



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

SPRING 2024

YOUR MENU CHOICE

**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 CHAMPAGNER EMPFANG EMPFEHLEN WIR: OUR RECOMMENDATION FOR YOUR CHAMPAGNE RECEPTION:

Heideforellenkaviar vom Altonarer Kaviar Import ^{B,D,H,J}

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylt Salt / Sour Cream

EUR 16,00

3 Stück Fine de Claire Austern ^{B,C,D,I,K}

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

Tatar vom Weiderind / geriebenes Eigelb ^{B,D,G,I,C}

Limonen Crème Fraîche / Senfsaat / knusprige Kartoffeln

Beef Tatar / grated Egg Yolk / Lemon Crème Fraîche / Mustard Seeds / Crunchy Potatoes
EUR 21,00

Büffel Burrata / grüner Spargel (vegetarisch) ^{B,D,G}

Bohnenkerne / Dill / Olivenöl Extra Vergine

Buffalo Mozzarella / green Asparagus / Beans / Dill / Extra Virgin Olive Oil
EUR 17,50

Frühlingsсалate / gepfeffertes Rhabarber ^{A,B,C,D,G,I}

gehobelte Champignons / Bulgur / gebackene Wachtelkeule

Spring Salad / peppered Rhubarb / Mushrooms / Bulgur / backed Quail Leg
EUR 19,00

Falaffel / Baba Ganoush / Hummus (Vegan) ^{A,B,D,G,I}

Pinienkerne / Zadar / Petersiliensalat

Falaffel / Baba Ganoush / Hummus / Pine Nuts / Zadar / Parsley Salad (vegan)
EUR 14,00

Tatar vom Thunfisch / Krustentierschaum ^{A,B,D,E,F,G,H,J,K}

Avocado / Mango / marinierte Kaiserschoten

Tuna Tartar / Crustacean Foam / Avocado / Mango / marinated Sugar Snap Peas
EUR 25,00

Scheiben vom Wildlachs ^{A,D,E,F,G,H,I,J}

Gurken-Wakame-Salat / Miso-Mayonnaise / Knusprige Hühnehaut

Slices of Wild Salmon / Cucumber-Wakame-Salat / Miso- Mayonnaise
EUR 19,00

Marokkanischer Blumenkohlsalat (Vegan) ^{D,E,F,G,H,I}

Kichererbsen / Goji Beeren / Granatapfelkerne

Moroccan Cauliflower Salad / Chickpeas / Goji Berries / Pomegranate (vegan)
EUR 16,00

SUPPEN - SOUPS

Schaumsuppe von der Erbse und Minze (vegetarisch) ^{B,D,I}
Peas and Mint Foam Soup
EUR 9,00

Misosuppe / Buchenpilze (vegetarisch) ^{A,D,E,F,G,H,I,J}
Räuchertofu / Sobanudeln
Miso Soup / Shimeji Mushroom / smoked Tofu / Soba Noodles (vegetarian)
EUR 11,00

Schaumsuppe vom Bärlauch ^{A,B,C,D,G,I}
Spargelspitzen / Pulled Pork Wan Tan
Wild Garlic Foam Soup / Asparagus Tips / Pulled Pork Wan Tan
EUR 11,00

Schaumsuppe von Frühlingskräutern ^{B,D,I,J}
geräuchertes Forellenfilet
Spring Herbs Foam Soup / smoked Trout Filet
EUR 13,00

Rahmsuppe vom Kohlrabi ^{A,B,C,D,I,K}
gebackene Garnele / Zitronengel
Kohlrabi Cream Soup / baked Shrimp / Lemon
EUR 14,50

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Gnocchi / gerösteter Pulpo ^{A,B,C,D,G,I,K}
Romanesco / Rucola / Estragon Öl
Gnocchi / roasted Pulpo / Romanesco / Rocket Salad / Tarragon Oil
EUR 21,00

Paccheri Pasta ^{A,B,C,D,I,J,K}
Tomaten / Meeresfrüchte / Basilikum
Paccheri Pasta / Tomato / Seafood / Basil
EUR 21,00

Erbсенrisotto ^{B,D,I}
Parmesan / Morcheln / Tiroler Speck
Peas Risotto / Parmesan / Morels / Tyrolean Bacon
EUR 19,00

Rote Bete Risotto (Vegan) ^{D,E,G,I}
Walnuss / Tardivo di Tresivo/ Granatapfel kerne
Creme von fermentierten Knoblauch
Beetroot Risotto / Walnut / Tardivo di Tresivo/ Granatapfel kerne
Cream from fermented garlic
EUR 16,00

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Brust von der Maispoularde / Kräuterrahmsauce ^{A,B,D,I}
Ragout von Frühlingsgemüse /Lilla Kartoffeln
Breast of corn-fed Poularde / Herb Cream Sauce
Spring Vegetables Ragout / Purple Potatoes
EUR 26,00

Rosa gebratener Rücken vom Irischen Weidelamm ^{B,D,G,I}
Safranjus / Wilder Brokkoli / Datteljoghurt / Balsamicolinsen
Sautéed Saddle of Irish Lamb / Saffron Gravy
Wild Broccoli / Dates Yoghurt / Balsamico Lentils
EUR 36,00

Filet vom Simmentaler Rind / dreierlei Pfefferjus ^{A,B,C,D,G,I}
Junge Karotten / Kartoffelgratin
„Simmentaler“ Beef Fillet / Pepper Gravy / young Carrots / Gratinated Potatoes
EUR 37,00

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen ^{B,D,G,I}
Geröstete Paprika / Buchweizen Crunch / Süßkartoffelpüree
In Red Wine braised Veal cheekes / roasted Sweet Pepper
Buckwheat Crunch / Sweet Potato Puree
EUR 31,00

Seeteufelmedaillons / Parmaschinken / Salbei ^{A,B,D,G,I,J}
Bärlauchrisotto / geschmolzene Tomaten
Monkfish Medaillons / Parma Ham / Sage / Wild Garlic Risotto/ melted Tomatoes
EUR 37,00

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,D,F,G,I,J}
Fenchel-Tomatensud / gebratene Artischocken / Kartoffel-Olivenöl-Püree
Roasted Seabass Fillet / Fennel Tomato Broth
roasted Artichokes / mashed Potatoes with Olive Oil
EUR 29,00

Wassermelonen Thunfisch / Sesamvinaigrette (Vegan) ^{A,D,E,F,G,H,I}
Karottenpüree / mariniertes Gemüse / geröstete Erdnüsse
Watermelon Tuna / Sesame Vinaigrette
Carrot Puree / marinated Vegetables / roasted Peanuts (vegan)
EUR 21,00

Zweierlei vom Blumenkohl / geröstete Cashew Kerne (vegetarisch) ^{B,D,G,I}
cremiger Ziegenkäse / eingelegte Aprikosen / mariniertes Blutampfer
Cauliflower in two different ways / roasted Cashew Seeds
creamy Goat Cheese / Apricotes / marinated Blood Sorrel (vegetarian)
EUR 18,00

DESSERT

Lemoncurd ^{A,B,C,D,H}
Haselnusscrumble / Rhabarber Sorbet
Lemoncurd / Hazelnutcrumble / Rhubarb Sorbet
EUR 12,50

Tonkabohnen Panna Cotta ^{A,B,C,D,H}
Rhabarber Kompott / Erdbeer Sorbet
Tonka bean panna cotta / Rhubarb compote / strawberry sorbet
EUR 12,50

Cocosnussmousse ^{A,B,C,D,H}
Mangoflan Creme / Himbeersorbet / Schokoladen Perlen
Coconut mousse / Mangoflan cream / raspberry sorbet / chocolate pearls
EUR 12,50

Schokoladen Brownie ^{A,B,C,D,H}
Cassisgel und Kaffe Espuma
Chocolate brownie / cassis gel / coffee espuma
EUR 12,50

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,B,H,D}
von unserem Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf
Cheese selection from our Maître Affineur Waltmann
roasted Fruit Bread / Fig Mustard
EUR 19,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

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

2022
Lugana DOC
Cantina Bulgarini
Lombardei, Italien
0,75l / € 44,00

2022
Grauer Burgunder
Kabinett, trocken
Winzerhof Ebringen
Baden-Württemberg
Deutschland
0,75l / € 41,00

2022
Lugana DOC Rosé
Cantina Bulgarini
Lombardei, Italien
0,75l / € 48,00

2021
Vermentino
Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri
Marchesi Antinori
Toskana, Italien
0,75l / € 52,00

Rotwein

2013
Les Jardins
Chassagne-Montrachet
Burgund, Frankreich
0,75l / € 159,00

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

2017
Rioja Reserva
Baron de Ley
Rioja, Spanien
0,75l / € 39,00

2019
Tinto Pesquera, Reserva
Tempranillo
Familia Fernandez
Ribera del Duero, Spanien
0,75l / € 87,00

2021
Le Volte dell' Ornellaia
Merlot, Sangiovese, Cabernet
Sauvignon
Toscana IGT
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.