



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

**VORSPEISEN**

**Tatar vom Simmentaler Rind** <sup>A,B,L,M</sup>  
am Tisch zubereitet  
*Tartare of Simmental Beef*  
*Prepared tableside*  
100g - 17 €  
200g - 30 €

**Carpaccio von der Languste** <sup>O,M</sup>  
frittierte Kapernbeeren  
roter Babymangold und Limettenöl  
und Lemon-Pfeffer-Kaviar  
*Langoustine carpaccio, fried caper berries*  
*Baby chard and lemon pepper oil*  
26 €

**Gebratene Portweifeige** <sup>K,F,M</sup>  
Wildkräutersalat, Parmesan  
*Sautéed port wine fig with wild herbs salad*  
*and Parmigiano Reggiano*  
17 €

**Balik Lachs** <sup>A,B,C,F</sup>  
mit Osietra Kaviar auf Blini  
*Balik smoked salmon*  
*Served with Osietra caviar on bliny*  
28 €

**SUPPEN**

**Kürbis-Kokos-Süppchen** <sup>A,B,F</sup>  
mit Croûton von Kartoffel Focaccia  
*Pumpkin coconut soup with focaccia croûtons*  
9 €

**Gänsesüppchen** <sup>K</sup>  
mit Grünkohl und Steckrübe  
*Goose soup with kale and turnip*  
9 €

**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:*

2019  
Puro  
Malbec  
Dieter Meier  
Mendoza, Argentinien

**Flasche 0,75l:** 39,00€  
**Glas 0,1l:** 8,00 €

**Mitgliedschaft Black:** Flasche 31,20 €

**ZWISCHENGERICHTE**

**Brandenburger Landei** <sup>A,B,M</sup>  
mit Kartoffelschaum, Rote Bete  
und Imperial Kaviar  
*Country egg from Brandenburg*  
*Potato foam, beetroot and imperial caviar*  
24 €

**Linguine mit 1g Alba Trüffel** <sup>A,B</sup>  
*Linguine pasta with Alba truffle*  
26 €  
zzgl. 8,00 € pro je weiteren Gramm Alba Trüffel

**Grünkohl mit Knacker** <sup>A,B,E</sup>  
*Kale with cracker*  
14 €

**HAUPTGERICHTE**

**Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb** <sup>B,L,H,A,M</sup>  
mit steirischem Kartoffel –Kürbiskern– Salat  
und Preiselbeeren  
*Original "Wiener schnitzel" with potato salad*  
*and cranberry jam*  
24 €

**Rinderfilet "Rossini"** <sup>B,F,A,M</sup>  
Gebratener Entenleber, schwarzem Trüffel,  
Petersilienwurzelpüree, Fingermöhren,  
Zuckerschoten und Brioche  
*Beef filet "Rossini" with duck liver, black truffle,*  
*parsley root mus, carrots, snap peas and brioche bread*  
44 €

**Brust und Keule von der Gans** <sup>A,H,K,F,M</sup>  
Feigen-Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelkloß  
*Goose breast and club*  
*Figs red cabbage, kale and potato dumplings*  
29 €

**Sauerbraten von der Wildschweinkeule** <sup>A,B,F,K</sup>  
Rettich Blue skin, Kartoffel-Baumkuchen  
und Schokoladen-Portwein Jus  
*Braised leg of wild boar*  
*Blue skin radish, potato cake and chocolate port wine gravy*  
25 €

**Gebratener Steinbutt** <sup>A,C,M,K</sup>  
Kartoffelmousseline, Ofen-Sellerie und Kirschtomaten  
*Sautéed tubot fish filet*  
*mashed potatoes, oven celery and cherry tomatoes*  
28 €

**DESSERTS**

**Baumkuchen-Champagner-Törtchen** <sup>A,B,F</sup>  
mit Cassis Fruchtmark  
*Champagne pyramid cake with cassis pulp*  
13 €

**Rum-Bratapfel** <sup>F,B,M</sup>  
mit Marzipan und geeisten Christstollen-Parfait  
*Baked rum apple with marzipan and "Christstollen" parfait*  
12 €

**Käsevariation** <sup>M,L,H</sup>  
mit Feigensenf, Trauben und Früchtebrot  
*Cheese variation*  
*With fig mustard, grapes and dried fruit bread*  
18 €