



# *Weihnachten 2020*

*im Berlin Capital Club*



Reservierung telefonisch unter +49 (0) 30 206 297 6  
oder per E-Mail: [events@berlincapitalclub.de](mailto:events@berlincapitalclub.de)



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

## Weihnachtsmenü 1

### Amuse Bouche

\*\*\*

Velouté von Schwarzwurzel und Trüffel  
Ziegenkäse, Kürbiskern  
*Salsify and Truffle Velouté*  
*Goat Cheese and Pumpkin*

\*\*\*

Entenbrust, Gewürzlack, Selleriecreme, Brombeere  
*Duck breast, Spice Glaze, Celery, Blackberry*

\*\*\*

Tiramisu im Glas  
Cocos, Beeren  
*Tiramisu*  
*Coconut, Berries*

\*\*\*

Petit Fours

**Preis pro Person**  
**61,00 €**

### Aperitifempfehlung

2011

Cuvée Tradition Brut  
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth  
36,00 € / 0,75l

### Weinempfehlungen

2018

Weißburgunder Kabinett trocken  
Sächsisches Staatsweingut  
Schloss Wackerbarth  
Sachsen, Deutschland  
43,00 € / 0,75l

2018

Lagrein  
DOC  
Cantina St. Michael Eppan  
Südtirol, Italien  
39,00 € / 0,75l

2018

Grauer Burgunder  
Qualitätswein trocken  
Weingut Umathum  
Burgenland, Österreich  
41,00 € / 0,75l

2013

Cuvée Gaudenz  
Qualitätswein trocken  
Weingut Knipser  
Pfalz, Deutschland  
35,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

## Weihnachtsmenü 2

### Amuse Bouche

\*\*\*

Stopfleber Crème Brûlée, Apfelragoût, Brioche, Brombeere  
*Foie Gras Crème Brûlée, Apple Ragoût, Brioche, Blackberry*

\*\*\*

Brust und Keule von der Brandenburger Ente  
hausgemachter Preiselbeer-Apfelrotkohl, geschmolzener Kartoffelkloß  
*Breast and Leg of Brandenburg Canard*  
*Homemade Cranberry-Apple Red Cabbage and Potato Dumpling*

\*\*\*

Erdnussmousse, Schokolade, Karamell  
*Peanut Mousse, Chocolate, Caramel*

\*\*\*

### Petit Fours

**Preis pro Person**  
**66,00 €**

### Aperitifempfehlung

Veuve Cliquot Brut  
67,00 € / 0,75l

Veuve Cliquot Rosé  
76,00 € / 0,75l

### Weinempfehlungen

2018  
Terlaner classico  
(Pinot Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc)  
Cantina Terlan  
Südtirol, Italien  
39,00 € / 0,75l

2008  
Conde de Valdemar  
Gran Reserva  
Bodegas Martinez Bujanda  
Rioja, Spanien  
56,00 € / 0,75l

2018  
Bechtheimer Chardonnay  
Qualitätswein trocken  
Weingut Dreissigacker  
Reinhessen, Deutschland  
51,00 € / 0,75l

2009  
-R-  
(Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon & Zweigelt)  
Weingut Martin Pasler  
Burgenland, Österreich  
88,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

## Weihnachtsmenü 3

### Amuse Bouche

\*\*\*

Thunfisch, Sesam, Mango, Schwarzwurzelcreme  
*Tuna, Sesame, Mango, Salsify Cream*

\*\*\*

Essenz vom Ochsenchwanz  
eingelegte Shimeji, Ochsenpraline  
*Oxtail Essence*  
*Pickled Shimeji Mushrooms and Ox Praline*

\*\*\*

Luma Beef Black Angus Roastbeef  
Portweinquitte, Dörrobst Semmelknödel, Whiskeyjus  
*Luma Beef Black Angus Roastbeef*  
*Port Wine Quince, Dried Fruits Bread Dumplings and Whiskey Jus*

\*\*\*

Éclair, Nougatmousse, Mandarine, Kaffeecis, Haselnuss  
*Éclair, Nougat Mousse, Mandarin, Coffee Ice Cream, Hazelnut*

\*\*\*

### Petit Fours

**Preis pro Person**  
**79,00 €**

### Aperitifempfehlungen

Veuve Cliquot Brut  
67,00 € / 0,75l

Veuve Cliquot Rosé  
76,00 € / 0,75l

### Weinempfehlungen

2017  
Pouilly-Fuissé  
Louis Jadot  
Burgund, Frankreich  
69,00 € / 0,75l

2015  
Vino Nobile di Montepulciano  
Poliziano  
Toskana, Italien  
63,00 € / 0,75l

2017  
Chardonnay „R“  
Qualitätswein trocken  
Weingut Ökonomierat Rebholz  
Pfalz, Deutschland  
81,00 € / 0,75l

2014  
Château Haut – Pontet  
Grand Cru classé  
St. Emilion, Frankreich  
61,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

# Weihnachtsmenü 4

## Fischmenü

### Amuse Bouche

\*\*\*

Velouté von Krustentier und Garnele  
*Crustacean Velouté and Prawns*

\*\*\*

Fischfrikadelle, Hummus, Rettich, orientalische Remoulade  
*Fishcake, Humus, Radish and Oriental Remoulade*

\*\*\*

Loup de mer, Süßkartoffelcreme, Passionsfrucht, Steckrübe  
*Sea Bass, Sweet Potato Cream, Passion Fruit and Turnip*

\*\*\*

Lebkuchenparfait, Gewürzorangen, Schokoladensorbet  
*Gingerbread Parfait, Spiced Oranges and Chocolate Sorbet*

\*\*\*

### Petit Fours

**4-Gang Menü 75,00 € pro Person**

**3-Gang Menü ohne Fischfrikadelle 67,00 € pro Person**

### Aperitifempfehlung

Moët & Chandon Brut Impérial  
€ 81,00 / 0,75l

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé  
€ 87,00 / 0,75l

### Weinempfehlungen

2018  
Weisser Burgunder & Chardonnay  
Qualitätswein trocken  
Weingut Karl Heinz Johner  
Baden, Deutschland  
46,00 € / 0,75l

2015  
Sangiovese  
Azienda Agricola Elisabetta  
Brunetti  
Toskana, Italien  
32,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB  
AM GENDARMENMARKT

# Weihnachtsmenü 5

## Vegetarische Alternative

### Amuse Bouche

\*\*\*

Velouté von roter Bete  
*Beetroot Velouté*

\*\*\*

Kleines Sellerie-Ananas-Cordon Bleu, Rosenkohlblätter  
*Small Celery Pineapple Cordon Bleu and Brussel Sprout Leaves*

\*\*\*

Veganer Strudel  
Süßkartoffeln, Maronen, Pinienkernwirsing, Apfel-Selleriebulgur  
*Vegan Strudel with Sweet Potatoes*  
*Chestnuts, Pine Nut Savoy Cabbage and Apple Celery Bulgur*

\*\*\*

Christstollenparfait, Lebkuchenmousse, Orangensorbet  
*Stollen Parfait, Gingerbread Mousse and Orange Sorbet*

\*\*\*

Petit Fours

**4-Gang Menü 49,00 € pro Person**  
**3-Gang Menü ohne Cordon Bleu 40,00 € pro Person**

### Aperitifempfehlung

De Saint Gall Rosé Brut  
€ 82,00 / 0,75l

### Weinempfehlungen

2018  
„Cuvée Berlin Capital Club“  
Chardonnay, trocken  
Weingut Martin Pasler  
Neusiedlersee, Österreich  
20,50 € / 0,75l

2016  
Black Print  
Qualitätswein trocken  
Weingut Markus Schneider  
Pfalz, Deutschland  
43,00 € / 0,75l