



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

# **IHRE** **MENÜAUSWAHL** *YOUR MENU CHOICE*

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL**  
**AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN**  
**FÜR IHRE VERANSTALTUNG IM BERLIN CAPITAL CLUB**  
*MAKE YOUR OWN CULINARY CHOICE*  
*FROM THE FOLLOWING RECOMMENDATIONS*  
*FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

WINTER 2024

## IHR MENÜ

**Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen  
ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste.**

*Please choose from the suggestions a single menu for all your guests.*

**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.**

*On request, we are happy to serve an alternative dish to allergy sufferers or  
vegetarians. Please let us know if you are already aware of any persons with  
allergies or intolerances.*

**Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.**

*The menu suggestions apply to groups of 8 Persons or more.*

## ZUM APERITIF

**50g Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import <sup>B,D,J</sup>**

**Chips mit Sylter Meersalz und Schmand**

*50g heather trout caviar from Altonaer Kaviar Import Chips with Sylter sea salt  
and sour cream*

*EUR 16,00*

**3 Stück Fine de Claire Austern <sup>B,C,D,I,K</sup>**

**mit Schalotten-Vinaigrette oder mit Blattspiant und Hollandaise überbacken**

*3 pieces of Fine de Claire oysters*

*with shallot vinaigrette or with scallion leaves and hollandaise gratinated*

*EUR 15,00*

---

## VORSPEISEN - STARTERS

**Grünes Gemüse / Estragoncreme / pochiertes Bio-Ei** <sup>B,C,D,G,H,I</sup>

**Geröstete Haselnüsse**

*Green vegetables / tarragon cream / organic poached egg  
roasted hazelnuts*

EUR 21,00

**Feldsalat** <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

**Geröstete Kerne und deren Öl / knuspriger Speck und krosses Brot**

*Lamb's lettuce*

*Roasted seeds and their oil / crispy bacon and crusty bread*

EUR 12,50

**Sashimi vom Wildlachs / krosse Hühnerhaut / Misocreme** <sup>A,D,G,J</sup>

**Salat von grüner Papaya / Koriander**

*Sashimi of wild salmon / crispy chicken skin  
miso cream salad of green papaya / coriander*

EUR 26,00

**Königskrabbe / Avocado** <sup>D,G,I,K</sup>

**Spitzparika -Ananas-Salat und Topinambur**

*King crab / avocado*

*Parika-pineapple-salad and Jerusalem artichoke*

EUR 40,00

**Waldpilz Pana Cotta / Hirschschenken** <sup>B,C,D,I,H</sup>

**Mangold / Nusscrumble**

*Forest mushroom pana cotta / venison ham*

*Chard / nut crumble*

EUR 28,00

**Knusprige Falaffel / Baba Ganoush** <sup>A,B,C,D,F</sup>

**roh mariniert Zucchini/ Minzjoghurt/ Sesamcreme**

*Crispy Falafel / Baba Ganoush*

*raw marinated zucchini/ mint yogurt /sesame cream*

EUR 13,50

**Teriyaki Thunfisch** <sup>D, F,G,I,J</sup>

**Shiso- Rettichsalat / Misocreme / Sesamlack**

*Teriyaki tuna*

*Shiso radish salad / miso cream / sesame varnish*

EUR 31,00

## SUPPEN - SOUPS

### **Süßkartoffel-Erdnuss-Schaumsuppe** <sup>A,B,C,D,F</sup>

#### **Pulled Pork Wan Tan / Meerrettich**

*Sweet potato and peanut foam soup*

*Pulled pork wonton / horseradish*

*EUR 12,00*

### **Kartoffelsuppe** <sup>B,D,I</sup>

#### **Getruffelt / Crème fraîche / Schnittlauch**

*Potato soup / Truffled / crème fraîche / chives*

*EUR 16,00*

### **Zusätzlich am Tisch gehobelt Tagespreis pro Gramm**

*Additionally planed at the table daily price per gram*

### **Essenz vom Kalbstafelspitz** <sup>A,B,C,D,I</sup>

*Wählen Sie Ihre Lieblingseinlage*

#### **Kaspressknödel / Griesknödel / Leberknödel**

#### **Flädle / Wurzelgemüse und Schnittlauch**

*Essence of veal boiled beef*

*Choose your favorite insert:*

*Cheese dumplings / semolina dumplings / liver dumplings*

*Flädle / root vegetables and chives*

*EUR 13,50*

### **Hummerschaumsuppe** <sup>B,D,I,J,K</sup>

#### **Blumenkohl Profiterol**

*Lobster foam soup*

*Cauliflower profiterol*

*EUR 18,00*

### **Zusätzlich mit einem halben Atlantik Hummer**

*Additionally with half an Atlantic lobster*

*EUR 54,50*

### **Schaumsuppe vom Kürbis mit Curry und Kokos** <sup>B,D,I,K</sup>

#### **In Tempura gebackene Garnele / karamellisierte Ingwer**

*Pumpkin foam soup with curry and coconut*

*Tempura baked shrimp / caramelized ginger*

*EUR 13,00*

---

## ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

**Entenravioli** <sup>A,B,C,D,I</sup>

**Cremiger Sellerie / Pfefferquitten / Sauce Verjus**

*Duck ravioli / Creamy celery / pepper quince / verjuice sauce*

EUR 20,00

**Kastanienpolenta** <sup>B,D,I</sup>

**Bergkäse / Herbsttrompeten/ Rosenkohl**

*Chestnut polenta / Mountain cheese / autumn trumpets / Brussels sprouts*

EUR 17,00

**Risotto mit Tardivo di Terviso** <sup>B,D,I</sup>

**Rote Beete / Granatapfel / Parmesan**

*Risotto with Tardivo di Terviso*

*Beetroot / Pomegranate / Parmesan*

EUR 20,00

**Ragout vom Ochsenschwanz** <sup>A,B,C,D,I</sup>

**gebackener Polenta Knödel / Buchenpilze / Rosinen / eingelegte Birne**

*Oxtail ragout / baked polenta dumplings / beech mushrooms / raisins / pickled pear*

EUR 29,00

## HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

**Rehrücken / Rosa gebraten** <sup>A,B,C,D,I</sup>

**Wacholderjus / Nusskruste / Marone / Kürbisgnocchi**

*Saddle of venison / roasted pink*

*Juniper jus / nut crust / chestnut / pumpkin gnocchi*

EUR 42,50

**Geschmorte Milchkalbsbäckchen** <sup>A,B,D,I</sup>

**Gewürzjus / glasierte Wurzeln & Rüben / Kartoffel-Olivenölpüree**

*Braised milk veal cheeks*

*Spiced jus / glazed roots & beets / potato and olive oil puree*

EUR 32,50

**Entenkeule / Confiert** <sup>B,C,D,G,I</sup>

**Apfel-Rotweinjus / Selleriepüree/ Senfmelone / Macaire-Kartoffeln**

*Duck leg / confit / Apple-red-wine-jus / celery puree / mustard melon / Macaire potatoes*

EUR 29,00

---

**Ragout vom Hirsch aus dem Fläming** <sup>A,B,C,D,I</sup>  
**Kürbiskern-Creme Fraîche / eingelegte Waldpilze / Petersilienspätzle**  
*Deer ragout from Fläming / Pumpkin seed crème fraîche  
pickled wild mushrooms / parsley spaetzle*  
EUR 29,00

**Filet vom Weiderind** <sup>A,B,C,D,I</sup>  
**Dreierlei Pfefferjus / Schmorzwiebelcreme / Kürbistarte**  
*Fillet of grass-fed beef / three kinds of pepper jus / braised onion cream / pumpkin tart*  
EUR 41,00

## HAUPTGÄNGE MIT FISCH – MAIN COURSES WITH FISH

**Loup de Mer** <sup>A,B,D,I,H,J</sup>  
**Curryschaum / Rote Bete Bulgur/Mini Lauch**  
*Loup de Mer / curry foam / beetroot bulgur/mini leek*  
EUR 40,00

**Sautierter Sankt Pierre** <sup>A,B,D,I,H,J</sup>  
**Trüffeljus / Topinambur / Spinat / knusprige Haselnüsse**  
*Sautéed Saint Pierre / truffle jus / Jerusalem artichoke / spinach / crispy hazelnuts*  
EUR 42,50

## VEGETARISCHE & VEGANE HAUPTGÄNG VEGETARIAN AND VEGAN MAIN COURSES

**Sellerieknolle / auf Salz in Butter gegarte Winterapfel** <sup>B,D,I</sup>  
**Ziegenfrischkäse / Kerbel / Datteln / Trüffel**  
*Celery root / winter apple cooked on salt in butter  
Goat cream cheese / chervil / dates / truffles*  
EUR 20,00

**Marokkanischer Blumenkohlsalat / Kichererbse / Couscous** <sup>B,D</sup>  
**Goji-Beeren / Aprikose**  
*Moroccan cauliflower salad / chickpea / couscous / goji berries / apricot*  
EUR 13,50

**Zweierlei Kürbis** <sup>B,D,E,I</sup>  
**Chicorée / Safrangel / Buchenpilze**  
*Two types of pumpkin / chicory / saffron angel / beech mushrooms*  
EUR 18,00

## DESSERT

**Jivara Schokoladenmousse** <sup>B,C,D</sup>

**Zimtrahmeis / eingelegte Zitrusfrüchte**

*Jivara chocolate mousse / cinnamon cream ice cream / pickled citrus fruits*

*EUR 16,00*

**Unser Bienenstich** <sup>A,B,C,D</sup>

**Hefe / Kardamomeis**

„Bienenstich“-cake / yeast / cardamom ice cream

*EUR 14,50*

**Nougat Semifredo** <sup>A,B,C,D,H</sup>

**Walnusscrumble / Pfefferzwetschge**

*Nougat Semifredo / walnut crumble / pepper plum*

*EUR 14,50*

**Pochierte Birne / Karamell** <sup>B,D</sup>

**Valrhona Schokoladeneis mit Sternanis**

Poached pear / caramel / Valrhona chocolate ice cream with star anise

*EUR 16,00*

**Gewürzkaffee Mousse** <sup>B,C,D</sup>

**Mandelpraline / Ananassorbet**

*Spiced coffee mousse / almond praline / pineapple sorbet*

*EUR 16,00*

## KÄSE - CHEESE

**Käsevariation von Maître Affineur Waltmann** <sup>A,B,C,D,G</sup>  
**geröstetes Früchtebrot / Feigensenf**

*Cheese variation from Maître Affineur Waltmann / roasted fruit bread / fig mustard*  
*EUR 20,00*

**Ziegenkäse Nougat / Eingelegte Trauben** <sup>B,D</sup>

*Goat cheese nougat / pickled grapes*  
*EUR 13,50*

**Bleu de Auvergne / Senfrüchte / Yufka** <sup>A,B,C,D,I</sup>

*Bleu de Auvergne / mustard fruits / Yufka*  
*EUR 16,00*

**Cremiger Ricotta / Maisbrot/ eingelegter Thymian-Pfirsich** <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

*Creamy ricotta / cornbread / pickled thyme peaches*  
*EUR 14,00*



## 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*

### 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.*