

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Vorspeisen Starters

<b>Pata Negra</b> Kalamata Oliven   Rucola <i>Pata negra   kalamata olives   rocket salad</i>	16.5
<b>Artischockensalat</b> Trüffel   Parmesan <i>Artichoke salad   truffle   parmesan</i>	18
<b>Büffelmozzarella</b> Zucchini-Salat   Mandeln   Basilikum   Zitrone   Chiliflocken <i>Buffalo mozzarella   zucchini salad   almonds   basil   lemon   chili flakes</i>	16
<b>Rindertatar Klassisch</b> Pommes frites <i>Beef tartar classic   French fries</i>	21
<b>Crevetten rosé</b> Grapefruit   Avocado   Estragon-Mayonnaise <i>Shrimps   grapefruit   avocado   tarragon mayonnaise</i>	15
<b>Bio-Lachs   kaltgeräuchert</b> Erbsen-Velouté   Keta Kaviar   Avocado <i>Salmon   cold smoked   pea veloute   keta caviar   avocado</i>	24

## Fruits de Mer

<b>Wilde Sylter Royal Auster (Stk.)</b> <i>Wild Sylter royal oyster (piece)</i>	6
<b>Hummer-Salat</b> Spargel   Avocado   Brunnenkresse   Frisée   Mango   Granatapfel <i>Lobster Salad   avocado   watercress   frisée   mango   pomegranate</i>	38
<b>Pochierter Hummer</b> Tomatenessenz   Basilikum   Olivenöl <i>Poached lobster   tomato essence   basil   olive oil</i>	36
<b>Jakobsmuscheln-Garnelen-Spieß   Caesar Salad</b> <i>Scallops and shrimp skewer   caesar salad</i>	24

## Suppe Soup

<b>Bouillabaisse „Marseillaise“</b> Edelfischfilets   Jakobsmuschel   Garnele   Safran   Croûtons   Rouille <i>Mediterranean fish soup   fine fish fillets   scallop   shrimp   saffron   croutons   rouille</i>	25
<b>Kürbissuppe (vegan)   geröstete Kürbiskerne   Steirisches Kernöl</b> <i>Pumpkin soup (vegan)   roasted pumpkin seeds   styrian oil</i>	12

## „Levantine cuisine“

<b>Romana-Salatherzen</b> Gurken   Paprika   Frühlingszwiebeln   Sesam-Soja-Vinaigrette <i>Romaine lettuce hearts   cucumbers   bell peppers spring onions   sesame soy vinaigrette</i>	12.5
<b>Meeresfrüchte-Tajine</b> Mangold   Safran-Sud   Datteltomaten <i>Seafood Tajine   chard   saffron stock   date tomatoes</i>	28
<b>Vegetarischer Couscous</b> Ratatouille   Karotten   Kichererbsen   Rosinen   Nüsse <i>Vegetable couscous   carrots   chickpeas   raisins   nuts</i>	19
<b>Blumenkohl-Taboulé</b> marinierte Oliven   Zitrone   Harissa <i>Cauliflower taboule   marinated olives   lemon   harissa</i>	15
<b>Rote Bete-Risotto</b> Feigen   Topinambur-Chips   Mandel   Trüffel <i>Beetroot risotto   figs   Jerusalem artichoke chips   almond   truffle</i>	22

## Wildpilze Wild mushrooms

<b>Sautierte Wildpilze</b> <i>Sautéed wild mushrooms</i>	15
<b>Seeteufel   Pfifferlinge   Steinpilze   Morchel   Kerbel   Bamberger Hörnchen</b> <i>Monkfish   chanterelles   porcini   morel   chervil   potatoes</i>	36
<b>Havel-Zander   Steinpilze   Topinambur-Mousseline</b> <i>Pikeperch   porcini mushrooms   Jerusalem artichoke mousseline</i>	34
<b>Räucheraal   Steinpilze à la Crème</b> <i>Smoked eel   porcini mushrooms a la crème</i>	30

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Fleischgerichte *Meat dishes*

**Salzwiesen-Lammrücken**  
Junger Blattspinat | Shiitake | Oliven | Ziegenkäse-Risotto **36**  
*Saddle of lamb | young leaf spinach | shiitake | olives | goat cheese risotto*

## 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**  
Kartoffelsalat | Preiselbeeren **24.5**  
*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*

**Lotte | Chimichurri**  
Datteltomaten | Walnüsse **34**  
*Monkfish | chimichurri  
date tomatoes | walnuts*

### - Special -

### Chateaubriand

Spinat | Röstkartoffeln  
Edelpilze | Pfeffer-Cognac-Sauce **60**  
*Spinach | fried potatoes  
mushrooms | pepper cognac sauce*

### Surf and Turf

Rinderfilet | Hummer | Röstgemüse  
Trüffel-Püree | Jus | Sauce béarnaise **68**  
*Fillet of beef | lobster | roasted vegetables  
truffle puree | jus | béarnaise sauce*

### 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 *Saucen*

**Béarnaise** **4**  
*Béarnaise*

**Safran** **6**  
*Saffron*

**Pfeffer-Cognac** **4**  
*Pepper cognac*

**Calvados** **4**  
*Calvados*

**Chimichurri** **4**  
*Chimichurri*

**Kräuter-Butter** **3**  
*Herbs butter*

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

**Kernobst-Strudel** **12** **Crème brûlée | Bourbon-Vanille** **10**  
**Crème anglaise** **12** *Crème brûlée | Bourbon Vanilla*  
*Fruit strudel | Crème anglaise*

**Marquise au chocolat**  
marinierte Beeren **15**  
*Marquise au chocolat | marinated berries*

## Käse *Cheese*

**Fourme d'Ambert**  
Feigen | Walnüsse **17**  
*Fourme d'Ambert | Figs and walnuts*