



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

FRÜHLING 2023

**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.**

## ZUM CHAMPAGNER EMPFANG EMPFEHLEN WIR:

**Heideforellenkaviar vom Altonarer Kaviar Import<sup>B,D,H</sup>**  
**Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand**  
*EUR 12,00*

## VORSPEISEN

**Tatar vom Weiderind / geriebenes Eigelb<sup>B,D,G,I</sup>**  
**Limonen Crème Fraîche / Senfsaat / knusprige Kartoffeln**  
*EUR 19,00*

**Büffel Burrata / grüner Spargel (vegetarisch)<sup>B,D</sup>**  
**Bohnenkerne / Dill / Olivenöl Extra Vergine**  
*EUR 16,00*

**Frühlingssalate / gepfeffert Rhabarber<sup>A,B,C,D,G,I</sup>**  
**gehobelte Champignons / Bulgur / gebackene Wachtelkeule**  
*EUR 19,00*

**Falaffel / Babaganoush / Hummus (Vegan)<sup>B,D,G,H,I</sup>**  
**Pinienkerne / Zadar / Petersiliensalat**  
*EUR 14,00*

**Tatar vom Thunfisch / Krustentierschaum<sup>B,D,E,F,H,J,K</sup>**  
**Avocado / Mango / marinierte Kaiserschoten**  
*EUR 23,00*

**Scheiben vom Wildlachs<sup>D,E,F,G,H,I,J</sup>**  
**Gurken-Wakame-Salat / Miso-Mayonnaise**  
*EUR 17,00*

**Marokkanischer Blumenkohlsalat (Vegan)<sup>D,E,F,G,H,I</sup>**  
**Kichererbsen / Goji Beeren / Granatapfelkerne**  
*EUR 14,00*

## SUPPEN

**Schaumsuppe von der Erbse und Minze (vegetarisch) <sup>B,D</sup>**  
**Veganer Kaviar von AKI**  
*EUR 9,00*

**Misosuppe / Buchenpilze (vegetarisch) <sup>D,E,F,G,H,I,J</sup>**  
**Räuchertofu / Sobanudeln**  
*EUR 11,00*

**Schaumsuppe vom Bärlauch <sup>A,B,C,D,G,I</sup>**  
**Spargelspitzen / Pulled Pork Wan Tan**  
*EUR 9,00*

**Schaumsuppe von Frühlingskräutern <sup>B,D,I,J</sup>**  
**geräuchertes Forellenfilet**  
*EUR 12,00*

**Rahmsuppe vom Kohlrabi <sup>A,B,C,D,I,K</sup>**  
**gebackene Garnele / Zitronengel**  
*EUR 12,00*

## ZWISCHENGÄNGE

**Gnocchi / gerösteter Pulpo <sup>A,B,C,D,G,K</sup>**  
**Romanesco / Rucola / Estragon Öl**  
*EUR 19,00*

**Paccheri Pasta <sup>A,B,C,D,I,J,K</sup>**  
**Tomaten / Meeresfrüchte / Basilikum**  
*EUR 23,00*

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

**Erbsenrisotto <sup>B,D,G</sup>**  
**Parmesan / Morcheln / Tiroler Speck**  
*EUR 17,00*

**Rote Bete Risotto (Vegan) <sup>B,D,I,G</sup>**  
**Walnuss / Spinat / Seidentofu**  
*EUR 16,00*

## HAUPTGÄNGE

**Brust von der Maispoularde / Kräuterrahmsauce** <sup>A,B,D,I</sup>  
**Ragout von Frühlingsgemüse / Püree von lila Kartoffeln**  
*EUR 24,00*

**Rosa gebratener Rücken vom Irischen Weidelamm** <sup>B,D,G,I</sup>  
**Safranjus / Wilder Brokkoli / Datteljoghurt / Balsamicolinsen**  
*EUR 34,00*

**Tafelspitz vom Milchkalb / Wurzelgemüsesud** <sup>B,D,G,I</sup>  
**Meerrettich-Apfelsauce / Rahmspinat / Kerbelkartoffeln**  
*EUR 29,00*

**Filet vom Simmentaler Rind / dreierlei Pfefferjus** <sup>A,B,C,D,G,I</sup>  
**Junge Karotten / Kartoffel-Zwiebel-Kuchen**  
*EUR 34,00*

**In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen** <sup>B,D,G,I</sup>  
**Geröstete Paprika / Buchweizen Crunch / Süßkartoffelpüree**  
*EUR 29,00*

**Seeteufelmedaillons / Parmaschinken / Salbei** <sup>A,B,D,G,I,J</sup>  
**Bärlauchrisotto / geschmolzene Tomaten**  
*EUR 36,00*

**Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer** <sup>A,D,G,I,F</sup>  
**Fenchel-Tomatensud / gebratene Artischocken / Kartoffel-Olivenöl Püree**  
*EUR 29,00*

**Wassermelonen Thunfisch / Sesamvinaigrette (Vegan)** <sup>D,E,F,G,H,I</sup>  
**Karottenpüree / mariniertes Gemüse / geröstete Erdnüsse**  
*EUR 21,00*

**Zweierlei vom Blumenkohl / geröstete Cashew Kerne (vegetarisch)** <sup>D,G,I</sup>  
**cremiger Ziegenkäse / eingelegte Aprikosen / marinierter Blutampfer**  
*EUR 18,00*

## DESSERT

**Erdbeer Tiramisu** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Rahmeis vom Sauerampfer / Schokoladen Crumble**  
*EUR 11,00*

**Milchreisschnitte** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Kokosnuss / Zitronengrassorbet**  
*EUR 12,00*

**Joghurtmousse** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Rhabarber / Gurkensorbet / Zitrone**  
*EUR 10,50*

**Valrhona Schokolade** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
**Passionsfrucht / Himbeere / Mandel**  
*EUR 12,00*

## KÄSE

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



---

## 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*

2021

Pink - St- Laurent Rosé  
Qualitätswein, trocken  
Tina Pfaffmann  
Pfalz, Deutschland  
*0,75l / 35,00*

### 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*

2017

Masi  
Costasera  
Amarone della Valpolicella Classico  
Veneto, Italien  
*0,75l / 90,00*

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.*