

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

L'ÉTAGÈRE GENDARMERIE

Steak Tatar | Kapern | Schalotten | Cornichons | Eigelb | Senf
 Burrata | Brandenburg | Rote Bete | Minze | Pistazien
 Artischockensalat | Trüffel | Parmesan | rote Zwiebeln
steak tartare | capers | shallots | cornichons | egg yolk | mustard
burrata | | red beet | mint | pistachios
artichoke salad | truffle | parmesan | red onions

28

Caesar Salad Datteltomaten Parmesan Croûtons	19
<i>caesar salad date tomatoes parmesan croutons</i>	
Artischockensalat Trüffel Parmesan rote Zwiebeln	22
<i>artichoke salad truffle parmesan red onions</i>	
Königliche Spanische Sardinen in Olivenöl eingelegt 18-22 Stück	
geröstetes Brot Butter Zwiebeln Zitrone	24
<i>spanish royal sardines marinated in olive oil toasted bread butter onion lemon 18-22 piece</i>	
Burrata Brandenburg Rote Bete Minze Pistazien	24
<i>burrata red beet mint pistachios</i>	
Norwegisches Flusskrebs-Lachstartar	
Keta Kaviar Wildkräutersalat Meerrettichcreme	27
<i>norwegian crayfish salmon tartare keta caviar wild herb salad horseradish cream</i>	
Steak Tatar Kapern Schalotten Cornichons Eigelb Senf Pommes frites	22
<i>beef steak tartar capers shallots cornichons egg mustard french fries</i>	

HUITRES

Fine de Normandie Oyster	½ Dutzend (dozen)	32	1 Dutzend	64
Perle du Mont Saint-Michel Oyster	½ Dutzend (dozen)	28	1 Dutzend	56
Krystale Oyster	½ Dutzend (dozen)	39	1 Dutzend	78
Gegrillte argentinische Wildfang Rotgarnelen 500 g Aioli Harissa				45
<i>grilled wild argentinian red prawns 500 g aioli harissa</i>				
Hummersalat Avocado Tomate Mozzarella				47
<i>lobster salad avocado tomato mozzarella</i>				
½ Hummer – Canada				36
1 Ganzer Hummer - Canada ~500 g				69
<i>½ lobster 1 whole lobster - canada ~500 g</i>				
Imperial Kaviar 50 g Blinis Crème fraîche Ei Schnittlauch Schalotten				140
<i>imperial caviar 50 g blinis crème fraîche egg chives shallots</i>				

SUPPEN / SUPPS

Kürbissuppe	
Kürbiskerne Steirisches Kernöl	12
<i>pumpkin soup pumpkin seeds styrian kernel oil</i>	
Hummer-Bisque	14
<i>lobster bisque</i>	

BOWLS

Green Bowl Avocado Mango Erbsen Wakame Rettich Kürbiskerne Reis	22
<i>green bowl avocado mango peas wakame radish pumpkin seeds rice</i>	
Poké Bowl Lachs Avocado Mango Erbsen Wakame Rettich Kürbiskerne Reis	28
<i>poke bowl salmon avocado mango peas wakame radish pumpkin seeds rice</i>	
Steak Bowl Rinderfilet Avocado Mango Erbsen Wakame Rettich Reis	32
<i>steak bowl beef fillet green bowl avocado mango peas wakame radish pumpkin seeds rice</i>	

GREEN KITCHEN

Rote Bete-Risotto	
Trüffel Feigen Mandeln	24
<i>red beet risotto truffles figs almonds</i>	

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

UNSERE KLASSIKER | *OUR CLASSICS*

Wiener Schnitzel Kartoffelsalat Preiselbeeren <i>viennese escalope potato salad cranberries</i>	28
Kalbsleber Jus Äpfel Zwiebeln Bacon Kartoffelpüree <i>veal liver jus apples onions bacon mashed potatoes</i>	24
Königsberger Klopse Rote Bete Kartoffelstampf Knusper-Kapern Rahmsauce <i>koenigsberger meatballs red beet mashed potatoes crispy capers cream sauce</i>	21
Bouillabaisse „Marseillaise“ Edelfischfilets Muschel Garnele Safran Croûtons Rouille <i>bouillabaisse "marseillaise" filets de poissons nobles moules crevettes safran croûtons rouille</i>	26
Meeresbrise Gamba Lachs Kabeljau saisonales Gemüse Kartoffeln <i>sea breeze gamba salmon cod seasonal vegetables potatoes</i>	40
Surf and Turf Rinderfilet Gamba Trüffelpüree saisonales Gemüse Sauce béarnaise <i>surf and turf fillet of beef gamba truffle puree seasonal vegetables béarnaise sauce</i>	65

GENDARMERIE SPECIALS

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten Champagner-Nage Erbsenmousseline Patisson Thai-Spargel Baby Karotten <i>cod fillet champagne nage pea mousseline patisson thai asparagus baby carrots</i>	40
Kalbsfiletmedaillons Madeirasauce Edelpilze Gnocchi Salbei Ofenknoblauch <i>veal fillet medallions madeira sauce fine mushrooms gnocchi sage oven garlic</i>	46

SUR LE GRILL

FLEISCH / <i>MEAT</i>			FISCH / <i>FISH</i>	
Entrecôte 300 g	44		Lachsfilet	
<i>entrecôte</i>			Sauce Vierge	26
Rinderfilet 250 g	48		<i>salmon fillet sauce vierge</i>	
<i>beef tenderloin</i>				
Chateaubriand 500 g	94		Thunfischsteak Sashimi Qualität	
Pfeffer-Sauce Sauce béarnaise			Mango-Ananas-Chutney	38
<i>chateaubriand pepper sauce béarnaise sauce</i>			<i>tuna steak mango pineapple chutney</i>	
BEILAGEN				
Gurkensalat	6		Saisonales Gemüse	7
<i>cucumber salad</i>			<i>seasonal vegetables</i>	
Gemischter Salat	8		Pimientos de Padrón	8
<i>mixed salad</i>			<i>padron peppers</i>	
Kartoffelgratin Gruyère	7		Edelpilze	14
<i>potato gratin</i>			<i>mushrooms</i>	
Bratkartoffeln	6		Pfeffer-Sauce	6
<i>fried potatoes</i>			<i>pepper sauce</i>	
Trüffel-Pommes frites	18		Sauce béarnaise	4
<i>truffle french fries</i>			<i>béarnaise sauce</i>	
Junger Blattspinat	7		Kräuterbutter	3
<i>young spinach leaves</i>			<i>herb butter</i>	

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE / *DESSERTS FROM OUR PATISSERIE*

Marquise au chocolat marinierte Beeren 15 <i>marquise au chocolat marinated berries</i>	Crème brûlée Bourbon-Vanille Sorbet 11 <i>crème brûlée bourbon-vanilla sorbet</i>
Tartelette Maison Zitrone Blaubeere Apfel 6.5 <i>tartelette maison lemon blueberry apple</i>	Pavlova Himbeer-Ragout Pistazieneis 12 <i>pavlova raspberry ragout pistachio ice cream</i>
Kokos-Panna cotta Mango Passionsfrucht 11 <i>coconut panna cotta mango passion fruit</i>	Tarte Tatin Karamell Crème Chantilly 15 <i>tarte tatin caramel crème chantilly</i>

KÄSE | *CHEESE*

Variationen von französischem Rohmilchkäse | Walnuss | Feigensenf
variations of french raw milk cheese | walnut | fig mustard