



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 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 Altonaer Kaviar Import^{B,D,H}
Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand
EUR 12,00

VORSPEISEN

Tatar vom Thunfisch^{D,E,F,G,H,I,J}
Avocado / Mango / Sesamlack
EUR 23,00

Zweierlei von der Wachtel^{A,B,C,D,G,H,I}
die Brust gebraten / die Keule gebacken / Balsamico-Linsensalat / Curryschaum
EUR 17,00

Geflämmte Lachsforelle^{C,D,J}
Pesto Trapanese / Limonensorbet
EUR 21,00

Büffel Burrata^{B,C,D}
Bunte Tomaten / Basilikumpesto / Tomatensorbet
EUR 16,00

Healthy Club Bowl^{A,D}
Bulgur / Wassermelone / Fenchel / eingelegter Spargel
karamellierter Crottin de Chavignol
EUR 14,00



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

SUPPEN

Kartoffel / geeist ^{A,B,D,I}
Crème Fraîche / Schnittlauchöl / knusprige Croûtons
EUR 9,00

Zucchini / cremig ^{B,D,I}
Minzöl / gebackene Zucchiniblüte / Olivenkrokant
EUR 11,00

Grüne Gazpacho ^{D,K}
Gerösteter Pulpo / knusprige Kartoffeln
EUR 11,00

Unsere Bouillabaise / Sauce Rouille ^{B,D,I,J,K}
EUR 14,00

ZWISCHENGÄNGE

Basilikumrisotto ^{B,D,K}
Tomate/ Burrata / Tatar von roter Garnele
EUR 19,00

Thunfisch in Pistazie ^{A,B,C,D,F,G,I,J}
Roh marinierte Zucchini / Curryöl / Kaktusfeige
EUR 23,00

Graupenrisotto / geschmorte Iberico Schweinebäckchen ^{A,B,D,G,I}
Gepickelte Blaubeeren / Estragon
EUR 17,00

Gnocchi / Pancetta ^{A,B,C,D}
Aprikose / Pecorino / Petersilie
EUR 16,00

HAUPTGÄNGE

Rehrücken aus dem Fläming ^{A,B,C,D,G,I}
rosa gebraten / Gewürzjus / Pistazienkruste
eingekochter Rhabarber / Rahmkohlrabi / Kartoffelkrapfen
EUR 38,00

Dorade auf der Haut gebraten ^{A,B,D,G,I,J}
Tomatenfondue / Artischocken a la Romana / Gemüse Couscous
EUR 24,00

In Aromaten gebratener Lammrücken ^{B,D,F,G,I}
Petersilienöl / Hummus / Baba Ganoush / Granatapfelkerne / Datteljoghurt
EUR 31,00

Medaillons vom Seeteufel ^{A,B,D,G,I,J}
Salbeijus / Parmaschinken / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln
EUR 36,00

Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}
dreierlei Pfefferjus / Sommergemüse / Kartoffelgratin
EUR 37,00

Auf der Haut gebratener Wildlachs ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}
Miso-Kartoffelcrème / gerösteter Blumenkohl / Spicy Glasnudeln
EUR 26,00

Veganer Thunfisch in Nori Marinade ^{D,E,F,G,H,I}
knackiges Gemüse / Wakame-Gurkensalat / geröstete Erdnüsse
EUR 21,00

Spaghetti / Linsenbolognese ^{A,B,C,D}
Parmesan
EUR 16,00

DESSERT

Panna Cotta ^{B,C,D,H}
marinierte Waldbeeren / Holunderblütensorbet
EUR 9,50

Tonkabohnen Crème brûlée ^{B,C,D,H}
Erdbeere / gesalzenes Popcorn
EUR 11,00

Zweierlei von der Valrhona Schokolade ^{B,C,D,H}
eingelegte Kirschen / Mangosorbet
EUR 12,00

Champagnersorbet ^{C,D}
Erdbeere / Hibiskusblüte
EUR 16,00

KÄSE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,H,D}
von unserem Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf
EUR 19,50

Cremiger Ricotta / Maisbrot ^{A,B,D,H}
eingelegerter Thymian-Pfirsich
EUR 14,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2021
Mancura Etnia
Sauvignon Blanc
Mancura Wines
Central Valley, Chile
0,75l / € 32,00

2021
Thörnicher Riesling
Qualitätswein, trocken
Weingut Gebrüder Ludwig
Mosel, Deutschland
0,75l / € 36,00

2021
Lugana DOC
Cantina Bulgarini
Lombardei, Italien
0,75l / 40,00

Rosé

2021
La Marina Cuvée Rosé VDP
Domaine de Menard
Côtes de Gascogne, Frankreich
0,75l / 30,00

Rotwein

2020
Crianza Merlot
Navarra DOP
Bodegas Piedemonte
Aragonien, Spanien
0,75l / 39,00

2020
Bulgarini
Rosso Bruno IGT
Corvina, Cabernet und Merlot
Veneto, Italien
0,75l / 46,00

2020
Black Print
Qualitätswein, trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
0,75l / 49,00

2020
Le Volte dell' Ornellaia
Merlot, Sangiovese,
Caberet Sauvignon
Tenuta dell Ornellaia
Toskana, Italien
0,75l / € 89,00

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.