



**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** <sup>A,B,C,D,E,G,J</sup>

**Miso-Mayonnaise / zweierlei Bete / Pumpernickelerde**  
*EUR 16,00*

**Club Salat** <sup>B,D,G</sup>

**saisonale Blattsalate / Palmherzen / Büffelmozzarella / Avocado**  
*EUR 14,00*

**Thunfisch in der Pistazienkruste gebacken** <sup>A,B,C,D,J</sup>

**Blutorange / Fenchelsalat / Ingwer**  
*EUR 25,00*

**Hausgebeizter Wildlachs** <sup>D,E,J</sup>

**Portulak / Yuzu Vinaigrette / Crème vom fermentierten Knoblauch**  
*EUR 21,00*

**Tatar vom Weiderind** <sup>B,C,D,J</sup>

**Kartoffelstroh / Sardellencreme / Wachtelei**  
*EUR 23,00*

**Carpaccio vom Milchkalb** <sup>B,D</sup>

**gehobelter Parmesan / Limone / Kräutersalat**  
*EUR 17,00*

**Crottin de Chavignol** <sup>D</sup>

**karamellisiert / Tomaten-Oliven-Tapenade / Rucola**  
*EUR 15,00*

## SUPPEN

**Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingweröl** <sup>B,D</sup>  
*EUR 9,00*

**Petersilienwurzelschaumsuppe** <sup>B,I</sup>  
**knuspriger Schweinebauch / geriebener Meerrettich / Majoran**  
*EUR 9,50*

**Kartoffelsamtsuppe** <sup>B,D,I</sup>  
**Getrüffelt / Crème fraîche / Croûtons**  
*EUR 11,50*

**Essenz von der Poularde** <sup>A,B,C,D,I</sup>  
**Artischockenravioli / confierte Keule / Buchenpilze**  
*EUR 13,00*

**Kohlrabischaumsuppe** <sup>A,D,I,K</sup>  
**Bouchot Muscheln / Estragonöl**  
*EUR 12,00*

## ZWISCHENGÄNGE

**Gnocchi** <sup>A,B,C,K</sup>  
**Pistazie / Parmesan / rote Garnele**  
*EUR 18,00*

**½ Atlantik-Hummer** <sup>B,D,I,K</sup>  
**zweierlei Blumenkohl / Estragon / Krustentierschaum / Vadouvan**  
*EUR 28,00*

**Ochsenschwanzravioli** <sup>A,B,C,D,I,G</sup>  
**Selleriepüree / rote Zwiebelmarmelade**  
*EUR 17,00*

**Risotto Birne / Bohnen und Speck** <sup>B,D</sup>  
*EUR 14,00*

**Sautierte Wachtelbrust** <sup>B,D,I,G</sup>  
**Berglinsenragout / geschmorter Radicchio / alter Balsamico**  
*EUR 16,00*

## HAUPTGÄNGE

**Ochsenschulter im Rotweinjus geschmort** <sup>B,D,G,I</sup>  
**Wurzelgemüse / Kartoffel-Olivenölpüree / Petersiliensalat**  
*EUR 27,00*

**Kalbsbacke geschmort** <sup>A,B,D,G,I</sup>  
**Karottenpüree / marinierte Champignons / Buchweizencrunch**  
*EUR 28,00*

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust** <sup>B,D,G,I</sup>  
**eingelegte Pfefferquitten / cremiger Spitzkohl**  
*EUR 28,00*

**Filet vom Weiderind** <sup>B,D,G,I</sup>  
**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** <sup>B,D,G,I</sup>  
**Kreuzkümmeljus / Ratatouille / Kartoffelgratin**  
*EUR 32,00*

**Skreifilet von den Lofoten** <sup>B,D,G,I,J</sup>  
**Pommery-Senfsauce / Schmorgurke / Dillkartoffel**  
*EUR 29,00*

**Wildlachsfilet auf der Haut gebraten** <sup>A,B,D,F,G,I,J</sup>  
**Spicy-Curryschaum / Linsenragout / Lotuswurzel**  
*EUR 27,00*

## VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNGE

**Grünes Gemüse** <sup>A,C,D,E,G</sup>  
**Pochiertes BIO Ei / Estragoncrème / Buchweizencrunch**  
*EUR 16,00*

**Gerösteter Blumenkohl** <sup>B,D</sup>  
**Rosinencrème / gebackene Kapern / marinierter Dill / Cashewkerne / Burrata**  
*EUR 16,00*

**Gebratener Spitzkohl** <sup>B,D,F</sup>  
**Süßkartoffel / Sesamsaat / Mandarine**  
*EUR 16,00*

## KÄSE & DESSERT

**Blauschimmel / Portwein / Feige** <sup>B,D</sup>  
*EUR 12,00*

**Auswahl von Rohmilchkäse / Früchtebrot** <sup>A,B,D</sup>  
*EUR 18,00*

**Schokoladentarte** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Mangosorbet / Nusspesto**  
*EUR 11,00*

**Passionsfruchtmouse** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Jivara Valrhona Schokoladeneis / Granatapfel**  
*EUR 12,50*

**Pina Colada mal anders** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Rum / Kokosnuss / Ananas / Kerbel**  
*EUR 10,50*

**American Cheese Cake** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Blutorange / Fenchel**  
*EUR 11,50*

## UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

### Weisswein

2020

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

2020

Riesling Classic  
„Cuvée Berlin Capital Club“  
Cusanus Hofgut, Wehlener Plateau  
Mosel, Deutschland  
*0,75l / € 34,00*

2020

Oberbergener Bassgeige  
Grauburgunder  
Qualitätswein trocken  
Weingut Franz Keller  
Baden, Deutschland  
*0,75l / 41,00*

2021

Sauvignon Blanc  
Vigna Castel Ringberg  
Weingut Elena Walch  
Südtirol, Italien  
*0,75l / 55,00*

### Rotwein

2018

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

2018

Cuvée LARA  
Qualitätswein trocken  
Weingut Karl Pfaffmann  
Pfalz, Deutschland  
*0,75l / 66,00*

2017

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

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.*