



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS MENÜ LUNCH UND DINNER WAHLMENÜ

Sommersalat ^P

Gepickelte Blaubeeren und Radieschen / gepuffter Quinoa
Summer Salad / Blueberries / Radish / Puffed Quinoa

14 €

-

Eintopf von Meeresfischen

Sauce Rouille
Marine Fish Stew / Sauce Rouille

13 €

Steak von der Rinderhüfte

Zwiebelpüree / gebratener Mais / Süßkartoffel
Beef Steak / Onion Purée / sautéed Corn / Sweet Potatoes

29 €

-

Müritz- Zander

Meerrettich Beure Blanc / Sauerkraut
Iberico-Schinken-Krokette
*Pike Perch / Horseradish Beure Blanc / Sauerkraut
Iberico Raw Ham Croquette*

31 €

-

Parmesan-Gnocchi

Steinpilze / halbtrocknete Tomaten / Pinienkerne
Parmesan Gnocchi / Boletus / Half Dried Tomatoes / Pine Nuts

23 €

Namelaka von der Caribe Valrhona Schokolade

Salzkaramel / Pfirsich / Popcorneis
*Caribbean Valrhona Chocolate Cream "Namelaka"
Salt Caramel / Peach / Pop Corn Ice Cream*

13 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER MENÜ

26,50 €

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

Riesling

Alte Reben

Markus Schneider

Pfalz, Deutschland

Flasche 0,75l: 46,00€

Glas 0,1l: 8,50 €

Mitgliedschaft Black: Flasche 36,80 €

VORSPEISEN

Argentinische Garnele

Bohnen-Orangensalat / Buchweizencrunch
*Argentinian Prawn
Beans Orange Salad / Buckwheat Crunch*

21 €

Dreierlei vom Thunfisch

Mangogel / Sesamcreme / Avocado
*Tuna in three different ways
Mango Gel / Sesam Cream / Avocado*

26 €

Vegetarische Sommerrolle

Räuchertofu / Misomayonnaise / Edamame
*Vegetarian Summer Roll
Tofu / Miso Mayonnaise / Edamame*

19 €

Geeiste Joghurt-Buttermilch Suppe

Wachtelei / Kartoffel / Schluppen / Gurke
*Iced Yogurt Buttermilk Soup
Quail Egg / Potatoes / Spring Onion / Cucumber*

9 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratener Hirschrücken ^{K,P,F}

Selleriepüree / Steinpilzen / Semmelknödel
*Rosa roasted Saddle of Venison
Celery Purée / Bouletus / Bread Dumplings*

34 €

Sautiertes Steinbuttfilet ^{C,F,K,F}

Linsencreme / Broccoli / Currysauce / Buchenpilze
*Sautéed Turbot Filet
Lentil Crème / Curry Sauce / Mushrooms*

39 €

Filet vom Simmentaler Weiderind

Austernpilze / Thymiankarotten
Kartoffel-Olivenölpüree
*Filet from the Simmental Beef / Mushrooms
Thyme Carrots / Mashed Potatoes with Olive Oil*

36 €

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Simmentaler Rind

-AM TISCH ZUBEREITET-

Joseph Brot

Tartare of Simmental Beef

Joseph Bread

100g - 20 €

200g - 30 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb

Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" / potato salad / cranberries

24 €

Atlantik Seezunge

Sauce Bearnaise / Grüner Spargel / Kartoffelkrapfen
*Sautéed Atlantic Sole (as a whole)
Sauce Bearnaise / Green Asparagus / Potatoe Crullers*

43 €

KÄSE UND DESSERT

Käsevariation

von Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot
*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann / toasted
Fruit Bread*

18 €

Pavlova

Himbeere / Passionsfrucht
Pavlova / Raspberries / Maracuja

12 €