



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

# IHRE MENÜAUSWAHL

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL  
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN  
FÜR IHRE VERANSTALTUNG  
IM BERLIN CAPITAL CLUB**

LUNCH ODER DINNER

SOMMER 2022

## IHR MENÜ

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

*Please choose from the suggestions a single menu 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.**

*On request, we are happy to serve an alternative dish to allergy sufferers or vegetarians. Please let us know if you are already aware of any Persons with allergies or intolerances.*

**Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.**

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

## VORSPEISEN

**Tatar vom Rinderschinken ♣♠**

**Waldbeeren / Pfifferlinge / Pinienkerne und alter Balsamico**

*Beef Tatar / Wild Berries / Pine Nuts / Aged Balsamico*

*EUR 23,00*

**Salat vom Kalbstafelspitz ♣♠**

**Holundervinaigrette / Radieschen / Staudensellerie und Kopfsalat**

*Salad from the boiled Rump of Veal / Holder Vinaigrette / Radish / Celery / Lettuce*

*EUR 17,00*

**Geflämmte Lachsforelle ♣**

**Pesto Trapanese / Limonensorbet**

*Salmon Trout / Pesto Trapanese / Lemon Sorbet*

*EUR 21,00*

**Parmaschinken ♣**

**Burrata / geröstete Aubergine / Confierte Tomate**

*Parma Ham / Burrata / Roasted Egg Plant / Confit Tomato*

*EUR 17,00*

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: ♻️

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Büffel Mozzarella** ♣♠

**Bunte Tomaten / Basilikumpesto / Tomatensorbet**

*Buffalo Mozzarella / Colourful Tomatoes / Basil Pesto / Tomato Sorbet*

EUR 16,00

**Sommersalate** 🌀

**Buchweizencrunch / Wassermelone / Fenchel**

*Sommer Salad / Buckwheat / Watermelon / Fennel*

EUR 12,00

**SUPPEN**

**Kartoffel /Geeist**

**Crème Fraîche / Schnittlauchöl / knusprige Croûtons**

*Iced Potato Soup / Crème Fraîche / Chives Oil / Crunchy Croûtons*

EUR 9,00

**Zucchini / Cremig**

**Minzöl / gebackene Zucchiniblüte / Olivenkrokant**

*Zucchini Cream Soup / Mint Oil / Baked Zucchini Flower / Olive Cracker*

EUR 11,00

**Grüne Gazpacho** ♠

**Pulpo Crostino / Spicy Safran Mayonnaise**

*Green Gazpacho / Pulpo Crostino / Spicy Saffron Mayonnaise*

EUR 11,00

**Wassermelone / geeist** ♠

**Eisenkraut / Champagner / gebackene Garnele**

*Iced Watermelon Soup / Vervain / Champagner / Crispy Prawn*

EUR 12,00

**Eintopf vom Sommergemüse**

**Ricottaravioli / Griesnockerl**

*Sommer Vegetables Hotpot / Ricotta Raviolini / Semolina Dumpling*

EUR 9,00

## ZWISCHENGÄNGE

### **Basilikumrisotto** ♣

**Tomate / Buratta / Tatar von roter Garnele**  
*Basil Risotto / Tomato / Burrata / Red Prawn Tatar*  
EUR 19,00

### **Thunfisch in Pistazie** ♠

**Roh marinierte Zucchini / Curryöl / Kaktusfeige**  
*Tuna with Pistachio Crust / Raw marinated Zucchini / Curry Oil / Cactus Fig*  
EUR 21,00

### **Porridge**

**Gepickelte Blaubeeren / Estragon / geschmorte Iberico Schweinebäckchen**  
*Porridge / Blueberries / Tarragon / Braised Iberico Pork Cheekies*  
EUR 17,00

### **Gnocchi**

**Pancetta / Aprikose / Pecorino / Petersilie**  
*Gnocchi / Pancetta / Apricot / Pecorino Cheese / Parsley*  
EUR 16,00

## HAUPTGÄNGE

### **Rehrücken aus dem Fläming**

**Rosa gebraten / Gewürzjus / Pistazienkruste  
eingekochter Rhabarber / junger Spitzkohl / Kartoffelkrapfen**  
*Saddle of Venison / Seasoned Gravi / Pistachio Crust  
Rhubarb / Pointed Cabbage / Potato Doughnut*  
EUR 38,00

### **Dorade auf der Haut gebraten**

**Zitronen-Kapernsud / Mangoldgemüse  
Kartoffel-Olivenöl Püree / Fenchelgrissini**  
*Gilthead Seabream / Lemon Capers Broth / Mangold  
Mashed Potatoes with Olive Oil / Fennel Grissini*  
EUR 26,00

---

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: 🌱

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

**Geschmorte Dicke Rippe** ♣

**BBQ Lack / zweierlei Mais / Holundervinaigrette / Cremige Polenta**  
*Braised Big Rib / BBQ Sauce / Corn in two ways / Holder Vinaigrette / Creamy Polenta*  
EUR 29,00

**Medaillons vom Seeteufel** ♣

**Krustentierrahm / Zucchini / Kerbelrisotto**  
*Monkfish Medaillons / Crustacean Cream Sauce / Zucchini / Chervil Risotto*  
EUR 34,00

**Filet vom Weiderind** ♣

**dreierlei Pfefferjus/ Sommergemüse / Kartoffelgratin**  
*Beef Filet / Three kinds of Gravi / Sommer Vegetables / Potato Gratin*  
EUR 36,00

**Kabeljau / Sautiert** ♣

**Liebstockelschaum / lauwarmer Salat von der Kalbszunge / Schmorgurke**  
*Sautéed Codfish / Lovage Foam / Lukewarm Veal Tongue Salad / Braised Cucumber*  
EUR 29,00

**Veganes Risotto** 🌀

**Gartengemüse / Wildkräuter/ Mandelcrunch**  
*Vegan Risotto / Garden Vegetables / Wild Herbs / Almond Crunch*  
EUR 16,00

**Spaghetti / Gemüseragout**

**Tomate / Parmesan**  
*Spaghetti / Vegetables Ragout / Tomato / Parmesan*  
EUR 16,00

## KÄSE DESSERT

### **Panna Cotta** ♠

#### **marinierte Waldbeeren / Holunderblütensorbet**

*Panna Cotta / marinated Strawberries / Holder Flower Sorbet*

EUR 9,50

### **Pochierter Weinbergpfirsich** ♣

#### **Vanillerahmeis / Rieslingsabayon**

*Poached Vineyard Peach / Vanilla Ice Cream / Riesling Sabayon*

EUR 11,00

### **Zweierlei von der Valrhona Schokolade** ♣

#### **eingelegte Kirschen / Mangosorbet**

*Valrhona Chocolate in two different Ways / Preserved Cherries / Mango Sorbet*

EUR 12,00

### **Pavola**

#### **marinierte Himbeeren / Limonensorbet** ♣

*Pavola / Marinated Raspberries / Lemon Sorbet*

EUR 10,50

## KÄSE

### **Käsevariation von Maître Affineur Waltmann**

#### **geröstetes Früchtebrot**

*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann / toasted Fruit Bread*

EUR 18,00

---

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

### Weisswein

**2019**  
**Oberbergener Bassgeige**  
**Grauburgunder, trocken**  
**Weingut Franz Keller**  
**Pfalz, Deutschland**  
*0,75l / € 39,00*

**2020**  
**Il Frati**  
**Lugana, Cà dei Frati**  
**Lombardei, Italien**  
*0,75l / € 39,00*

**2018**  
**Sauvignon Blanc**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Franz**  
**Rheinhessen, Deutschland**  
*0,75l / € 34,00*

**2019**  
**Riesling**  
**Alte Reben**  
**Markus Schneider**  
**Pfalz, Deutschland**  
*0,75l / € 44,00*

**2019**  
**Bechtheimer Chardonnay**  
**Qualitätswein trocken**  
**Weingut Dreissigacker**  
**Rheinhessen, Deutschland**  
*0,75l / € 53,00*

**2020**  
**Vermentino**  
**Tenuta Guado al Tasso**  
**Bolghori, Marchesi Antinori**  
**Toskana, Italien**  
*0,75l / € 49,00*

### Rotwein

**2018**  
**Ronchedone**  
**Vino Rosso**  
**Cà dei Frati**  
**Lombardei, Italien**  
*0,75l / € 69,00*

**2018**  
**Château Haut – Pontet**  
**Grand Cru classé**  
**St. Emilion, Frankreich**  
*0,75l / € 69,00*

**2013**  
**Stonewall**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Stonewall Wines**  
**Stellenbosch, Südafrika**  
*0,75l / € 41,00*

**2018**  
**Koonunga Hill**  
**Shiraz Cabernet**  
**Penfolds**  
**Penfolds, Australien**  
*0,75l / € 43,00*

**2020**  
**Gigondas AOC**  
**Cuvée Vieilles Vignes**  
**Domaine du Grand Montmirail**  
**Côtes-du-Rhône, Frankreich**  
*0,75l / € 49,00*

**2016**  
**Baron de Ley**  
**Reserva**  
**Rioja, Spanien**  
*0,75l / € 54,00*

---

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

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: ♻️

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer