stück** 6

**Sylter Royal Auster 1 Stück** 7

## CRUSTACÉS

**Gegrillte argentinische Rotgarnelen | Wildfang 500 g**  
Aioli 40

**Hummersalat**  
Avocado | Tomate | Mozzarella 47

**Hummer - Canada | ~500 g** 69

½ **Hummer** 34

## CAVIAR

**Imperial Kaviar 50 g**  
Blinis | Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Schalotten 140

## SUPPEN

**Pikante Linsensuppe**  
Crème fraîche | Koriander 11

**Hummer-Bisque** 14  
mit ½ Hummer 48

## GREEN KITCHEN

**Gemüsereibekuchen**  
Kräuter-Crème fraîche | Kopfsalat | Schnittlauch-Vinaigrette 19

**Okraschoten-Risotto**  
Erbsen | Kapernbeeren 21

**Rote Beete-Gnocchi**  
Bärlauch | Walnuss 19

## UNSERE KLASSIKER

<b>Wiener Schnitzel</b>	28.5
Kartoffelsalat   Preiselbeeren	
<b>Kalbsleber</b>	24
Jus   Äpfel   Zwiebeln   Bacon   Kartoffelpüree	
<b>Königsberger Klopse</b>	20.5
Rote Bete   Kartoffelstampf   Knusper-Kapern   Rahmsauce	
<b>Bouillabaisse „Marseillaise“</b>	26
Edelfischfilets   Muschel   Garnele   Safran   Croûtons   Rouille	
<b>Meeresbrise</b>	40
Gamba   Lachs   Loup de mer   saisonales Gemüse   Kartoffeln	
<b>Surf and Turf</b>	65
Rinderfilet   Gamba   Trüffelpüree   saisonales Gemüse   Sauce béarnaise	
<b>Atlantik Steinbuttfilet</b>	42
Hummerrisotto   Baby-Pak Choi   Safrannage	
<b>Kalbsfiletmedaillons</b>	44
Mini-Möhren   Selleriemousseline   Morcheljus	

## SUR LE GRILL

FLEISCH		FISCH	
<b>Entrecôte</b>	300 g	42	<b>Lachsfilet</b>
<b>Rinderfilet</b>	250 g	46	Sauce Vierge
<b>Lammcarré</b>		44	<b>Loup de mer</b>
Chimichurri   fritierter Knoblauch			Artischocken   Oliven   Tomaten   Bärlauch
<b>Chateaubriand</b>	500 g		<b>Thunfischsteak</b>
Pfeffer-Sauce   Sauce béarnaise		89	Algensalat   Ingwer   Teriyaki
<b>Côte de Boeuf „Black Angus“</b>	~1.5 kg	195	<b>Dorade Royal</b>   ~1.000 g
Rotwein-Schalottenjus   Trüffel-Hollandaise			Zitronen-Thymianbutter
			90
BEILAGEN			
<b>Gemischter Salat</b>	8	<b>Röstgemüse</b>	7
<b>Gurkensalat</b>	6	<b>Ratatouille</b>	8
<b>Kartoffelgratin   De Gruyter</b>	7	<b>Artischocken   Oliven   Bärlauch   Tomaten</b>	9
<b>Bratkartoffeln</b>	6	<b>Pfeffer-Sauce</b>	6
<b>Trüffel-Pommes frites</b>	18	<b>Sauce béarnaise</b>	4
<b>Junger Blattspinat</b>	7	<b>Kräuterbutter</b>	3

## DESSERTS AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

<b>Entremet Zitrone</b>	12	<b>Crème brûlée</b>	
Mango Mousse   Ananas-Passionsfrucht Coulis		Bourbon-Vanille   Sorbet	
<b>Marquise au chocolat</b>	15	<b>Pavlova</b>	12
marinierte Beeren		Himbeer-Ragout   Pistazieneis	
<b>Tartelette Maison</b>	6.5	<b>Tarte Tatin Maison</b>	12
Zitrone   Blaubeere   Himbeere oder Walnuss		Karamell   Crème Chantilly	

## KÄSE

**Crottin de Chavignol | Pecorino**

Feigen | Cashewkerne

18