



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

IHRE MENÜAUSWAHL

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG
IM BERLIN CAPITAL CLUB**

LUNCH ODER DINNER

SOMMER 2022

IHR MENÜ

**Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen
ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste.**

**Gern reichen wir auf Nachfrage Allergikern oder Vegetariern auch ein
alternatives Gericht. Bitte teilen Sie uns mit, sollten Ihnen Allergien
oder Unverträglichkeiten bereits bekannt sein.**

Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.

VORSPEISEN

Tatar vom Rinderschinken ♣♠

Waldbeeren / Pfifferlinge / Pinienkerne und alter Balsamico
EUR 23,00

Salat vom Kalbstafelspitz ♣♠

Holundervinaigrette / Radieschen / Staudensellerie und Kopfsalat
EUR 17,00

Geflämmte Lachsforelle ♣

Pesto Trapanese / Limonensorbet
EUR 21,00

Parmaschinken ♣

Buratta / geröstete Aubergine / Confierte Tomate
EUR 17,00

Büffel Mozzarella ♣♠

Bunte Tomaten / Basilikumpesto / Tomatensorbet
EUR 16,00

Sommersalate 🌀

Buchweizencrunch / Wassermelone / Fenchel
EUR 12,00

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: 🌀

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

SUPPEN

Kartoffel /Geeist
Creme Fraîche / Schnittlauchöl / knusprige Croûtons
EUR 9,00

Zucchini / Cremig
Minzöl / gebackene Zucchiniblüte / Olivenkrokant
EUR 11,00

Grüne Gazpazcho ♠
Pulpo Crostino / Spicy Safran Mayonnaise
EUR 11,00

Wassermelone / geeist ♠
Eisenkraut / Champagner / gebackene Garnele
EUR 12,00

Eintopf vom Sommergemüse
Ricottaravioli / Griesnockerl
EUR 9,00

ZWISCHENGÄNGE

Basilikumrisotto 🍀
Tomate/ Buratta / Tatar von roter Garnele
EUR 19,00

Thunfisch in Pistazie ♠
Roh marinierte Zucchini / Curryöl / Kaktusfeige
EUR 21,00

Porridge
Gepickelte Blaubeeren / Estragon /geschmorte Iberico Schweinebäckchen
EUR 17,00

Gnocchi
Pancetta / Aprikose /Pecorino / Petersilie
EUR 16,00

Glutenfrei: 🍀 | Laktosefrei: ♠ | Vegan: 🌱

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

HAUPTGÄNGE

Rehrücken aus dem Fläming
Rosa gebraten / Gewürzjus / Pistazienkruste
eingekochter Rhabarber / junger Spitzkohl / Kartoffelkrapfen
EUR 38,00

Dorade auf der Haut gebraten
Zitronen-Kapernsud / Mangoldgemüse
Kartoffel-Olivenöl Püree / Fenchelgrissini
EUR 26,00

Geschmorte Dicke Rippe ♣
BBQ Lack / zweierlei Mais / Holundervinaigrette / Cremige Polenta
EUR 29,00

Medaillons vom Seeteufel ♣
Krustentierrahm / Zucchini / Kerbelrisotto
EUR 34,00

Filet vom Weiderind ♣
dreierlei Pfefferjus / Sommergemüse / Kartoffelgratin
EUR 36,00

Kabeljau / Sautiert ♣
Liebstöckelschaum / lauwarmer Salat von der Kalbszunge / Schmorgurke
EUR 29,00

Veganes Risotto 🌀
Gartengemüse / Wildkräuter / Mandelcrunch
EUR 16,00

Spaghetti / Gemüseragout
Tomate / Parmesan
EUR 16,00

KÄSE DESSERT

Panna Cotta ♠
marinierte Waldbeeren / Holunderblütensorbet
EUR 9,50

Pochierter Weinbergpfirsich ♣
Vanillerahmeis / Rieslingsabayon
EUR 11,00

Zweierlei von der Valrhona Schokolade ♣
eingelegte Kirschen / Mangosorbet
EUR 12,00

Pavola
marinierte Himbeeren / Limonensorbet ♣
EUR 10,50

KÄSE

Käsevariation von Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot
EUR 18,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2019

Oberbergener Bassgeige
Grauburgunder, trocken
Weingut Franz Keller
Pfalz, Deutschland
0,75l / € 39,00

2020

Il Frati
Lugana, Cà dei Frati
Lombardei, Italien
0,75l / € 39,00

2018

Sauvignon Blanc
Qualitätswein trocken
Weingut Franz
Rheinhessen, Deutschland
0,75l / € 34,00

2019

Riesling
Alte Reben
Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
0,75l / € 44,00

2019

Bechtheimer Chardonnay
Qualitätswein trocken
Weingut Dreissigacker
Rheinhessen, Deutschland
0,75l / € 53,00

2020

Vermentino
Tenuta Guado al Tasso
Bolghori, Marchesi Antinori
Toskana, Italien
0,75l / € 49,00

Rotwein

2018

Ronchedone
Vino Rosso
Cà dei Frati
Lombardei, Italien
0,75l / € 69,00

2018

Château Haut – Pontet
Grand Cru classé
St. Emilion, Frankreich
0,75l / € 69,00

2013

Stonewall
Cabernet Sauvignon
Stonewall Wines
Stellenbosch, Südafrika
0,75l / € 41,00

2018

Koonunga Hill
Shiraz Cabernet
Penfolds
Penfolds, Australien
0,75l / € 43,00

2020

Gigondas AOC
Cuvée Vieilles Vignes
Domaine du Grand Montmirail
Côtes-du-Rhône, Frankreich
0,75l / € 49,00

2016

Baron de Ley
Reserva
Rioja, Spanien
0,75l / € 54,00

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie auf unserer [Webpage](#).

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: ♻️

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer