

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Vorspeisen Starters

<b>Rucola-Salat</b> <b>Paprika   Kohlrabi   Möhren   Gurken   Pistazien   Cranberry</b> <b>Petersilie   Minze   Zitronenöl</b> <i>Arugula salad   peppers   kohlrabi   carrots   cucumbers   pistachios   cranberry   parsley   mint   lemon oil</i>	<b>12.5</b>
<b>Artischockensalat</b> <b>Trüffel   Parmesan</b> <i>Artichoke salad   truffle   parmesan</i>	<b>18</b>
<b>Büffelmozzarella</b> <b>Cantaloupe-Melone   Kalamata Oliven   Pata Negra-Schinken</b> <i>Buffalo mozzarella   Cantaloupe melon   Kalamata olives   Pata Negra ham</i>	<b>16</b>
<b>Rindertatar Klassisch</b> <b>Pommes frites</b> <i>Beef tartar classic   fried potatoes</i>	<b>19.5</b>
<b>Graved Lachs</b> <b>Ei   grünem Spargel   Keta Kaviar   Trüffel</b> <i>Graved salmon   egg   green asparagus   Keta caviar   truffle</i>	<b>22</b>

## Fruits de Mer

<b>Wilde Sylter Royal Auster (Stk.)</b> <i>Wild Sylter royal oyster (piece)</i>	<b>6</b>
<b>Crevetten rosé</b> <b>Grapefruit   Avocado   Estragon-Mayonnaise</b> <i>Shrimps   grapefruit   avocado   tarragon mayonnaise</i>	<b>15</b>
<b>Jakobsmuscheln-Garnelen-Spieß   Chimichurri</b> <i>Scallops and shrimp skewer   chimichurri</i>	<b>21</b>

## Suppe Soup

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

## „Levantine cuisine“



<b>Tomaten-Gurken-Paprika-Salat   Zitronensaft   Olivenöl</b> <i>Tomato-cucumber-bell salad   lemon juice   olive oil</i>	<b>7</b>
<b>Rote-Linsen-Cassoulet</b> <b>Zucchini   Paprika   Auberginen   Kartoffeln   Koriander   Tomatensalat</b> <i>Red lentil cassoulet   zucchini   peppers   eggplant   potatoes   coriander   tomato salad</i>	<b>19</b>
<b>Blumenkohl-Taboulé</b> <b>marinierte Oliven   Zitrone   Harissa</b> <i>Cauliflower taboule   marinated olives   lemon   harissa</i>	<b>15</b>
<b>Rote Bete-Risotto</b> <b>Feigen   Topinambur-Chips   Mandel   Trüffel</b> <i>Beet risotto   figs   Jerusalem artichoke chips   almond   truffle</i>	<b>21</b>

## Pfifferlinge Chanterelles

<b>Portion sautierte Pfifferlinge</b> <i>Portion sauteed chanterelles</i>	<b>9.5</b>
<b>Pfifferling-Risotto</b> <i>Chanterelle risotto</i>	<b>19</b>
<b>Lachssteak</b> <b>Pfifferling-Schnittlauch-Rahm</b> <i>Salmon steak   chanterelle chive cream</i>	<b>28</b>
<b>Rinderfilet (120g)</b> <b>Sautierte Pfifferlinge   Sauce Vierge</b> <i>Fillet of beef (120g)   sautéed chanterelles   sauce Vierge</i>	<b>36</b>

# GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

## Fleischgerichte *Meat dishes*

**Tagliata** *Sliced beef*  
**Entrecôte | Rucola | Parmesan | Pommes frites | Pfeffer-Sauce** 30  
*Entrecôte | rocket salad | parmesan | fried potatoes | pepper sauce*

## Fischgerichte *Fish dishes*

**Gegrilltes Wolfsbarschfilet** 22  
**Tomaten-Oliven-Kartoffeln | Passe Pierre Algen**  
*Grilled sea bass fillet | tomato olive potato | passe pierre seaweed*

## Unsere Klassiker *Our classics*

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

**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)** 24  
*Entrecôte*

**Rinderfilet (250 g)** 36  
*Beef fillet*

### Fisch *Fish*

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

**Adlerfisch-Filet**  
**Ingwer | Frühlingszwiebeln** 18  
*Eagle fish fillet | ginger | spring onions*

## Chateaubriand

(für 2 Personen)

mit **Edelpilzen | Brokkoli | Kartoffelgratin**  
**Pfeffer-Sauce | Sauce béarnaise**

*for two persons*

*mushrooms | broccoli | potato gratin | pepper sauce | sauce béarnaise*

120

## Beilagen *Side dishes*

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 7.5 <i>Small mixed salad</i>	<b>Sauce béarnaise</b> 4 <i>Sauce béarnaise</i>
<b>Gurkensalat</b> 7 <i>Cucumber salad</i>	<b>Pommes frites</b> 4 <i>Fried potatoes</i>
<b>Bratkartoffeln</b> 5 <i>Fried potatoes</i>	<b>Kartoffelgratin</b> 6 <i>Potato gratin</i>
<b>Röstgemüse   Gremolata</b> 6 <i>Roasted vegetables   gremolata</i>	<b>Pfeffer-Cognac-Sauce</b> 4 <i>Pepper cognac sauce</i>

## Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

<b>L'Étagère Gourmande</b> 18 <i>Köstlichkeiten aus der Pâtisseries</i> <i>Delicacies from the patisserie</i>	<b>Crème brûlée</b> 9 <b>Bourbon-Vanille</b> <i>Crème brûlée from Bourbon Vanilla</i>
<b>Duo Erdbeere-Rhabarber</b> 8 <i>Duo strawberry rhubarb</i>	

## Bereit für Ihren #gendarmeriemoment?

Posten Sie ein Foto von Ihrem Besuch in der Gendarmerie auf Instagram mit #gendarmerie\_berlin und verlinken Sie unseren Account (@gendarmerie\_berlin). Einmal die Woche küren wir den schönsten Post und laden zu einem Dessert ein!