



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS MENÜ

Blattsalate ^{D,G}

Erdbeeren / eingelegter Spargel / gepoppte Hirse
mixed lettuce / strawberries / pickled asparagus / popped millet
16,00 €

Schaumsuppe vom Kalbeljau ^{A,B,D,G,I,J}

knuspriger Pancetta / Crostino Pfifferlinge
Foam soup of cod / crispy pancetta / crostino chanterelles
9,50 €

Curry von der Irischen Lammkeule ^{B,D,G,I}

Rahm Spinat / Kardamom Reis / Raita
*Irish leg of lamb curry / creamed spinach
cardamom rice / raita*
27,00 €

Atlantiklachs ^{A,B,D,I,J}

Ahornsirup-Sesam Karotten / Limetten Kartoffelpüree
Wasabischaum / Frittiertes Nori
*Atlantic salmon / maple syrup sesame carrots / lime mashed
potatoes / wasabi foam / deep-fried nori*
27,00 €

-

Kartoffelrösti ^{A,B,C,D,G,I}

Rahmpfifferlinge / Petersilie / gegrillte Aprikosen
Potato rösti / creamed chanterelles / parsley / grilled apricots
21,00 €

Lemoncurd ^{A,B,C,D,H}

Rhabarbersorbet / eingelegter Rhabarber
Schokoladencrumble
Lemon curd / rhubarb sorbet / pickled rhubarb / chocolate crumble
11,00€

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

UNSER KÜCHENKLASSIKER DER WOCHE!

Filet vom Milchkalb ^{A,B,D,G,I}

Steinpilzrahm / Marktgemüse / Strozapretti
*Fillet of milk-fed veal / porcini mushroom cream
market vegetables / strozapretti*
39,00 €

Die ersten Steinpilze ^{A,B,C,D,G,I}

In Rahmsauce mit Petersilie und Madeira
dazu Tagliatelle / Tiroler Speck- oder Käseknödel
*The first porcini mushrooms
In a cream sauce with parsley and Madeira
Served with tagliatelle / Tyrolean bacon or cheese dumplings*
29,00€

Traditionelles "Menü Finale" vor der Sommerpause

Donnerstag, 25. Juli 2024

19.00 Uhr

Genießen Sie noch einmal den wunderbaren Blick über den
Gendarmenmarkt bevor wir uns in die Sommerpause
verabschieden, um den Club für Sie aufzuhübschen.

VORSPEISEN

Tatar vom Matjes ^{B,D,G,I,J}

Rote Bete Carpaccio / Bohnen / Apfel
Matjes tartare / beet carpaccio / beans / apple
19,00 €

Gebackene Steinpilze ^{A,B,C,D,}

Feldsalat / Sauce Tartare
Baked porcini mushrooms / lamb's lettuce / tartar sauce
23,00 €

Pfifferlings Risotto ^{B,D,G,I}

Parmesan / Salsiccia / Artischocke
Chanterelle risotto / parmesan / salsiccia / artichoke
21,00 €

Schaumsuppe vom Atlantik Hummer ^{B,D,G,I,J,K}

Vadouvan / Estragon
Atlantic lobster foam soup / vadouvan / tarragon
16,00 €

HAUPTGERICHTE

Medaillons von der Rehkeule ^{A,B,C,D,G,I}

gebratene Steinpilze / Laugenwürfel / cremiger Spitzkohl
*Medallions of leg of venison / fried porcini mushrooms
lye cubes / creamy pointed cabbage*
27,00 €

Sautierte Seezungenfilets ^{B,D,G,H,I}

Tomatenbutter / Stangenspargel
Kartoffel-Limonenöl Püree
*Sautéed sole fillets / tomato butter
Asparagus spears / Potato and lime oil puree*
29,00 €

Doradenfilet in lauwarmer Gemüse-Vinaigrette ^{A,D,G,I,J}

Kräuter Couscous / Safranfenchel
*Sea bream fillet in lukewarm vegetable vinaigrette
herb couscous / saffron fennel*
29,00 €

Rinderfilet ^{B,D,G,I}

Kräuterbutter / Bohnengemüse / Kichererbsen Panisse
*Fillet of beef / herb butter
bean vegetables / chickpea panisse*
37,00 €

Sautierte Jakobsmuscheln ^{A,B,C,D,G,I,K}

zweierlei Blumenkohl / Bröselbutter / Sommertrüffel
*Sautéed scallops / two kinds of cauliflower
breadcrumb butter / summer truffles*
26,00 €

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}

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

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

Pfifferlinge / Panchetta / Petersilie
Chanterelles / panchetta / parsley
23,00 €

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 €

Pfirsich Melba ^{A,B,H,I}

Vanilleeis / Himbeere / Holunder
Peach melba / vanilla ice cream / raspberry / elderberry
12,00 €