



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

WINTER 2023

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

Räucherforelle ^{A,B,C,D,E,G,J}

Miso-Mayonnaise / zweierlei Bete / Pumpernickelerde

EUR 16,00

Club Salat ^{B,D,G}

saisonale Blattsalate / Palmherzen / Büffelmozzarella / Avocado

EUR 14,00

Thunfisch in der Pistazienkruste gebacken ^{A,B,C,D,J}

Blutorange / Fenchelsalat / Ingwer

EUR 25,00

Hausgebeizter Wildlachs ^{D,E,J}

Portulak / Yuzu Vinaigrette / Crème vom fermentierten Knoblauch

EUR 21,00

Tatar vom Weiderind ^{B,C,D,J}

Kartoffelstroh / Sardellencreme / Wachtelei

EUR 23,00

Carpaccio vom Milchkalb ^{B,D}

gehobelter Parmesan / Limone / Kräutersalat

EUR 17,00

Crottin de Chavignol ^D

karamellisiert / Tomaten-Oliven-Tapenade / Rucola

EUR 15,00

SUPPEN

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingweröl ^{B,D}
EUR 9,00

Petersilienwurzelschaumsuppe ^{B,I}
knuspriger Schweinebauch / geriebener Meerrettich / Majoran
EUR 9,50

Kartoffelsamtsuppe ^{B,D,I}
Getrüffelt / Crème fraîche / Croûtons
EUR 11,50

Essenz von der Poularde ^{A,B,C,D,I}
Artischockenravioli / confierte Keule / Buchenpilze
EUR 13,00

Kohlrabischaumsuppe ^{A,D,I,K}
Bouchot Muscheln / Estragonöl
EUR 12,00

ZWISCHENGÄNGE

Gnocchi ^{A,B,C,K}
Pistazie / Parmesan / rote Garnele
EUR 18,00

½ Atlantik-Hummer ^{B,D,I,K}
zweierlei Blumenkohl / Estragon / Krustentierschaum / Vadouvan
EUR 28,00

Ochsenschwanzravioli ^{A,B,C,D,I,G}
Selleriepüree / rote Zwiebelmarmelade
EUR 17,00

Risotto Birne / Bohnen und Speck ^{B,D}
EUR 14,00

Sautierte Wachtelbrust ^{B,D,I,G}
Berglinsenragout / geschmorter Radicchio / alter Balsamico
EUR 16,00

HAUPTGÄNGE

Ochsenschulter im Rotweinjus geschmort ^{B,D,G,I}
Wurzelgemüse / Kartoffel-Olivenölpüree / Petersiliensalat
EUR 27,00

Kalbsbacke geschmort ^{A,B,D,G,I}
Karottenpüree / marinierte Champignons / Buchweizencrunch
EUR 28,00

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust ^{B,D,G,I}
eingelegte Pfefferquitten / cremiger Spitzkohl
EUR 28,00

Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}
dreierlei Pfefferjus / Süßkartoffelpüree / gegrillter wilder Broccoli
EUR 37,00

Gern mit gebratener Foie Gras von der Landente und Trüffeljus
EUR 48,00

Irishes Lammkaree, rosa gebraten ^{B,D,G,I}
Kreuzkümmeljus / Ratatouille / Kartoffelgratin
EUR 32,00

Skreifilet von den Lofoten ^{B,D,G,I,J}
Pommery-Senfsauce / Schmorgurke / Dillkartoffel
EUR 29,00

Wildlachsfilet auf der Haut gebraten ^{A,B,D,F,G,I,J}
Spicy-Curryschaum / Linsenragout / Lotuswurzel
EUR 27,00

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNGE

Grünes Gemüse ^{A,C,D,E,G}
Pochiertes BIO Ei / Estragoncrème / Buchweizencrunch
EUR 16,00

Gerösteter Blumenkohl ^{B,D}
Rosinencrème / gebackene Kapern / marinierter Dill / Cashewkerne / Burrata
EUR 16,00

Gebratener Spitzkohl ^{B,D,F}
Süßkartoffel / Sesamsaat / Mandarine
EUR 16,00

KÄSE & DESSERT

Blauschimmel / Portwein / Feige ^{B,D}
EUR 12,00

Auswahl von Rohmilchkäse / Früchtebrot ^{A,B,D}
EUR 18,00

Schokoladentarte ^{A,B,C,D,H}
Mangosorbet / Nusspesto
EUR 11,00

Passionsfruchtmouse ^{A,B,C,D,H}
Jivara Valrhona Schokoladeneis / Granatapfel
EUR 12,50

Pina Colada mal anders ^{A,B,C,D,H}
Rum / Kokosnuss / Ananas / Kerbel
EUR 10,50

American Cheese Cake ^{A,B,C,D,H}
Blutorange / Fenchel
EUR 11,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2021

Weißburgunder „Buntstück“
Qualitätswein trocken
Dr. Wehrheim
Pfalz, Deutschland
0,75l / € 47,00

2020

„Kamptal Terrassen“
Grüner Veltliner
Weingut Bründlmayer
Niederösterreich, Österreich
0,75l / € 38,00

2020

Josef Rosch Riesling "J.R. Junior"
Qualitätswein trocken
Weingut Josef Rosch
Mosel, Deutschland
0,75l / € 33,00

2020

Grauer Burgunder
Qualitätswein trocken
Weingut Umathum
Burgenland, Österreich
0,75l / 47,00

2021

Villa Maria
Sauvignon Blanc, bio
Marlborough, Neuseeland
0,75l / 44,00

2019

Pouilly Fumé
Saget La Perriere
Loire, Frankreich
0,75l / € 46,00

Rotwein

2018

Domäne Assmannshausen Höllenberg
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Kloster Eberbach
Rheingau
0,75l / 48,00

2017

Vino Nobile di Montepulciano
Poliziano
Toskana, Italien
0,75l / 73,00

2017

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

2019

Koonunga Hill
Shiraz Cabernet
Penfolds
Penfolds, Australien
0,75l / € 48,00

2018

Tenet "The Pundit"
Syrah
Chateau Ste. Michelle & Michel Gassier
Washington State, USA
0,75l / € 79,00

2019

Black Print
Qualitätswein trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
0,75l / € 49,00

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

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfit
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.