



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSERER BUSINESS MENÜ LUNCH UND DINNER WAHLMENÜ

Bunte Tomate^{F,H,P}
Mozzarella / Pesto
Varied Tomatoes / Mozzarella / Pesto
14 €

Geeiste Wassermelonensuppe^{P,O}
Eisenkraut / Champagner/gebackene Garnele
Iced Watermelon Soup / Verbena / Baked Prawn
10,50 €

Dry Aged Schweine Entrecôte^{F,K,P}
Jus / geröstetes Blumenkohlpuée / Grüne Bohnen
Dry Aged Pork Entrecôte / Roasted Cauliflower Purée / Green Beans
27 €

Geflämmte Lachsforelle^{C,F,A,B}
Erbsenpuée / Fregola / Erbsen
Salmon Trout Flambé / Mushy Peas / Fregola
27 €

Tagliatelle mit Pfifferlingsrahm^{A,B,F,K,P}
Sonnentrockene Tomaten
Tagliatelle with Chanterelles Cream Sauce / Dried Tomatoes
18 €

Zitrus Crème Brûlée^{F,B,H}
Pfirsich-Thymian Sorbet
Citrus Crème Brûlée / Peach Thyme Sorbet
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:

2020
Grauburgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Dr. Köhler
Rheinhessen, Deutschland

Flasche 0,75l: 34,00€

Glas 0,1l: 8,00 €

Mitgliedschaft Black: Flasche 27,20 €

VORSPEISEN

Summer Bowl^{F,P}
Mango / Granatapfel / Quinoa / Thunfisch / Wildkräuter
*Sommer Bowl / Mango / Pomegranate
Quinoa / Tuna / Wild Herbs*
14 € / zzgl. 8 €*

Carpaccio vom Rinderfilet^{C,K,P}
Rucola / geröstete Pinienkerne / Parmesan
Beef Carpaccio / Rocket Salad / Pine Nuts / Parmesan
16 € / zzgl. 10 €*

Quiche^{A,B,F,D}
Ziegenkäse / Feige / Tomate
Quiche / Goat Cheese / Fig / Tomato
16 € / zzgl. 10 €*

Süßkartoffel-Kokossuppe^{D,E,F,K,P}
Terriyaki Hähnchen
Sweet Potato Coconut Soup / Terriyaki Chicken
9 € / zzgl. 3 €*

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet^{F,H}
Hummus / Grantapfel / Kichererbse / Brokkoli
Beef Filet / Hummus / Pomegranate / Chickpea / Broccoli
34 € / zzgl. 18,50 €*

Sautiertes Filet vom Steinbutt^{A,C,F,K,P}
Trüffeljus / Dicke Bohne / Kartoffel-Olivenölpüree
Sautéed Monkfish / Truffle Gravi / Beans / Mashed Potatoes
37 € / zzgl. 21,50 €*

Maispoularde^{F,K,P}
Süßkartoffeln / Grüner Spargel / Thymianjus
*Corn Poulard / Sweet Potatoes
Green Asparagus / Thyme Gravi*
29 € / zzgl. 13,50 €*

Bouchot Muscheln^{A,B,K,P}
Gemüse-Weißweinsud / Passe Pierre / getr. Tomaten
geröstetes Brot mit Parmaschinken
Sea Mussels / Broth / Roasted Bread with Parma Ham
21 € / zzgl. 5,50 €*

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Simmentaler Rind^{A,B,L,M}
-AM TISCH ZUBEREITET-
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^{A,B,K,F}
Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" / potato salad / cranberries
24 € / zzgl. 8,50 €*

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

KÄSE UND DESSERT

Käsevariation^{M,L,H}
von Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot
*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann / toasted
Fruit Bread*
18 € / zzgl. 12 €*

Weißer Schokoladenmousse^{B,F,P}
Erdbeeren / Rhabarber
White Chocolate Mousse / Strawberries / Rhubarb
12 € / zzgl. 6 €*

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer