GENDARMERIE
HAUPTSTADTRESTAURANT

THE FRENCH - SEAFOOD TOWER

Für 2 Personen

6x Fine Austern mit Schalotten-Essig-Vinaigrette | 2 halbe Hummer (Kanada) | Garnelen
Taschenkrebs | Kaisergranaten | Crevetten rosé | Algensalat | Dips

198

Wir empfehlen Ihnen dazu:

Imperial Gold Kaviar 50 g

Blinis | Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Schalotten

VORSPEISEN

Salatherzen | Aioli | Parmesan | Avocado	**17**
Sautierte Crevette rosé (150g) | Knoblauch | Olivenöl | Petersilie | Harissa Mayonnaise	**16**
Veganer Spargel-Erdbeersalat | Orangen-Dressing | Frische Minze	**19**
Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß | Caesar Salad | Aioli	**29**
Büffelmozzarella | Cantaloup-Melone | Leccino-Oliven | Pata Negra Schinken | Feldsalat	**23**
Artischockensalat | Trüffel | Parmesan | rote Zwiebeln	**22**
Sautierter Pulpo | Staudensellerie | Avocadocreme | Datteltomaten | Frühlingszwiebeln	**28**
Königlich Spanische Sardinen in Olivenöl eingelegt | 18-22 Stück	**27**

gegrillte Spitzpaprika | geröstetes Brot | Butter | Zwiebeln | Zitrone

HUITRES

Huître Creuse Gillardeau Auster	**12 Stück**	**84**	**6 Stück**	**42**
Fine Auster	**12 Stück**	**60**	**6 Stück**	**30**
Royale Auster	**12 Stück**	**78**	**6 Stück**	**39**

Austernbrot (Pumpernickel & Kräuterbutter) | Schalotten-Essig-Vinaigrette

FRUIT DE MER

Gegrillter ½ oder 1 ganzer Kanadischer Hummer | ~500 g | Sauce béarnaise	**37 | 69**
Geröstete argentinische Wildfang Rotgarnelen | 500 g | Mayonnaise | Harissa-Dip	**43**

SUPPEN

Spargelcremesuppe | Schnittlauch	**12**
Bouillabaisse „Marseillaise“ | Edelfischfilets | Muschel | Garnele | Safran | Croûtons	**29**

GREEN KITCHEN

Spargel-Risotto | grüner und weißer Spargel | Pinenkerne	**21**
Trüffel-Gnocchi | Parmesan-Kräuterseitling-Sauce	**24**
Vegetarisches Flanksteak | Avocado-Mango-Tatar | Rosmarinkartoffeln | Tomten-Sugo	**28**

KÖSTLICHE BEELITZER SPARGELGERICHTE

Portion frischer Stangenspargel | Neue Kartoffeln
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
19.5
mit

pochierten Eier	**24**
Kräuterschinken	**28**
kleinem Wiener Schnitzel	**36**
gegrilltem Lachssteak	**42**
2 Stück Wildfang Gambas	**44**

Der perfekter Begleiter zum Spargel
ist ein Glas spritziger Grüner Veltliner „Bacchanal„
0.1 l 7 €

GENDARMERIE
HAUPTSTADTRESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

Original Wiener Schnitzel **30.5**
Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Königsberger Klopse **22.5**
Rote Bete | Kartoffelstampf | Knusper-Kapern | Rahmsauce

Kalbsleber **26**
Jus | Äpfel | Zwiebeln | Bacon | Kartoffelpüree

Meeresbrise **41**
Garnele | Lachs | Adlerfisch | saisonales Gemüse | Kartoffeln

Surf and Turf **65**
Rinderfilet | Garnele | Trüffelpüree | saisonales Gemüse | Sauce béarnaise

GENDARMERIE SPECIALS

Französische Barbarie-Ente **40**
Mangold | Pak Choi | Chicorée | Shiitake Pilze | Teriyaki-Limetten-Sauce

Lammrücken **48**
Artischocken-Bohnen Cassoulet | Pomme Carre | getrocknete Tomaten | Rosmarin-Jus

Wildfang-Adlerfisch auf der Haut gebraten **35**
Meeresfrüchte-Risotto | Fenchel | Champagner-Sauce

Steinbutt **44**
Tagliatelle | grüner und weißer Spargel | Safran-Nage

SUR LE GRILL

FLEISCH

Entrecôte **300 g** **44**

Rinderfilet **250 g** **48**

Pfeffersteak | Schalottensauce **42**

Chateaubriand | 500 g **89**
Pfeffer-Sauce | Sauce béarnaise

FISCH

Lachsfilet | Sauce Vierge **27**

Thunfischsteak **42**
Tomaten-Sugo | Teriyaki-Sauce | Sesam

Fisch des Tages im Ganzen **Tagespreis**

BEILAGEN

Gurkensalat	**6**	**Frisches Gartengemüse**	**7**
Wildkräutersalat	**7**	**Pimientos de Padrón**	**7**
Kartoffelgratin | Gruyère Käse	**7**	**Junger Blattspinat**	**7**
Bratkartoffeln	**6**	**Pfeffer-Sauce**	**5**
Trüffel Pommes frites	**17**	**Sauce béarnaise**	**5**
Pommes frites	**7**	**Kräuterbutter**	**3**

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

Erdbeer-Tiramisu **10**
Crème Anglaise | Vanilleeis

Crème brûlée **12**
Bourbon-Vanille

Himbeer-Rhabarber-Mousse **12**
Rhabarber-Erdbeer-Ragout

Marquise au chocolat **15**
Marinierte Beeren

Pavlova **12**
Himbeer-Ragout | Eis

L'Étagère Gourmande **18**
Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

FROMAGE

Variationen von französischem Rohmilchkäse
Walnuss | Feigensenf
18