



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 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,I}
Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand**
EUR 14,00

**3 Stück Fine de Claire Austern^{C,D,K}
mit Schalotten-Vinaigrette oder mit Blattspinat
und Hollandaise überbacken**
EUR 13,50

VORSPEISEN

**Grünes Gemüse / Estragoncrème / pochiertes Bio-Ei^{C,D,E,H}
geröstete Haselnüsse**
EUR 19,00

**Feldsalat / geröstete Kerne und deren Öl^{A,B,C,D}
knuspriger Speck und krosses Brot**
EUR 11,00

**Sashimi vom Wildlachs / krosse Hühnerhaut / Misocrème^{D,E,F,G,H,I,J}
Salat von grüner Papaya / Koriander**
EUR 21,00

**Königskrabbe / Avocado / Yuzu-Vinaigrette^{B,D,E,G,H,K}
Spitzpaprika-Ananas-Salat und Topinambur**
EUR 36,00

**Waldpilz Panna Cotta / Hirschschinken^{B,C,D,H}
Mangold / Nusscrumble**
EUR 25,00

**Knusprige Falaffel / Baba Ganoush^{B,D,E,F,H}
roh marinierte Zucchini / Minzjoghurt / Sesamcrème**
EUR 16,00

**Teriyaki Thunfisch / Shiso-Rettichsalat^{D,E,F,G,H,I,J}
Misocrème / Sesamlack**
EUR 27,00

SUPPEN

Süßkartoffel-Erdnuss-Schaumsuppe ^{A,B,C,D,H,I}
Pulled Pork Wan Tan / Meerrettich
EUR 10,50

Kartoffelsuppe / getrüffelt ^{B,D,I}
Crème fraîche / Schnittlauch
EUR 14,00

Essenz vom Kalbstafelspitz ^{A,B,C,D,G,I}
Wurzelgemüse / Schnittlauch
wählen Sie Ihre Lieblingseinlage:
Kaspressknödel / Griesknödel / Leberknödel / Flädle
EUR 13,00

Hummerschaumsuppe ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K}
Blumenkohl-Profiterol
EUR 16,00
zusätzlich mit einem halben Atlantik Hummer
zzgl. EUR 33,00

Schaumsuppe vom Kürbis mit Curry und Kokos ^{A,B,D,E,F,G,H,I,K}
in Tempura gebackene Garnele / karamellisierter Ingwer
EUR 11,50

ZWISCHENGÄNGE

Entenravioli ^{A,B,C,D,G,H,I}
cremiger Sellerie / Pfefferquitten / Sauce Verjus
EUR 21,00

Kastanienpolenta ^{A,B,D}
Bergkäse / Herbsttrompeten / Rosenkohl
EUR 17,00

Risotto mit Tardivo di Terviso ^{B,D,E}
Rote Beete / Granatapfel / Parmesan
EUR 18,00

Ragout vom Ochsenchwanz / Buchenpilze ^{A,B,C,D,G,I}
gebackener Polentaknödel / Rosinen / eingelegte Birne
EUR 23,00

HAUPTGÄNGE

Rehrücken / rosa gebraten ^{A,B,C,D,G,I}
Wacholderjus / Nusskruste / Marone / Kürbisgnocchi
EUR 38,00

Geschmorte Milchkalbsbäckchen / Gewürzjus ^{B,D,G,I}
glasierte Wurzeln & Rüben / Kartoffel-Olivenölpüree
EUR 29,00

Entenkeule / confiert / Apfel-Rotweinjus ^{A,B,C,D,G,H,I}
Selleriepüree / Senfmelone / Macaire-Kartoffeln
EUR 26,00

Gulasch vom Hirsch aus dem Fläming ^{A,B,C,D,G,I}
Kürbiskern-Crème Fraîche / eingelegte Waldpilze / Petersilienspätzle
EUR 26,00

Loup de Mer ^{A,B,D,F,H,I,J}
Curryschaum / Rote Bete Bulgur / Mini-Lauch
EUR 36,00

Sautierter Sankt Pierre ^{A,B,D,H,I,J}
Trüffeljus / Topinambur / Spinat / knusprige Haselnüsse
EUR 38,00

Filet vom Weiderind ^{A,B,C,D,G,I}
dreierlei Pfefferjus / Schmorzwiebelcreme / Kürbistarte
EUR 37,00

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPT-ODER ZWISCHENGÄNGE

Sellerieknolle / auf Salz in Butter gegarter Herbstapfel ^{B,D,I}
Ziegenfrischkäse / Kerbel / Datteln / Trüffel
EUR 18,00

Marokkanischer Blumenkohlsalat / Kichererbse ^{A,D,E,F,G,H}
Couscous / Goji-Beeren / Aprikose
EUR 12,00

Zweierlei Kürbis ^{B,D,F,J}
Chicorée / Safrangel / Buchenpilze
EUR 16,00

DESSERT

Jivara Schokoladenmousse ^{B,C,D}
Zimtrahmeis / eingelegte Zitrusfrüchte
EUR 14,00

Unser Bienenstich / Hefe / Kardamomeis ^{A,B,C,D,H}
EUR 13,00

Nougat Semifredo / Walnusscrumble / Pfefferzwetschge ^{A,B,C,D,H}
EUR 13,00

Pochierte Birne / Karamell ^{B,D}
Valrhona Schokoladeneis mit Sternanis
EUR 14,00

Gewürzkaffee Mousse ^{B,C,D,E}
Mandelpraline / Ananassorbet
EUR 14,00

Pistazientörtchen ^{A,B,C,D}
Marzipan / Kaki / Eierlikör
EUR 13,00

KÄSE

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

Ziegenkäse-Nougat / eingelegte Trauben ^{B,D,G}
EUR 12,00

Bleu de Auvergne / Senfrüchte / Yufka ^{B,D,G,H}
EUR 14,00

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

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

2021
Babich
Sauvignon Blanc
Marlborough, Neuseeland
0,75l / 41,00

2020
Weisser Burgunder & Chardonnay
Qualitätswein trocken
Weingut Karl Heinz Johner
Baden, Deutschland
0,75l / 54,00

2019
Bechtheimer Chardonnay
Qualitätswein, trocken
Weingut Dreissigacker
Rheinhessen, Deutschland
0,75l / 57,00

Rotwein

2019
Brunnetti
Sangiovese
Azienda Agricola Elisabetta
Toscana, Italien
0,75l / € 44,00

2018
Cuvée LARA
Qualitätswein trocken
Weingut Karl Pfaffmann
Pfalz, Deutschland
0,75l / 66,00

2018
Tenet „The Pundit“
Syrah
Chateau Ste. Michelle
& Michel Gassier
Washington State, USA
0,75l / 79,00

2019
Pesquera
Tinto Reserva
Rivera del Duero, Spanien
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.