



## BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

### UNSERER BUSINESS MENÜ LUNCH UND DINNER WAHLMENÜ

#### Rehrücken

gebeizt / Maronencreme  
*Saddle of deer / Pickled / Chestnut cream*  
15 €

-

#### Rote Bete Samtsuppe

Engelshaar / Crème fraîche  
*Beetroot soup / Angel hair pasta / crème fraîche*  
7 €

\*\*\*

#### Barbarieentenbrust

Rotkohl / Feige / Dörrobst-Serviettenknödel  
*Barbary duck breast*  
*Red cabbage / Fig / Dried fruit knödel*  
19 €

-

#### Rotbarbe

Gemüse Couscous / Tomatensud  
*Red mullet*  
*Vegetable couscous / Tomato broth*  
22 €

-

#### Ziegenkäsegnocchi

in Salbeibutter  
*Goat cheese gnocchi in sage butter*  
16 €

\*\*\*

#### Haselnusskrokant

mit Kaffeeis  
*Haselnut brittle and coffee ice cream*  
8 €

### IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER MENÜ\*

26,50 €

## WEIN CLUB

**Mitglieder erhalten bis zu 20% Discount  
auf die Konsumation aller Flaschenweine  
und Champagner der Weinkarte**

*Members receive up to 20% discount on the consumption  
of all bottled wine and champagne from the wine list*

#### Wein des Monats:

*Wine of the month:*

2018

Cuveé LARA

Qualitätswein trocken  
Weingut Karl Pfaffmann  
Pfalz, Deutschland

Flasche 0,75l: 62,00€

Glas 0,1l: 10,00 €

Mitgliedschaft Black: Flasche 49,60 €

## VORSPEISEN

### Gerösteter Blumenkohl

Rosinencreme/ gebackene Kapern  
marinierter Dill/ Cashewkerne/ Burrata  
*Roasted Cauliflower/ Raisin Cream/ Baked Kapers*  
*Marinated Dill/ Cashew Nuts/ Burrata*  
14 € / zzgl. 8,00 €\*

### Grünes Gemüse

pochiertes Landei  
Estragoncreme und Öl / Buchweizen crunch  
*Green Vegetables/ Poached Egg*  
*Tarragon Cream and Oil/ Buckwheatcrunch*  
16 € / zzgl. 10,00 €\*

### Butternuss Kürbis

Muscheln / Buchenpilz-Dashi / Mandarine  
*Butternut Squash/ Mussels/ Shimeji Dashi/ Mandarin*  
16 € / zzgl. 10,00 €\*

### Sülze vom Kalbstafelspitz

Schnittlauch-Brot-creme / gepickelte Radieschen  
*Veal Tafelspitz "Jelly"/ Chive Bread Cream / Pickled Radish*  
17 € / zzgl. 11,00 €\*

## SUPPEN

### Petersilienwurzelschaumsuppe

knuspriger Schweinebauch / Liebstöckel-Öl  
*Parsley Root Foam Soup/ Crispy Pork Belly / Lovage Oil*  
9 € / zzgl. 3,00 €\*

### Meerrettichschaumsuppe

gepfeffertes Boskop Apfel / geflammte Lachsforelle  
*Radish foam Soup/ Peppered Boskoop Apple / Torched Trout*  
9 € / zzgl. 3,00 €\*

## HAUPTGERICHTE

### Winterkabeljau

Kürbiskern beurre blanc/ Broccoli/ Fondantkartoffeln  
*Winter Cod/ Pumpkin Seed Beurre Blanc/ Broccoli/ Potatoes*  
28 € / zzgl. 12,50 €\*

### Geschmorte Rinderschulter

Burgunderjus/ Wurzelgemüse/ Kartoffelpüree  
*Seared Beef Shoulder/ Burgundy Jus*  
*Root Veg and Radishes / Roscoff Onions / Potato Purée*  
28 € / zzgl. 12,50 €\*

### Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb <sup>B,L,H,A,M</sup>

Schwäbischer Kartoffelsalat/ Preiselbeeren  
*Original "Wiener Schnitzel"/ potato salad/ cranberries*  
24 € / zzgl. 8,50 €\*

## UNSER KLASSIKER

-AM TISCH ZUBEREITET-

### Tatar vom Simmentaler Rind <sup>A,B,L,M</sup>

Sardellencreme / Joseph Brot / Kräutersalat  
*Tartare of Simmental Beef*  
*Sardine Cream / Toasted Joseph Bread / Herb Salad*  
100g - 20 € / zzgl. 14,00 €\*  
200g - 30 € / zzgl. 14,50 €\*

## KÄSE UND DESSERTS

### Käsevariation <sup>M,L,H</sup>

von Maître Affineur Waltmann  
geröstetes Früchtebrot  
*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann*  
*Toasted Fruit Bread*  
18 € / zzgl. 13,00 €\*

### Champagnereispraline

Baiser / Passionsfrucht  
*Champagne Ice Cream Praline/ Meringue / Passion Fruit*  
10 € / zzgl. 5,00 €\*

### Birnentarte

Topfen / Vanille  
*Pear Tarte/ Quark / Vanilla*  
8 € / zzgl. 3,00 €\*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer