



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

**UNSERER BUSINESS MENÜ**  
**LUNCH UND DINNER WAHLMENÜ**

**Vitello Tonato** <sup>C,K,P</sup>  
gebackene Kapern / Rucola  
*Vitello Tonato / Baked Capers / Rocket Salad*  
16 €

**Cremesuppe von roten Linsen** <sup>F,K,P</sup>  
gebackener Rotbarsch  
*Red Lentil Cream Soup / Sautéed Red Fish*  
11 €

\*\*\*

**Brust vom Maishähnchen** <sup>A,B,F,P</sup>  
Thymianjus / Ratatouille / Iberico-Schinkenkrokette  
*Corn-fed Chicken Breast / Thyme Gravy / Iberico Croquette*  
28 €

**Variation von Meeresfischen** <sup>A,C,F,P</sup>  
Zitronenbutter / Rosmarinkartoffel/ Blattspinatsalat  
*Marine Fish Variation / Lemon Butter / Rosemary Potatoes / Spinach*  
28 €

**Spaghettini** <sup>A,B,F</sup>  
Bleu de Auvergne / getrocknete Aprikosen  
*Spaghettini / Bleu de Auvergne / Dried Apricots*  
16 €

\*\*\*

**Crêpes Suzettes** <sup>A,B,D,F</sup>  
Vanillerahmeis  
*Crêpes Suzettes / Vanilla Ice Cream*  
11 €

**IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER MENÜ**  
26,50 €

Sie können jedes Gericht der rechten Seite (zzgl. Aufpreis\*)  
zum Business Menü wählen.

**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:*

2017  
DIANA NEMORENSIS I  
Ôminia Romana – IGP Rosso  
Merlot, Cabernet Sauvignon und C. Franc  
Lazio, Italien

**Flasche 0,75l:** 65,00€  
**Glas 0,1l:** 10,00 €

**Mitgliedschaft Black:** Flasche 52,00 €

**VORSPEISEN**

**Jahrgangssardine** <sup>G,C,P</sup>  
Röstbrot mit Radieschen und Schnittlauch  
Kopfsalatherzen  
*Aged Sardine / Roasted Bread with Radish / Chives / Salad*  
16 € / **zzgl. 10 €\***

**Bunte Tomaten**  
Wassermelone / Mozzarella / Basilikum  
*Colorfull Tomatoes*  
*Water Melon / Mozzarella / Basil*  
14 € / **zzgl. 8 €\***

**Überbackener Spargel** <sup>F</sup>  
Parmaschinken / Parmesan / Wildkräutersalat  
*Gratinated Asparagus / Parma Ham / Wild Herbs Salad*  
17 € / **zzgl. 11 €\***

**Bohneneintopf** <sup>L,P</sup>  
Lardo / Geröstetes Brot  
*Beans Stew / Lardo / Roasted Bread*  
9 € / **zzgl. 3 €\***

**HAUPTGERICHTE**

**Flanksteak mit BBC Jus** <sup>F,A,B,C,F,H,K,L,M,P</sup>  
Gebratener Mais / Falafelbällchen  
*Flank Steak with BBC Gravi*  
*Sautéed Corn / Falafel*  
32 € / **zzgl. 16,50 €\***

**Sautierte Steinbeißerbäckchen** <sup>KA,C,F,K,P</sup>  
Sommertrüffeljus / Junger Spinat  
Kartoffel-Olivenpüree  
*Sautéed Catfish Cheekies / Sommer Truffle Gravi*  
*Jung Spinach / Mashed Potatoes with Olives*  
29 € / **zzgl. 13,50 €\***

**Rosa gebratene Rehkeule aus dem Fläming** <sup>A,B,F,K,L,P</sup>  
Preiselbeerrahm / Junger Spitzkohl / Butterspätzle  
*Rosa Roasted Haunch of Venison from Fläming*  
*Cranberry Cream / Jung Pointed Cabbage / Butter Spaetzle*  
31 € / **zzgl. 15,50 €\***

**UNSER KLASSIKER**  
**-AM TISCH ZUBEREITET-**

**Tatar vom Simmentaler Rind** <sup>A,B,L,M</sup>  
Sardellencreme / Joseph Brot / Kräutersalat  
*Tartare of Simmental Beef*  
*Anchovie-cream / toasted Joseph Bread / Herb Salad*  
100g - 20 € / **zzgl. 14 €\***  
200g - 30 € / **zzgl. 14,50 €\***

**Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb** <sup>A,B,K,F</sup>  
Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren  
*Original "Wiener Schnitzel" / potato salad/ cranberries*  
24 € / **zzgl. 8,50 €\***

**Atlantik Seezunge im Ganzen gebraten** <sup>A,C,H</sup>  
Mandelbutter / Grüner Spargel / Petersilienkartoffeln  
*Sautéed Atlantic Sole (as a whole)*  
*Almond Butter / Green Asparagus / Parsley Potatoes*  
43 € / **zzgl. 27,50 €\***

**KÄSE UND DESSERTS**

**Käsevariation** <sup>M,L,H</sup>  
von Maître Affineur Waltmann  
geröstetes Fruchtbrot  
*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann / toasted*  
*Fruit Bread*  
18 € / **zzgl. 12 €\***

**Waldmeister Crème Brûlée** <sup>B,F,P</sup>  
Marinierte Himbeeren  
*Woodruff Crème Brûlée / Marinated Raspberries*  
12 € / **zzgl. 6 €\***