



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

UNSERE TRADITIONELLEN DREI LUNCH UND DINNER WAHLMENÜ

I

GEEISTE GAZPACHO/ GARNELE/ KAVIAR

(B,D,G,K)
10 €

SCHWEINEBAUCH/ KARTOFFEL-LIMETTE/ PANKO/ SPARGEL

(A,G,H,K,I)
14 €

RUCOLASALAT/ BURRATA/ FEIGE/ PINIENKERNE

(G,H,I)
13 €

II

BEELITZER SPARGEL 400G

KALBSSCHNITZEL ODER LACHS/ KARTOFFELN

SAUCE HOLLANDAISE ODER BUTTER

(A,C,D,G,I)
22 €

DORADE/ ORIENATALISCHER LINSENSALAT/ TOMATE/ MINZE

(A,E,G,H,K,M)
16 €

SPANFERKELKOTLETT/ ZITRONE/ BOHNEN/ RAUKE/ LARDO

(A,H,K,I)
16 €

RAVIOLI/ GRÜNER SPARGEL/ PARMESAN/ SALBEIBUTTER

(A,C,G,H)
15 €

III

KOKOSTÖRTCHEN/ ZITRONENGRASEIS/ PASSIONSFRUCHT

(A,C,E,G,H)
10 €

TÖRTCHEN/ ERDBEERE/ MASCARPONE/ MINZE/ VANILLE

(A,C,G,E,H)
10 €

KLEINE AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE

(A,C,G,H)
9 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

WEIN CLUB

**MITGLIEDER ERHALTEN BIS ZU 20% DISCOUNT AUF DIE
KONSUMATION ALLER FLASCHENWEIN UND CHAMPAGNER
DER WEINKARTE**

WEIN DES MONATS: PETER FALKE PF BLANC DE NOIR

FLASCHE: 56€

GLAS 0,1L: 9,50€

MITGLIEDSCHAFT BLACK: FLASCHE 44,80€

SPEZIAL MENÜ

PULPO/ MATJES/ HUMMER/ MELONE/ PAPAYA/ KAFFEE

(B,F,G,H,K)
20 €

JACKOBSMUSCHEL/ KOHLRABI/ BLUMENKOHL/

KARDAMON/ TOMATE/ ZUCCHINI

(A,D,B,F,G,H,K)
19 €

IBERICO SCHWEINEBÄCKCHEN/ GÄNSELEBER/

BERGPFIRSICH/ BULGUR/ GRANA PADANO

(G,H,K)
26 €

DESSERTVARIATION

12 €

3 GANG MENÜ OHNE JACKOBSMUSCHELN 52€

4 GANG MENÜ 64€

BERLIN CAPITAL CLUB KLASSIKER

TATAR VOM SIMMENTALER RIND

AM TISCH ZUBEREITET

DAZU GERÖSTETES BERLINER LANDBROT

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 10 MINUTEN

(A)

100G 17€

200G 30€

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE/ MADEIRA/ TRÜFFEL

(A,C,G)

VORSPEISENPORTION 19€

HAUPTGANGPORTION 30€

KALT GERÄUCHERTER LACHS „BALMI NO. 1“

SAUERRAHM/ KARTOFFELRÖSTI

(D,G,I)

VORSPEISENPORTION 26€

HAUPTGANGPORTION 42€

SIMMENTALER RINDERFILET MEDAILLONS 120G

MIT WECHSELNDER TAGESBEILAGE

30€

OLD COW RUBIA GALLEGAFILET 160G

MIT WECHSELNDER TAGESBEILAGE

62€

DURCH DIE AUSGEPRÄGTE MARMORIERUNG
GARANTIERT DIESES STÜCK HÖCHSTE SAFTIGKEIT.
DAS FLEISCH IST DANK DEM DRY-AGEING-PROZESS
ZART UND KRÄFTIG IM GESCHMACK.
DURCH DAS HOHE ALTER DIESER TIERE (8-12 JAHRE)
HABEN SICH UNVERGLEICHLICHE AROMEN GEBILDET
UND SORGEN FÜR PUREN HOCHGENUSS.
SUPER VOM GRILL!