



IHRE MENÜAUSWAHL

YOUR MENU CHOICE

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG IM BERLIN CAPITAL CLUB**
*CURATE YOUR CULINARY SELECTION
FROM THE FOLLOWING OPTIONS
FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

HERBST/AUTUMN 2025

YOUR MENU CHOICE

**Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen
ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste.**

Please choose a single menu from the suggestions for all your guests.

**Gern reichen wir auf Nachfrage Allergikern oder Vegetariern auch ein
alternatives Gericht. Bitte teilen Sie uns mit, sollten Ihnen Allergien
oder Unverträglichkeiten bereits bekannt sein.**

**We gladly accommodate guests with dietary restrictions. If you or your
attendees have food allergies, intolerances, or vegetarian preferences,
please inform us in advance so we can prepare suitable alternatives.**

Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.

The menu suggestions apply to groups of 8 Persons or more.

ZUM CHAMPAGNER-EMPFANG EMPFEHLEN WIR: OUR RECOMMENDATION FOR YOUR CHAMPAGNE RECEPTION:

Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import ^{B,D,H}

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylter Sea Salt / Sour Cream

12,00 €

3 Stück Fine de Claire Austern mit Schalotten-Vinaigrette ^{C,D,K}

oder

Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken ^{A,B,C,D,K}

3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette

or

Rockefeller Style Baked with Herbs and Breadcrumbs

13,80 €

VORSPEISEN – STARTERS

Asiatisch marinierte gezupfte Entenkeule im Filoteig gebacken ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}
Salat von grüner Papaya & Karotte / Mango & Koriander / Saiten Tofu Creme
Asian Marinated Pulled Duck Leg Baked in Filo Dough
Salad of Green Papaya & Carrot / Mango & Coriander / Strings Tofu Cream
18,00 €

Feldsalat / Granatapfel-Vinaigrette / Blätterteig-Gewürzstange ^{A,C,D,E,G,H}
Geröstete Nüsse und Kerne
Lamb's Lettuce / Pomegranate Vinaigrette / Puff Pastry Stick
Roasted Nuts and Seeds
13,00 €
mit geräuchertem Hirschschinken
with Smoked Deer Ham
zzgl. / Plus 8,00 €

Scheiben vom roh marinierten Atlantiklachs ^{D,G,I,J}
marinierte Kaiserschoten / Limonenperlen / Keta Kaviar / Frisée Salat & Dill
Slices of Raw Marinated Atlantic Salmon
Marinated Snow Peas / Lime Pearls / Keta Caviar / Frisée Lettuce & Dill
23,00 €

Cocktail von der roten Garnele ^{B,C,D,E,G,H,K}
Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu / Sauce Marie Rose
Red Shrimp Cocktail
Avocado / Orange / Pointed Pepper / Yuzu / Sauce Marie Rose
27,00 €

Terrine vom Brandenburger Hirsch im Speckmantel ^{A,B,C,D,G,H,I}
Quittengelee / Pistazienpesto / knuspriger Brioche
Terrine of Brandenburg Deer Wrapped in Bacon
Quince Jelly / Pistachio Pesto / Crispy Brioche
25,00 €

Geräucherte Gänsebrust ^{B,D,G,H,I}
Selleriesalat / Walnüsse / Mandarinen-Vinaigrette und Gel
Smoked Goose Breast
Celery Salad / Walnuts / Tangerine Vinaigrette and Gel
21,00 €

Gebackene Avocado ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J}
in Kaffee gebeizter Thunfisch / Ponzu Schaum / Shitake Pilze
Yuzu Gel / gepickelte Schalotten
Baked Avocado / Coffee Pickled Tuna / Ponzu Foam / Shitake Mushrooms
Yuzu Gel / Pickled Shallots
24,00 €

SUPPEN - SOUPS

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras ^{B,D,G,I}

Piment d'Espelette

Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass

Espelette Pepper

11,50 €

mit confiertem Kabeljau

with Confit Codfish

zzgl. / Plus 12,00 €

Cremesuppe von der Esskastanie ^{B,D,G,I}

Muskatblüte / Portwein / Zironenthymian / Thymian / eingelegte Blaubeeren

Chestnut Cream Soup

Mace / Port wine / Lemon Thyme / Thyme / Pickled Blueberries

13,00 €

Velouté von der Petersilienwurzel ^{B,D,G,I}

gebratene Blutwurst / Majoran

Parsley Cream Soup

Fried Black Pudding / Marjoram

13,00 €

Schaumsuppe von der Kartoffel ^{A,B,D,G,H,I}

Wintertrüffel / Croûtons / Schnittlauch

Creamy Potato Soup

Winter Truffles / Croûtons / Chives

14,00 €

Essenz vom Ochsenchwanz ^{A,B,C,D,G,H,I}

Sellerieravioli / Grießklößchen / Wurzelgemüwestreifen / Alter Sherry

Essence of Oxtail

Celery Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Strips / Aged Sherry

17,00 €

Hummerschaumsuppe ^{B,D,E,F,G,I,F,K}

Vadouvan / Estragon

Lobster Foam Soup / Vadouvan / Tarragon

16,00 €

mit einem halben Atlantik Hummer ca. 180g

With a Half Atlantic Lobster approx. 180g

zzgl. / Plus 33,00 €

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Orecchiette A,B,C,D,E,F,G,H,I,J

Sugo von der Kalbshaxe / Feige / eingelegter Kürbis / Pecorino

Orecchiette

Sugo of Veal Shank / Fig / Pickled Pumpkin / Pecorino

23,00 €

Kastanienpolenta A,C,D,G,I

**Bergkäse / gehobelte Steinchampignons / gebratener Rosenkohl
knuspriger Pancetta**

Chestnut Polenta

Mountain Cheese / Shaved Button Mushrooms / Fried Brussels Sprouts

Crispy Pancetta

19,00 €

Gersten Risotto A,B,D,G,I

Herbsttrompeten / Peccorino / Südtiroler Speck / junger Grünkohl

Barley Risotto

Trumpet Mushrooms / Peccorino / Südtiroler Speck / Tender Kale

21,00 €

Raviolo von der Gänsekeule A,B,C,D,G,H,I

Verjus-Gänseleber Schaum / eingelegte Kumquats

Petersilienpesto / Topinambur

Raviolo from the Goose Leg

Goose Liver Foam / Pickled Kumquats

Parsley Pesto / Jerusalem Artichoke

27,00 €

Estragon-Gurken-Sorbet

eingelegte Gartengurke / Granny Smith Apfel / Gin Tonic

Tarragon and Cucumber Sorbet

Pickled Garden Cucumber / Granny Smith Apple / Gin and Tonic

9,50 €

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

In Aromaten rosa gebratener Hirschkalbsrücken ^{A,B,C,D,H,I}
Wacholderjus / Spekulatiuskruste / junger Brokkoli / Mandelkrapfen
Saddle of Venison Roasted Pink in Aromatics
Juniper Jus / Speculoos Crust / Young Broccoli / Almond Fritters
39,00 €

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{A,B,D,G,I}
Sauce Gremolata / Muskat-Kürbispüree / geflammter Kohlrabi
Braised Milk Veal Cheeks
Gremolata Sauce / Nutmeg Pumpkin Purée / Flamed Kohlrabi
33,00 €

Confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{A,B,C,D,G,H,I}
Beifußjus / Rahmwirsing / Gewürz-Ananas / geschmelzter Kartoffelkloß
Confit Leg of Brandenburg Duck
Mugwort Jus / Creamed Savoy Cabbage / Spiced Pineapple / Melted Potato Dumpling
29,00 €

Sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt ^{A,B,D,G,H,I,J}
Trüffeljus / Topinambur / glasierter Fenchel / Haselnuss
Sautéed Fillet of Arctic Halibut
Truffle Jus / Jerusalem Artichoke / Glazed Fennel / Hazelnut
39,00 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,C,D,H,I,J}
Apfel-Rotweinjus / Ravioli mit Ricotta, Zimt & Blattspinat
glasierte Perlzwiebel / Croûtons
Loup de Mer Fillet Fried on the Skin
Apple Red Wine Jus / Ravioli with Ricotta, Cinnamon & Leaf Spinach
Glazed Pearl Onion / Croûtons
37,00 €

Brust von der Prignitzer Maispoularde ^{B,D,G,I,J,K}
Safranschaumsauce / Garnelenrisotto mit Buchenpilzen / Estragonkarotten
Breast of Prignitz Corn-Fed Poularde
Saffron Foam Sauce / Shrimp Risotto with Beech Mushrooms / Tarragon Carrots
28,00 €

Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}
dreierlei Pfefferjus / gegrillte Kräutersaitlinge / Bohnencreme
Speck-Kartoffelpüree
Fillet of Grass-Fed Beef / Three Types of Pepper Jus / Grilled King Trumpet Mushroom
Cream of Beans / Bacon Mashed Potatoes
42,00 €

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPT-ODER ZWISCHENGÄNGE

Dreierlei von der roten Bete A,B,C,D,G,H,I

Tardivo di Treviso / Creme vom fermentierten Knoblauch / Belper Knolle

Three Kinds of Beetroot

Tardivo di Treviso / Cream of Fermented Garlic / Belper Knolle Cheese

18,00 €

Wintertrüffel - Risotto B,D,G,H,I

Schwarzwurzel / Haselnuss

Winter Truffle Risotto

Salsify / Hazelnut

27,00 €

Geröstete Süßkartoffel B,D,G,H,I

Kaki / Büffel- Burrata / geröstete Mandelkerne / gepickelter Chicorée

Roasted Sweet Potato

Persimmons / Buffalo Burrata / Roasted Almond Kernels / Pickled Chicory

21,00 €

DESSERT

Tarte von der Valrhona Schokolade A,B,C,D,H

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / zweierlei Mango

Tart Made from Valrhona Chocolate

Blackcurrant Sorbet / Two Types of Mango

14,00 €

Geeister Scorpino D

Wodka / karamellisierter Ingwer / marinierte Kiwi

Iced Scorpino

Vodka / Caramelized Ginger / Marinated Kiwi

11,00 €

Nougat Semifreddo A,B,C,D,H

Baiser / eingelegte Orangen / Pistaziencreme

Nougat Semifreddo

Meringue / Pickled Oranges / Pistachio Cream

13,00 €

Pochierte Birne ^{A,B,C,D,H}
süß-salziges Karamell / Zitronen-Thymianeis / Schokoladen Crunch
Poached Pear
Sweet-Salty-Caramel / Lemon-Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch
14,00 €

Gewürz Panna Cotta ^{A,B,C,D,H}
glasierter Winterapfel / Kürbiskerneis / karamellisierte Kürbiskerne
Spice Panna Cotta
Glazed Winter Apple / Pumpkin Seed Ice Cream / Caramelized Pumpkin Seeds
11,00 €

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,B,D,G}
von unserem Maître Affineur Volker Waltmann / geröstetes Fruchtebrot
Feigensenf
Fresh and Mature Raw Milk Cheese
From our Maître Affineur Volker Waltmann / Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,50 €

Geschmolzener Fontina Käse ^{B,D,H}
Schnittlauch / Silberzwiebeln / Cornichons
Melted Fontina Cheese
Chives / Pearl Onions / Cornichons
12,00 €

Getrübelter Brie de Meaux ^{B,D,G,H,I}
gebratene Artischocken / Portweinschaum
Truffled Brie de Meaux
Fried Artichokes / Port Wine Foam
16,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN – OUR WINE RECOMENDATIONS

Weißwein

2021

***Alte Reben
Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
0,75l / 46,00 €***

2022

***Weißer Burgunder & Chardonnay
Qualitätswein trocken
Weingut Karl Heinz Johner
Baden, Deutschland
0,75l / 56,00 €***

2023

***Lackner Tinnacher
Sauvignon Blanc
Gamlitz
Steiermark, Österreich
0,75l / 42,00 €***

Rotwein

2021

***Chianti Classico Riserva
Marchese Antinori
Toskana, Italien
0,75l / 52,00 €***

2020

***Château Haut – Pontet
Grand Cru classé
St. Emilion, Frankreich
0,75l / 92,00 €***

2018

***Stonewall
Cabernet Sauvignon
Stonewall Wines
Stellenbosch, Südafrika
0,75l / 47,00 €***

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie auf unserer [Webpage](#)

Änderungen vorbehalten.
Subject to change.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.