

Vorspeisen *Starters*

Carpaccio vom Büffelmozzarella, Tomaten, Erbsen und Minze <i>Buffalo mozzarella carpaccio with tomato, peas and mint</i>	12,5
Crevetten rosé mit Harissa-Mayonnaise <i>Shrimps with harissa mayonnaise</i>	13
Granatapfel-Oliven-Salat mit Kräutern, Pistazien und Tomaten <i>Pomegranate-olives-salad with herbs, pistachio, and tomato</i>	14,5
Avocado-grüner Tomatensalat mit Koriander <i>Avocado-green tomato salad with coriander</i>	14
Rindertatar klassisch <i>Beef tartare classic</i>	19,5
Caesar Salat mit Bacon, Büsumer Krabben und Dill <i>Caesar salad with bacon, crabs of Büsum and dill</i>	18,5
Balik Lachs auf Ingwer-Gurkensalat mit Sesam <i>Balic salmon on ginger cucumber salad with sesame</i>	19,5
Quinoasalat, Melone, Zucchini, Minze <i>Quinoa salad, melon, zucchini, mint</i>	12,5
Sautierte Garnelen, Shiitake, Safran, pikante Vinaigrette <i>Sautéed prawns with Shiitake mushroom, saffron and spicy Vinaigrette</i>	21,5

Bouillabaisse „Marseillaise“

Mediterrane Fischsuppe
mit drei verschiedenen Edelfischfilets, Jakobsmuscheln, Garnelen, Safran, Croûtons und Rouille
25
Mediterranean fish soup with various fine fish fillets, scallops, shrimps, saffron, croutons and rouille

Suppen *Soups*

Klare Tomatenessenz, Erbsen, grüner Spargel, Brokkoli, Minze-Pistou <i>Clear tomato soup, peas, green asparagus, broccoli, mint pistou</i>	10
Hummer-Bisque, Schnittlauch und Krabbenfleisch <i>Lobster bisque, chive and crabs</i>	14
<i>mit halbem Hummer / with half lobster</i>	39

Beelitzer Spargel *Asparagus*

Spargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise oder Butter
Asparagus from Beelitz (near Berlin)
with new potatoes and Hollandaise sauce or clarified butter

dazu add

Lachsfilet, Büsumer Krabben und Dillbutter <i>Salmon fillet, Büsumer crabs, dill butter</i>	28
Kleines Wiener Schnitzel <i>Small pan-fried escalope</i>	28
Pastrami, Sauce Vierge, Parmesan <i>Pastrami, sauce vierge, Parmesan</i>	24
Rinderfilet (120g) mit Kräuterbutter <i>Fillet of beef (120g) with herbs butter</i>	32
Steinbuttfilet, Chimichurri <i>Turbot fillet, chimichurri</i>	32
Quinoa-Salat, Pinienkerne, Koriander (Vegan) <i>Quinoa-salad, pine nuts, coriander</i>	22

Vegan *Vegan*

Hummus, Bimi, Pimentos, Sauce Vierge, Möhren, Pinienkerne, Koriander <i>Hummus, bimi, piementos, sauce vierge, carrots, pine nuts, coriander</i>	19
--	----

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Bœuf bourguignon geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce, Champignons, Speck, Butterkartoffeln <i>Bœuf bourguignon braised cheek of beef in red wine sauce, mushroom, bacon, potatoes</i>	19,5
Kalbspaillard, Rucola, Parmesan, Tomaten, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter <i>Veal escalope, rocket salad, Parmesan, tomatoes, rosemary potatoes, herbs butter</i>	21,5

Unsere Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24.5
Kalbsleber in Calvados-Jus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21.5
Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Rote Bete und Stampfkartoffeln <i>Veal meat ball on carper sauce with beetroot and mashed potatoes</i>	18
Steak au poivre, Blattspinat, Edelpilze á la crème <i>Pepper steak, spinach, mushroom á la cream</i>	25

Fischgerichte *Fish dishes*

Kabeljau, Anis-Gemüse, Aioli <i>Codfish, aniseed-vegetables, aioli</i>	19,5
„Cotriade“ Bretonischer Fischeintopf Hummer, Loup de mer, Krabben, Steinbutt, Jakobsmuscheln in Gemüse-Krustentiersud, Drilling Kartoffeln <i>„Cotriade“ Breton fish stew</i> <i>Lobster, Loup de mer, crabs, turbot, scallops in vegetable-crustacean sud, potatoes</i> Für zwei Personen <i>for two persons</i>	65

Vom Grill *From the grill*

Fleisch <i>Meat</i>		Fisch <i>Fish</i>	
Rumpsteak (250g) <i>Rump steak</i>	20.5	Atlantik-Lachsfilet (180g) <i>Salmon fillet</i>	21,5
Entrecôte (300g) <i>Entrecôte</i>	29	Thunfisch-Teriyaki (Sushi-Qualität) <i>Tuna teriyaki (Sushi quality)</i>	28
Rinderfilet (250g) <i>Beef fillet</i>	35	Loup de mer, Sauce Vierge <i>Loup de mer, sauce vierge</i>	20

Riesengambas

Satay-Sauce, Blattspinat, Thai-Basilikum, Basmatireis 34 <i>King prawn satay sauce, spinach, Thai basil, Basmati rice</i>
--

Beilagen *Side dishes*

Gurkensalat <i>Cucumber salad</i>	5	Pommes frites <i>French Fries</i>	4
Mediterranes Grillgemüse <i>Grilled Mediterranean vegetables</i>	6	Kräuterbutter <i>Herbs butter</i>	3
Tomaten-Dill-Miso <i>Tomato-dill-miso</i>	6	Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	6
Kartoffelgratin <i>Potato gratin</i>	6	Chimichurri <i>Chimichurri</i>	3
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	5	Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	4

Desserts aus unserer hauseigenen Patisserie *Homemade patisserie*

Crème brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from Bourbon Vanilla</i>	9	Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat with marinated berries</i>	12
Tarte Maison	8,5	Duett vom Erdbeeren und Rhabarber <i>Duo of strawberries and rhuburb</i>	10