



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

SUMMER 2024

YOUR MENU CHOICE

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

Please choose a single menu from the suggestions 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 Altonaer Kaviar Import ^{B,D,H}

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylter sea 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

Teriyaki vom Thunfisch ^{D,E,F,G,H,I,J}

Avocado / Mango / Sesamlack / eingelegter Rettich
Tuna Tartar / Avocado / Mango / Sesame Coat / Pickled Radish
EUR 26,00

Zweierlei von der Wachtel / die Brust gebraten / die Keule gebacken ^{A,B,C,D,G,H,I}

Bunte Sommersalate Holunderblütenvinaigrette
*Quail in two different Ways / Balsamico Lentil Salad /
Curry Foam / Colorful summer salads / elderflower vinaigrette*
EUR 19,00

Geflämmte Lachsforelle ^{C,D,J}

Pesto Trapanese / Limonensorbet
Flambéed Salmon Trout / Pesto Trapanese / Lime Sorbet
EUR 23,00

Büffel Burrata ^{B,C,D}

Bunte Tomaten / Basilikum / Tomatensorbet
Buffalo Burrata / Basil / Colorful Tomatoes
EUR 18,00

Healthy Club Bowl ^{A,D}

**Bulgur / Wassermelone / Fenchel / eingelegter Spargel
karamellisierter Crottin de Chavignol**
*Healthy Club Bowl / Bulgur / Watermelon / Fennel / Asparagus
Caramelized Crottin de Chavignol*
EUR 19,00

SUPPEN - SOUPS

Tomate sonnengereift / Geröstete Pinienkerne ^{A,B,C,G,I}

Basilikumpesto / Crostino mit Parmaschinken und Parmesan
Ripped Sun Tomatoes, Basil Pesto, Crostino with Parmaham and Parmesan Cheese
EUR 12,00

Zucchini / cremig ^{B,D,I}

Minzöl / gebackene Zucchiniblüte / Oliventapenade
Zucchini Cream Soup / Mint Oil / Baked Zucchini Flower / Olive Paste
EUR 12,00

Grüne Gazpacho ^{D,K}

Gerösteter Pulpo / knusprige Kartoffeln
Green Gazpacho / Roasted Pulpo / Crunchy Potatoes
EUR 14,00

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Basilikumrisotto ^{B,D,K}

Tomate / Burrata / gebratene Rote Garnele

Basil Risotto / Tomato / Burrata / Fried Red Shrimps

EUR 26,00

Rigatoni / Linsenbolognese / Pecorino ^{A,B,C,D}

Rigatoni Pasta / Lentil Bolognese / Italian Sheep Cheese

EUR 17,00

Thunfisch in Pistazien-Crumble gebacken ^{A,B,C,D,F,G,I,J}

Orangen-Fenchelsalat / eingelegte Blaubeeren / Curryöl

Tuna baked in Pistachio Crumble / Orange Fennel Salad / Pickled Blueberries / Curry Oil

EUR 27,00

Gnocchi / Pancetta ^{A,B,C,D}

Aprikose / Pecorino / Petersilie / eingelegte Pilze

Gnocchi / Bacon / Apricot / Italian Sheep cheese / Parsley / Pickled Mushrooms

EUR 21

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Rehrücken aus dem Fläming ^{A,B,C,D,G,I}
rosa gebraten Gewürzjus / Pistazienkruste
Pistazienkruste / Rahmkohlrabi / Kartoffelkräpfen
Flammend Saddle of Venison / Roastbeef in Juice with Spices / Pistachio crust
Rhubarb compote / Creamy Cabbage Turnip / Potato fritters
EUR 42,00

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten ^{A,B,D,G,I,J}
Tomatenfondue / Artischocken a la Romana / Gemüse Couscous
Sautéed Gilthead Filet / Tomato Fondue / Artichokes a la Romana / Vegetables Couscous
Fillet of Sea Bass fried on the skin / Tomato Fondue / Roman Style Artichokes / Vegetable
couscous
EUR 28,00

In Aromaten gebratener Lammrücken ^{B,D,F,G,I}
Petersilienöl / Hummus / Baba Ganoush / Granatapfelkerne / Datteljoghurt
Lamb Saddle roasted in Aromatics / Parsley Oil / Hummus / Baba Ganoush
Pomegranate / Dates Yoghurt
EUR 34,00

Medaillons vom Seeteufel ^{A,B,D,G,I,J}
Salbeijus / Parmaschinken / Blattspinat / Karottenpüree
Monkfish Medallions / Sage Gravy / Parma raw Ham
Leaf Spinach / Puree from Carrots
EUR 39,00

Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}
dreierlei Pfefferjus / Sommergemüse / Kartoffelgratin
Fillet of pasture-fed beef / three different Peppers Gravy
Summer Vegetables / Potato Gratin
EUR 38,00

Auf der Haut gebratener Wildlachs ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}
Miso-Kartoffelcrème / gerösteter Blumenkohl / Spicy Glasnudeln
Wild Salmon / Miso Potato Cream / Roasted Cauliflower / Spicy Glass Noodles
EUR 27,00

Veganer Thunfisch in Nori Marinade ^{D,E,F,G,H,I}
knackiges Gemüse / Wakame-Gurkensalat / geröstete Erdnüsse
Vegan Tuna in Nori Marinade / Crunchy Vegetables / Wakame Cucumber Salad
Roasted Peanuts
EUR 23,00

DESSERT

Panna Cotta ^{ABCDH}

Marinierte Waldbeeren / Tutti Frutti-Sorbet

Panna Cotta / Marinated Berries / Tutti Frutti Sorbet

EUR 12,00

Brownie von der Valrhona Schokolade / Dulce Espuma

marinierte Erdbeeren ^{ABCDH}

Brownie from Valrhona Chocolate / Dulce Espuma / Marinated Strawberries

EUR 11,50

Nougat Semi Freddo / eingelegte Kirschen / Vanillesahne ^{ABCDH}

Nougat Semi Freddo / Pickled Cherries / Vanilla cream

EUR 12,00

Schokoladentraum ^{ABCDH}

Eis / Mousse / Sauce / Knusper Passionsfrucht

Chocolate dream

Ice / Mousse / Sauce / Crispy Passion Fruit

EUR 15,00

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,H,D}

von unserem Maître Affineur Waltmann

Früchtebrot / Feigensenf

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann

Fruit Bread / Fig Mustard

EUR 19,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2021
Mâcon-Villages
Chardonnay
Roux Père & Fils
Bourgogne, Frankreich

0,75l / EUR 59,00

2022
Riesling Qualitätswein trocken
Robert Weil
Rheingau, Deutschland

0,75l / EUR 38,00

2022
Pouilly Fumé
Saget La Perriere
Loire, Frankreich

0,75l / EUR 48,00

2021
Chiaretto, Bulgarini
Rosewein
Lombardei Italien

0,75l / EUR 52,00

2022
Sauvignon Blanc Gamlitz
Weingut Lackner – Tinnucher
Südsteiermark, Österreich

0,75 l / EUR 42,00

Rotwein

2019
Rioja Reserva
Baron de Ley
Rioja, Spanien

0,75l / EUR 41,00

2019
Rioja Gran Reserva
Baron de Ley
Rioja, Spanien

0,75l / EUR 58,00

2019
Ronchedone
Vino Rosso
Cà dei Frati
Lombardei, Italien

0,75l / EUR 47,00

2018
Jurtschitsch
Cabernet Sauvignon, Reserve
Langenlois, Österreich

0,75 l / EUR 69,00

2014
Les Jardins
Chassagne – Montrachet
Burgund, Frankreich

0,75l / EUR 159,00

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.