

VORSPEISEN

L' ÉTAGÈRE BIENVENUE	
Auberginenkaviar Granatapfel Crevette rosé Wasabi-Creme Burrata Rote Beete Kräuteröl	
28	

Auberginenkaviar Vegan	
Granatapfel Minze Sauce Vierge	18
Burrata	
Rote Beete Feigen Koriander Walnuss	19
Artischockensalat	
Trüffel Parmesan	22
Crème brûlée au foie gras	
Walnuss-Feigen-Brot	21
Steak Tatar	
Kapern Schalotten Cornichons Eigelb Senf Pommes frites	22
Kaltgeräucherter norwegischer Lachs	
Keta Kaviar Pistazien Feldsalat Himbeeren Wasabi-Creme	26
Ceviche vom Heilbutt	
Yuzu-Marinade Chili rote Zwiebeln Imperial Kaviar	28

HUÎTRES & CRUSTACÉS	
Fine de Normandie	6
Perle du Mont Saint-Michel	6
Sylter Royal	7
Gegrillte argentinische Rotgarnelen	
Wildfang 500 g Aioli	40
Hummersalat	
Avocado-creme Grapefruit	45

SUPPEN

Kürbissuppe Vegan	12
Kürbiskernöl	
Enten-Consommé	
Gemüse-Julienne	14
Bouillabaisse „Marseillaise“	
Edelfischfilets Muschel Garnele Safran Croûtons Rouille	26

VEGAN

Kürbisrisotto	
Cranberrys Schluppen Kürbiskerne	19
Ofengemüse	
Pastinaken Süßkartoffel-Gnocchi Rote Beete Chicorée Haselnuss	22

STEINPILZE	
Portion sautierte Steinpilze	19
Süßkartoffel-Gnocchi	
Steinpilze Salbei	24
Heilbutt	
Steinpilzrisotto grüner Spargel	44
Rinderfilet	
sautierte Steinpilze Kräuter-Jus	46

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel	
Kartoffelsalat Preiselbeeren	28.5
Kalbsleber	
Jus Äpfel Zwiebeln Bacon Kartoffelpüree	22
Königsberger Klopse	
Rote Beete Kartoffelstampf Knusper-Kapern Rahmsauce	20.5
Meeresbrise	
Gamba Lachs Heilbutt saisonales Gemüse Kartoffeln	40
Surf and Turf	
Rinderfilet Gamba Trüffelpüree saisonales Gemüse Sauce béarnaise	65

FLEISCHGERICHT

Brust und Keule von der Bio-Ente	
Apfelrotkohl Serviettenknödel Jus	34

FISCHGERICHT

Kabeljau auf der Haut gebraten	
Thymian-Rahm-Wirsing Sellerie-Mousseline	30

SUR LE GRILL

BEEF

Entrecôte	300 g	42
Rinderfilet	250 g	46
Kalbskotelett		
Morchelrahmsauce		68
Chateaubriand	500 g	
Pfeffer-Sauce Sauce béarnaise		89
Dry Aged Tomahawk mind. 1200 g		
BBQ-Hollandaise Pfeffer-Sauce		169

EDELFISCHE

Lachsfilet		
Sauce Vierge		25
Thunfischsteak		
junger Pak Choi Peperoni Sesam		34
Hummer-Canada	500/600 g	69
½ Hummer		34
Loup de mer im Ganzen	mind. 1000 g	
Beurre blanc Chimichurri		120

BEILAGEN

Gemischter Salat	8	Mandel-Brokkoli <small>Vegan</small>	6
Gurkensalat	6	Thymian-Rahm-Wirsing	6
Kartoffelgratin De Gruyter	7	Trüffel-Pommes-frites	14
Bratkartoffeln	5	Sauce béarnaise	4
Röstgemüse <small>Vegan</small>	7	Pfeffer-Sauce	6
Junger Blattspinat <small>Vegan</small>	7	Kräuterbutter	3

DESSERTS AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Kokos-Panna Cotta <small>Vegan</small>		Crème brûlée	
Mango Passionsfrucht	10	Bourbon-Vanille	10
Marquise au chocolat		Pavlova	
marinierte Beeren	15	Himbeer-Ragout Pistazieneis	12
Apfelstrudel		Nougat-Valrhona-Mousse	
Vanillesauce	12	Feigen-Carpaccio Orangen	13

Tartelette Maison

Zitrone | Blaubeere oder Apfel

6.5

KÄSE

Crottin de Chavignol | Pecorino

Feigen | Cashewkerne

18