

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

VORSPEISEN

L'ÉTAGÈRE GENDARMERIE

Spargel-Erdbeer-Salat

Kaltgeräucherter norwegischer Lachs | Keta Kaviar | Perle du Mont Auster

Büffelmozzarella | Cantaloupe-Melone

28

Büffelmozzarella

Cantaloupe-Melone | Kalamata Oliven | Pata Negra 22

Spargel-Erdbeer-Salat

Orangen-Dressing | Minze 18

Dreierlei Tomatensalat

Ziegenfrischkäse-Mousse | Pinienkerne 22

Gegrillte Sardinen

Oliventapenade | Wildkräutersalat | Antipasti 27

Caesar Salad

Jakobsmuschel-Garnelen-Spieß | Parmesan | Croûtons 24

Kaltgeräucherter norwegischer Lachs

Keta Kaviar | Pistazien | Feldsalat | Wasabi-Crème 26

Steak Tatar

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

Huîtres

Austern 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

½ Hummer 36

1 Ganzer Hummer - Canada | ~500 g 69

Gegrillte argentinische Wildfang Rotgarnelen | 500 g

Aioli 42

Hummersalat

Avocado | Tomate | Mozzarella 47

Imperial Kaviar 50 g

Blinis | Crème fraîche | Ei | Schnittlauch | Schalotten 140

SUPPEN

Geeiste Gurkensuppe

Dill-Crème fraîche 10

Spargelcremesuppe

12

GREEN KITCHEN

Zweierlei-Spargel-Risotto | Kerbel

21

Gnocchi | Kokos-Zitronengras | Paprika | grüne Bohnen | Cashewkerne | Ingwer

22

FRISCHER SPARGEL AUS BEELITZ

mit Neuen Kartoffeln | Sauce hollandaise oder zerlassener Butter

19.5

mit

pochiertem Ei 24

Kräuterschinken 27

Kleinem Wiener Schnitzel 34

gegrilltem Lachssteak 40

Wildfang Gambas 42

Rinderfilet | 180 g 49

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

UNSERE KLASSIKER

Wiener Schnitzel	28.5
Kartoffelsalat Preiselbeeren	
Kalbsleber	24
Jus Äpfel Zwiebeln Bacon Kartoffelpüree	
Königsberger Klopse	20.5
Rote Bete Kartoffelstampf Knusper-Kapern Rahmsauce	
Bouillabaisse „Marseillaise“	26
Edelfischfilets Muschel Garnele Safran Croûtons Rouille	
Meeresbrise	40
Gamba Lachs Loup de mer saisonales Gemüse Kartoffeln	
Surf and Turf	65
Rinderfilet Gamba Trüffelpüree saisonales Gemüse Sauce béarnaise	

SUR LE GRILL

FLEISCH

Entrecôte	300 g	44
Rinderfilet	250 g	48
Pfeffersteak	250 g	34
Rotwein-Schalotten-Sauce		
Chateaubriand	500 g	94
Pfeffer-Sauce Sauce béarnaise		
Lammcarré		48
Kräuterseitlinge Rosmarin-Kartoffeln		

FISCH

Lachsfilet	
Sauce Vierge	26
Loup de mer	
Ratatouille Oliven-Kartoffeln	30
Seezunge im Ganzen ~ 1000 g	
Noilly Prat- Zitronen-Butter	84
Wildfang Gambas	
Safranrisotto	65

BEILAGEN

Gemischter Salat	8	Röstgemüse	7
Gurkensalat	6	Ratatouille	8
Kartoffelgratin Gruyère	7	Kräuterseitlinge Schluppen	12
Bratkartoffeln	6	Pfeffer-Sauce	6
Trüffel-Pommes frites	18	Sauce béarnaise	4
Junger Blattspinat	7	Kräuterbutter	3

DESSERTS AUS UNSERER HAUSEIGENEN PATISSERIE

Entremet Zitrone		Crème brûlée	
Mango-Mousse Ananas-Passionsfrucht Coulis	12	Bourbon-Vanille Sorbet	11
Marquise au chocolat		Pavlova	
marinierte Beeren	15	Himbeer-Ragout Pistazieneis	12
Tartelette Maison		Tarte Tatin Maison	
Zitrone Blaubeere Himbeere	6.5	Karamell Crème Chantilly	12
Marinierte Erdbeeren		Kokos-Panna cotta	
Crème Chantilly	12	marinierte Erdbeeren	11

KÄSE

Variationen von französischem Rohmilchkäse

Walnuss | Feigensenf

18