



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS MENÜ

Büffel Burrata ^{B,D,G,I}

grüner Spargel / Bohnenkerne / Dill / Olivenöl
Buffalo burrata / green asparagus / bean seeds / dill / olive oil
17,00 €

Bärlauchschaumsuppe ^{B,D,J}

geflämmtter Seesaibling
Wild garlic foam soup / flamed char
9,00 €

In Aromaten gebratenes Rinderhüftsteak ^{A,B,C,D,G,I}

In Ahorn Sirup glasierte Estragon Karotten
Schupfnudeln / Röstzwiebeljus
Beef rump steak roasted in aromatics
Tarragon carrots glazed in maple syrup
potato noodles / roasted onion jus
29,00 €

Sautiertes Filet von der Dorade Rose ^{A,B,D,G,I,J}

Tomaten-Fenchel Fondue / gebratener Spargel / Fregola
Sautéed fillet of gilthead rose / tomato and fennel fondue
roasted asparagus / fregola
28,00 €
-

Ricotta - Kräuter Ravioli ^{A,B,C,D}

Erbsennage / Parmesan / Tomate
Ricotta - herb ravioli / pea nage / parmesan / tomato
16,00 €

Tonkabohnen Panna Cotta ^{B,C,D,H}

Rhabarberkompott / Schokoladen-Anis-Eis
Tonka bean panna cotta / rhubarb compote
chocolate aniseed ice cream
9,50 €

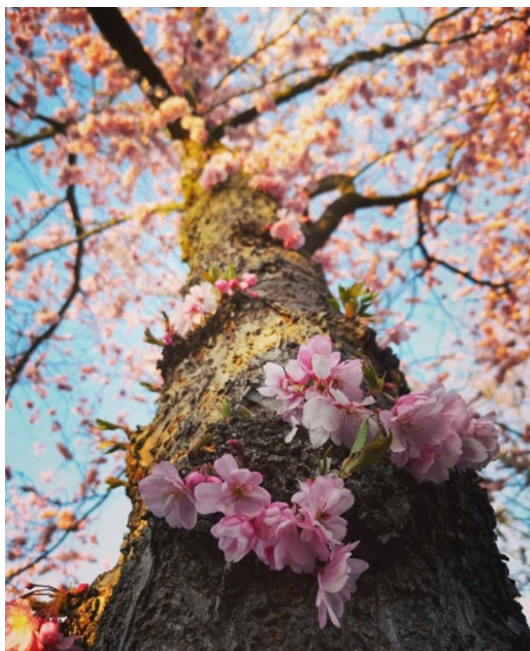
IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

FRÜHLINGSFEST@BERLINCAPITALCLUB

„MEMBERS & FRIENDS“ POWERED BY BMW WERNECKE GMBH

19. APRIL 2024 AB 19.00 UHR



TEILNEHMERBEITRAG: 110 EURO INKL. KÖSTLICHKEITEN AUS KÜCHE UND KELLER.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE TEILNAHME!

15.04.2024

VORSPEISEN

Roh marinierte Scheiben von der Jakobsmuschel ^{D,I,K}

Eisenkrautschaum / Apfel / Mortadella
Raw marinated slices of scallop / verbena foam
apple / mortadella
24,00 €

Erbsenrisotto ^{B,D,I}

Morcheln / Rote Bete Schaum / Mairübchen / Pancetta
Pea risotto / morels / beet foam / turnip greens / pancetta
26,00 €

Thunfischtatar ^{B,C,D,H}

Mango / Kaiserschoten / Misomayonaise / Enokipilze
Tuna tartare / mango / snow peas
miso mayonnaise / Enoki mushrooms
24,00 €

Bruschetta ^{A,B,C,D,G,I,J}

Eingelegte Honigmelone – Fenchelsalmi
Steckrübensalat – geräucherte Gänsebrust
gebeizter Skrei – Kaviar creme fraiche
Bruschetta / pickled honeydew melon - Fennel salmi / rutabaga
salad - smoked goose breast / pickled skrei - caviar creme fraiche
16,00 €

Vichyssoise ^{A,B,C,D,G,I,K}

gebackene Auster / geschmorter Lauch
Vichyssoise / baked oyster / braised leek
12,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Steak von der Hirschkalbskeule ^{A,B,G,D,I}

Morchelrahmsauce / grüner Spargel
gepfeffertes Rhabarber / Kartoffel Millefeuille
Pink roasted leg of venison steak / morel cream sauce / green
asparagus / peppered rhubarb / potato millefeuille
31,00 €

Seezunge ^{A,B,D,G,I,J}

Semmelstoppelpilze / Petersilienjus / Rissolle Kartoffeln
Kopfsalat mit Dill und Zitrone
breadstuff mushrooms / parsley jus / rissole potatoes
lettuce with dill and lemon
44,00 €

Gebratenes Kabeljaufilet ^{A,B,D,G,I,J}

Limetten Kartoffel Püree
Ragout von dicken Bohnen und Artischocke
Fried cod fillet / lime potato puree
ragout of broad beans and artichoke
29,00 €

Rücken vom Weidelamm in Thymianbutter gebraten ^{B,D,G,I}

Rosmarin Kartoffeln / Junger Brokkoli
Datteljoghurt / Alter Balsamico
Saddle of pasture-fed lamb roasted in thyme butter / rosemary
potatoes / young broccoli / date yogurt / aged balsamic vinegar
31,00 €

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Simmentaler Weiderind ^{A,C,D,G,I}

-am Tisch zubereitet-

Joseph Brot
zusätzlich mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
€ 8,50
Tartare of Simmental beef / Joseph bread
additionally with French fries and truffle mayonnaise 8,50€
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" of veal Swabian potato salad
cranberries
27,00 €

Tagliatelle ^{A,B,C,D,I}

Bio-Eigelb / Perigord Trüffelrahmsauce
Tagliatelle / Organic egg yolk / Perigord truffle cream sauce
26,00 €

KÄSE UND DESSERT

Gereifter und frischer Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Volker Waltmann ^{A,B,D}

Matured and fresh raw milk cheese
from our Maître Affineur Volker Waltmann
19,50 €

Lemoncurd ^{A,B,C,D}

karamelierte Kokosnussflocken / zweierlei Erdbeere
Lemon curd / caramelized coconut flakes / two kinds of strawberry
11,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer