



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

HERBST 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

Hirschschinken 🍷♠️

Radicchio / Granatapfel / Rote Bete / Walnuss / fermentierter Knoblauch
EUR 24,00

Scheiben vom Milchkalbstafelspitz, rosa gebraten 🍷♠️
Vogerlsalat / Wurzelgemüse-Vinaigrette / Haselnusspesto
EUR 19,00

Feldsalat 🍷🌿
Kürbiskernöl / knuspriger Speck und krosses Brot
EUR 9,00

Geflämmte Lachsforelle 🍷♠️
Cremiger Earl Grey / Mandarinenkompott / Kardamom Baiser
EUR 21,00

Lauchcannelloni gefüllt mit Königskrabbe und Topinambur 🍷
Trüffelvinaigrette
EUR 34,00

Heilbutt gebeizt 🍷
Zweierlei Kürbis / Orange / Buchenpilze / Brunnenkresse
EUR 29,00

SUPPEN

Petersilienwurzelsuppe ♣
knuspriger Schweinebauch / Meerrettich / Majoran
EUR 9,00

Kartoffelsuppe ♣
Getruffelt / Creme fraiche / Schnittlauch
EUR 12,00

Eintopf vom jungen Wirsing mit Wachtelbrust ♠
Trauben / Speck / knusprige Croûtons
EUR 13,00

Hummerschaumsuppe ♣
gehobelte Champignons und Trüffel
EUR 16,00

Schaumsuppe vom gebackenes vom Butternutkürbis ♣🌿
Ingweröl
EUR 9,00

ZWISCHENGÄNGE

Wildbratwürste ♣
Rotwein-Zwiebel-Sud / Pfefferquitten / Kartoffelpüree
EUR 18,00

Kastanienpolenta ♣
Bergkäse / Herbsttrompeten/ Rosenkohl
EUR 15,00

Wildschweinsugo
Pappardelle/ Feige
EUR 23,00

Risotto mit Tardivo di Terviso 🍀
Rote Beete / Granatapfel / Parmesan
EUR 18,00

Ragout vom Ochsenchwanz
gebackener Polenta Knödel / Maronenpilze / Rosinen / eingelegte Birne
EUR 26,00

HAUPTGÄNGE

Rehrücken / Rosa gebraten
Wacholderjus / Nusskruste / Marone / Kürbisgnocchi
EUR 38,00

Ochsen Schulter / Geschmort
Rotweinjus / glasierte Wurzeln & Rüben / Kartoffel-Olivenölpüree 🍀
EUR 29,00

Entenkeule / Confiert
Apfeljus / Kürbis- süßsauer / Serviertenknödel
EUR 26,00

Ragout vom Hirsch
Kürbiskern-Creme Fraîche / eingelegte Waldpilze / Petersilienspätzle
EUR 26,00

Wolfsbarsch 🍀
zweierlei Schwarzwurzeln / Chai Tea- Zimtsud / Zwiebelkompott
EUR 34,00

Sautierter Sankt Pierre 🍀
Trüffeljus / Topinambur / Spinat / knusprige Haselnüsse
EUR 38,00

Kalbsbacke geschmort und Kalbsfilet in Nussbutter gebraten 🍀
cremiger Lauch / Pfefferquitte / Selleriepüree
EUR 37,00

Glutenfrei: 🍀 | Laktosefrei: ♠️ | Vegan: 🌱

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNGE

Grüner Smoothie ♣♠🌀
Grünkohl / Winterpostellein / Mizuna Salat
EUR 16,00

Orange-Balsamico Linsen ♣♠🌀
Aubergine / Kürbis / Schwarzkohl
EUR 16,00

Sellerieknolle / auf Salz in Butter gegarte Winterapfel ♣
Ziegenfrischkäse / Kerbel / Datteln / Trüffel
EUR 16,00

Zweierlei Kürbis ♣
Chicorée / Safrangel / Buchenpilze
EUR 16,00

KÄSE

Käsevariation von Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot
EUR 18,00

DESSERT

Jivara Schokoladenmousse ♣
Zimtrahmeis / eingelegte Zitrusfrüchte
EUR 16,00

Zweierlei von der Ananas ♣
Kokosnusseis / Rumsabayon
EUR 14,00

Spekulatius Tiramisu
EUR 12,00

Pavlova ♣
Pistazienrahmeis / Mandarine
EUR 12,00

Gebrannte Gewürzcreme ♣
Orangensorbet / Honigknusper
EUR 11,00

Bananenbrot
Zwetschgenröster / Vanillerahmeis
EUR 9,00

Pochierte Birne / Karamell ♣
Valrhona Schokoladeneis mit Kardamom
EUR 14,00

Gewürzkaffee Mousse ♣
Mandelpraline / Ananassorbet
EUR 14,00

Schokoladenbrownie
Kokosnuss Espuma
EUR 9,00

Pistazientörtchen ♣
Marzipan / Kaki / Eierlikör
EUR 13,00

Glutenfrei: ♣ | Laktosefrei: ♠ | Vegan: ♻️

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2020
Grauburgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Dr. Köhler
Rheinhessen, Deutschland
0,75l / € 38,00

2020
Gavi di Gavi
La Scolca
Piemont, Italien
0,75l / € 41,00

2020
Sauvignon Blanc
Kalk & Kreide
Weingut Tement
Südsteiermark, Deutschland
0,75l / € 48,00

2020
„J.R. Junior“ Riesling
Qualitätswein trocken
Weingut Josef Rosch
Pfalz, Deutschland
0,75l / € 33,00

2019
Chardonnay
Qualitätswein trocken
Martin Waßmer
Baden, Deutschland
0,75l / € 46,00

2021
Villa Maria
Sauvignon Blanc, bio
Toskana, Italien
0,75l / € 44,00

Rotwein

2019
Vendemia
SUD Primitivo di Manduria
Di San Marzano
Apulien, Italien
0,75l / 38,00

2017
Château Labadie
Cru Bourgeois
Médoc, Frankreich
0,75l / 92,00

2017
Caliterra Reserva
Cabernet Sauvignon
Rapel Valley, Chile
0,75l / € 39,00

2014
Gran Coronas
Cabernet Sauvignon
Familia Torres
Penedès, Spanien
0,75l / € 46,00

2017
Côtes-du-Rhône
Etienne Guigal
Côtes-du-Rhône, Frankreich
0,75l / € 44,00

2016
Baron de Ley
Gran Reserva
Rioja, Spanien
0,75l / € 56,00

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

Glutenfrei: 🍷 | Laktosefrei: ♠️ | Vegan: 🌱

Preise in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer