



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS MENÜ

Ceasar Salad ^{A,B,C,D,G}

krosser Speck / knusprige Croutons
Ceasar salad / crispy bacon / crunchy croutons
11,00 €

Sommergemüse Eintopf ^{A,B,C,D}

Grießklößchen
Summer vegetable stew / semolina dumplings
9,00 €

Steak vom Kalbsrücken ^{A,B,C,D,G,I}

Pfifferlingrahmsauce / zweierlei Karotte / Gnocchi
*Saddle of veal steak / chanterelle cream sauce
two types of carrot / gnocchi*
27,00 €

Fish & Chips ^{A,B,C,D,G,I,J}

Malzessig / Erbsenpüree / Sauce Remoulade
Fish & chips / malt vinegar / pea puree / remoulade sauce
21,00 €

Ricotta Ravioli ^{A,B,C,D,I,G}

Salbeibutter / Zitrone / Parmesan
Ricotta ravioli / sage butter / lemon / parmesan
17,00 €

Sorbetvariation ^H

Beerenmix
Sorbet variation / Berry mix
11,00 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

UNSER KÜCHENKLASSIKER DER WOCHE!

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind ^{B,D,G,I}

Kräuterbutter / Bohnengemüse / Kichererbsen Panisse
*Rump steak from Argentinian pasture-fed beef / herb butter
bean vegetables / chickpea panisse*
37,00 €

Schnitzel von der Hirschkeule ^{A,B,C,D,G,I}

in Kürbiskernpanade
Steinpilzrahm / Spätzle / Rahmspitzkohl
*Schnitzel of venison leg in pumpkin seed breading
creamed porcini mushrooms
spaetzle / creamed pointed cabbage*
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

Bunte Tomaten ^{A,B,D,H}

Pfirsich / Burrata / Ciabatta / Basilikum
Colorful tomatoes / peach / burrata / ciabatta / basil
16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,C,D,G,I,H}

geröstete Pfifferlinge / Cashew Kerne / Scarmorza
*Beef fillet carpaccio / roasted chanterelles
Cashew nuts / scarmorza*
18,00 €

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

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

Gegrillter Sepia ^{B,D,K}

Rucola Salat / Datteln-Tomaten
Pinienkerne / Balsamico
*Grilled cuttlefish / rocket salad / date rini tomatoes
pine nuts / balsamic vinegar*
21,00 €

Mille feuille vom Blätterteig ^{A,B,C,D}

und gebeiztem Rehrücken
Preiselbeer-Creme Fraiche / Wildkräutersalat
*Mille feuille of puff pastry and pickled saddle of venison
cranberry crème fraîche / wild herb salad*
17,00 €

Schaumsuppe vom Parmesan ^{A,B,D,G,I}

Olivencrostino
Parmesan foam soup / olive crostino
9,50 €

HAUPTGERICHTE

Schweinebauch ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

Schwarze Bohnen / Reis / geräucherte Hollandaise
Essig Gurke / Getrocknetes Eigelb
*Pork belly / black beans / rice / smoked hollandaise
pickled cucumber / dried egg yolk*
24,00 €

Filets von der Atlantik Seezunge ^{A,B,D,G,I,J}

Petersilienjus / Pfifferlinge
grüner Spargel / Kartoffelschaum
*Atlantic sole fillets / parsley jus / chanterelles
green asparagus / potato foam*
44,00 €

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

Meeresfrüchte Risotto / Krustentierschaum / Creme vom
fermentierten schwarzem Knoblauch
*Atlantic salmon / seafood risotto / crustacean foam
cream of fermented black garlic*
27,00 €

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

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 €

Dulcey Schokoladenmousse ^{A,B,C,D,H}

Johannisbeere / Exoticsorbet
Dulcey chocolate mousse / currant / exotic sorbet
11,00 €