

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Vorspeisen Starters

Assiette de la Mer – 5 Austern, 10 Crevetten rosé mit Aioli <i>Assiette de la Mer – 5 oysters, 10 crevette rose with aioli</i>	21
Sautierte Crevette rosé (150g) mit Knoblauch, Petersilie dazu Harissa - Mayonnaise <i>Sautéed shrimps (150g)</i> <i>with garlic, parsley and harissa mayonnaise</i>	12.5
Burrata auf Zucchini-Carpaccio und Flusskrebse <i>Burrata with courgette carpaccio and crayfish</i>	18
Crème brûlée von der Entenstopfleber mit Brioche <i>Foie gras crème brûlée with brioche</i>	14
Steaktatar (90g) vom Dry-Aged Rinderfilet mit Pommes Frites <i>Steak tartar (90g) of dry aged beef fillet with French fries</i>	19
Hummersalat mit Avocado, Granatapfel und Grapefruit <i>Lobster salad with avocado, pomegranate and grapefruit</i>	26
Feldsalat mit Feigen, Entenbrust und Topinambur-Chips <i>Corn salad with figs, duck breast and Jerusalem artichoke</i>	14.5
Balik-Lachs auf Kräutersalat, dazu Trüffel - Crème fraîche und Röstkartoffeln <i>Gravlax with herb salad, truffle crème fraiche and roasted potatoes</i>	19.5

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe mit Safran, Croûtons, Rouille und Edelfischfilet
Mediterranean fish soup with saffron, croutons, rouille and noble fish fillet

25

Suppen Soups

Tomatenessenz mit Basilikum und Pinienkernen <i>Clear broth from tomato with basil and pine seeds</i>	9.5
Hummer - Bisque <i>Lobster bisque</i>	12
mit halbem Hummer / with half lobster	38
Kürbissuppe mit Kernen und Öl <i>Pumpkin soup with seeds and oil</i>	9.5

Kleine Gerichte Small dishes

Kalbspillard mit Rosmarinkartoffeln, Rucola, Parmesan Tomaten und Kräuterbutter <i>Veal escalope with rosemary potatoes, rocket salad, parmesan cheese, tomatoes and herb butter</i>	21
Caesar Salad mit Poulardenbrust, Artischocken, Sardellen, Parmesan, Croûtons, Zitrone und Tomaten <i>Caesar salad with chicken breast, artichokes, anchovies, eggs, parmesan, croutons, lemon and tomatoes</i>	19.5
Terrine de Foie Gras „Maison“ mit Feigen – Chutney und Brioche <i>Terrine de foie gras "Maison" with fig chutney and brioche</i>	25

Vegan Vegan dish

Grillgemüse mit Quinoa und Rote Paprika – Mandel – Dip <i>Grilled vegetables with quinoa, red pepper and almond sauce</i>	19
---	-----------



GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Weidelammrücken	26
auf Ziegenkäse-Risotto mit Blattspinat, Shiitake und Oliven	
<i>Lamb saddle with goat cheese risotto, spinach, shiitake and olives</i>	
Rehrücken in Wacholdersauce	34
mit Kürbis, Granatapfel, Wildbrokkoli, Pastinaken und Kartoffeln	
<i>Saddle of venison in juniper sauce</i>	
<i>with pumpkin, pomegranate, wild broccoli, parsnips and potatoes</i>	

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	24.5
<i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	
Pfeffersteak mit Blattspinat und Edelpilzen a la Crème	24
<i>Pepper steak with spinach and mushrooms ala cream</i>	
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree	21.5
<i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	
Ochsen-Spareribs mit hausgemachter Barbecue-Sauce	
Gurkensalat und Pommes Frites	22
<i>Ox spareribs with homemade barbecue sauce, cucumber salad and French fries</i>	

Fischgerichte *Fish dishes*

Kabeljau auf Bohnen – Cassoulet und Selleriepüree	22
<i>Cod with bean cassoulet and celery purée</i>	
Zander auf der Haut gebraten	
mit Safrankraut, Jakobsmuscheln und Flusskrebse	26
<i>Grilled pike perch with saffron cabbage, scallops and crayfish</i>	

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i> – Dry Aged		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak (250g)	19.5	Atlantik – Lachsfilet (180g)	21
<i>Rump steak</i>		<i>Salmon fillet</i>	
Entrecôte (300g)	28	Thunfischsteak - Tomaten - Fenchel	26
<i>Entrecôte</i>		<i>Tuna steak – tomato – fennel</i>	
Rinderfilet (250g)	34	Wildfang-Gambas - Kokos-Limetten-Spinat	30
<i>Beef fillet</i>		<i>King prawns with coconut-lime-spinach</i>	

**Chateaubriand mit Princessbohnen, Kartoffelpüree und Cognac – Pfeffer – Sauce
für zwei Personen**

89

Chateaubriand with princess beans, potato mash and cognac pepper sauce

Beilagen *Side dishes*

Gurkensalat	5	Artischocken – Erbsen – Schluppen	6
<i>Cucumber salad</i>		<i>Artichoke – peas – spring onions</i>	
Mediterrane Grillgemüse	6	Grüne Bohnen – Feta – Pinienkerne	6
<i>Grilled Mediterranean vegetables</i>		<i>Green beans with feta and pine seeds</i>	
Tomaten – Avocado - Ceviche	6	Kleiner gemischter Salat	6
<i>Tomato – avocado – ceviche</i>		<i>Small mixed salad</i>	
Kartoffelgratin	6	Sauce béarnaise	3
<i>Potato gratin</i>		<i>Béarnaise sauce</i>	
Bratkartoffeln	5	Pfeffer – Cognac – Sauce	4
<i>Fried potatoes</i>		<i>Pepper cognac sauce</i>	
Selleriepüree mit Trüffel	8	Rosenkohl – Bacon – Mandel	6
<i>Celery puree with truffles</i>		<i>Brussel sprouts – Bacon - Almond</i>	

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème brûlée		Pavlova mit Pistazieneis	
von der Bourbon - Vanille	9	und Ananas – Rum – Rosinen	8.5
<i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>		<i>Pavlova with pistachio ice cream</i>	
Marquise au Chocolat		<i>and pineapple – rum – raisins</i>	
mit marinierten Beeren	12	Französischer Edel - Rohmilchkäse	15
<i>Marquise au chocolat - berries</i>		<i>Fine French cheese platter</i>	
		Apfelstrudel "Maison" mit Vanille-Sauce	10
		<i>Apple strudel "Maison" with vanilla sauce</i>	