



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

AUTUMN 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 eine
entsprechende Alternative. 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

12,00 €

**3 Stück Fine de Claire Austern mit Schalotten-Vinaigrette^{CDK}
oder**

Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken ^{ABCDK}

3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette ^{CDK}

or

Rockefeller style baked with Herbs and Breadcrumbs

13,80 €

VORSPEISEN – STARTERS

Kürbistarte / Creme von der Esskastanie
Cranberries karamellierte Haselnüsse / Zimtöl ^{ABCDGHI} **(vegetarisch)**
Pumpkin Tart / Chestnut Cream
Cranberries / Caramelized Hazelnuts / Cinnamon Oil (Vegetarian)
16,00 €

Feldsalat / Kartoffel-Speckdressing
geröstete Kerne und deren Öl / knuspriges Brot ^{ABCDGHI}
Lamb's lettuce / Potato and Bacon Dressing
Roasted Seeds Oil / Crispy Bread
12,00 €

Wildlachs aus dem Buchenrauch
Meerrettichmousse / marinierte Rote Bete / Reibekuchen ^{ABCDGIJ}
Beech-smoked wild Salmon
Horseradish Mousse / Marinated Beetroot / Potato Pancakes
21,00 €

Cocktail von der roten Garnele
Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu / Marie Rose Sauce ^{BCDGIK}
Red Prawn Cocktail
Avocado / Orange / Pointed Bell Pepper / Yuzu / Marie Rose Sauce
27,00 €

In Aromaten gebratene halbe Wachtel / Salat von Beluga Linsen und Grünkohl
Kardamom - Birne / Creme vom alten Balsamico ^{BCDGI}
Aromatic roasted half Quail
Salad of Beluga Lentils and Curly Kale / Cardamom Pear Aged Balsamic Cream
19,00 €

Gebeizter Gelbflossenthunfisch / gepökelte Kalbszunge
Karottensalat Wasabicrunch / Bonitoflocken / Ananas Salsa ^{ADEFGHIJ}
Pickled Yellow Fin Tuna / Cured Veal Tongue
Carrot Salad / Wasabi Crunch / Bonito Flakes / Pineapple Salsa
29,00 €

Kaki-Caprese-Salat / Tomatenmarmelade / Büffelmozzarella
Mangoessig / Olivenöl Extra Vergine ^{BDGI} **(vegetarisch)**
Persimmon Caprese Salad / Tomato Jam / Buffalo Mozzarella
Mango Vinegar / Extra virgin Olive Oil (Vegetarian)
17,00 €

SUPPEN - SOUPS

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras / Piment d'Espelette ^{BDGI}
Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass / Espelette Pepper
11,00 €

zusätzlich mit einem Jakobsmuschel-Thunfisch-Spieß^K
Additionally with a Scallop-Octopus Stewer^K
zzgl./plus 12,00 €

Mango-Süßkartoffel-Schaumsuppe
geröstete Kichererbsen / Räuchertofu ^{BDEGI}
Mango-Sweet Potato-Foam Soup
Roasted Chickpeas / Smoked Tofu
11,00 €

Schaumsuppe von der Kartoffel
Trüffel / Croûtons / Schnittlauch ^{ABCDGI}
Potato Foam Soup
Truffle / Croûtons / Chives
14,00 €

zusätzlich mit am Tisch gehobeltem Wintertrüffel
zum Tages Preis pro Gramm
Additionally with Winter Truffles shaved at the table
at the daily price per gram

Essenz vom Ochschwanz
Parmesan Ravioli del Plin / Wurzelgemüwestreifen / Alter Sherry ^{ABCDGI}
Essence of Oxtail
Parmesan Ravioli del Plin / Root Vegetable Strips / Old Sherry
16,00 €

Sauerkrautsuppe
gebratene Blutwurst und Zanderbrandade / Apfelessig ^{BDGIJ}
Sauerkraut Soup
Fried black Pudding and Pike-Perch Brandad / Apple Cider Vinegar
13,00 €

Hummerschaumsuppe / Vadouvan / Estragon ^{BDEFGIJK}
Lober Foam Soup / Vadouvan / Tarragon
16,00€

mit einem halben Atlantik Hummer ca. 180g
with a half Atlantic Lobster approx. 180g
zzgl./plus 33,00 €

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Orecchiette

Entensugo / Feige / eingelegter Kürbis / Pecorino ^{ABCDGI}

Orrechiette

Duck Sugo / Fig / Pickled Pumpkin / Pecorino

21,00 €

Kastanienpolenta

Bergkäse / eingelegte Steinpilze / gebratener Rosenkohl

knuspriger Pancetta ^{BDDGI}

Chestnut polenta

Mountain Cheese / Pickled Porcini Mushrooms / Roasted Brussels Sprouts

Crispy Pancetta

21,00 €

Risotto mit Tardivo di Terviso

^{BDDGI}

Rote Bete / Granatapfel / Parmesan / Creme vom fermentierten Knoblauch

Risotto with Tardivo di Terviso

Beetroot / Pomegranate / Parmesan / Cream of fermented Garlic

19,00 €

Loup de Mer auf der Haut gebraten

Apfel-Rotweinjus / cremiger Wirsing / Kartoffel-Olivenöl Püree ^{ABDJ}

Loup de Mer fried on the Skin

Apple and Red Wine Jus / Creamy Savoy Cabbage / Potato Olive Oil Puree

23,00 €

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Rehrücken rosa gebraten ^{ABCDGI}
Wacholderjus / Nusskruste / eingelegte Aprikosen / Süßkartoffelpüree
Saddle of Venison
Juniper Gravy / Nut crust / Pickled Apricots / Sweet Potato Puree
41,00 €

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{BDGI}
Limettenjus / gepickelter Kürbis / Rote Bete Humus / wilder Brokkoli
Braised Veal Cheekies
Lime sauce / Pickled Pumpkin / Beetroot Humus / Wild Broccoli
32,00 €

Confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{ABDGI}
**Apfel-Rotweinjus / Rahmwirsing / Senfmelone
geschmelzter Kartoffelknödel**
Confit Brandenburg Duck Leg
Apple and Red Wine Jus / Creamed Cabbage / Mustard Melon / Melted Potato Dumpling
29,00 €

Sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt
Trüffeljus / Blumenkohl "polnisch" Petersilienwurzelpüree ^{ABCDGIJ}
Sautéed Fillet of Arctic Halibut
Truffle Jus / Polish-Style Cauliflower Parsley Root Puree
37,00 €

Brust von der Prignitzer Maispoularde
Petersilienschaum / Gemüse-Fregola / Estragon-Karotten mit Ahornsirup ^{ABDEGI}
Breast of Prignitz Corn Poulard
Parsley Foam / Vegetable Fregola / Tarragon-Carrots with Maple Syrup
27,00 €

Steak vom Thunfisch
Soja Sauce / Pak Choi / Shiitake Pilze / Asiatisch mariniertes Gemüse ^{ADEFGHIJ}
Tuna Steak
Soy Sauce / Pak Choi / Shiitake Mushrooms / Asian marinated Vegetables
34,00 €

Filet vom Weiderind
**dreierlei Pfefferjus / Rotwein-Schalotten / Kartoffel-Olivenölpüree
gebratene Schwarzwurzel** ^{ABCDGI}
Fillet of Grass-Fed Beef
Three kinds of Pepper Jus / Red Wine Shallots / Potato Olive Oil Puree
Fried Black Salsify
39,00 €

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPT-ODER ZWISCHENGÄNGE

Bowl mit herbstlichem Röstgemüse
roh mariniertes Rotkohl / Bulgur / eingelegter Räuchertofu / Sesamcreme
Rosenkohlblätter / Pinienkerne ADGI
Bowl with Autumnal roasted Vegetables
Raw marinated Red Cabbage / Bulgur / Pickled smoked Tofu / Sesame Cream / Brussels
Sprout Leaves / Pine Nuts
19,00 €

Dreierlei vom Blumenkohl
Butterbrösel / Curry-Cumin Labneh / eingelegte Rosinen / Granatapfelkerne ABDF
Three Kinds of Cauliflower
Butter Crumbs / Curry-Cumin Labneh / pickled Raisins / Pomegranate Seeds
18,00 €

Carpaccio von Egerlingen
Wintertrüffel / Topinamburcreme / Parmesan / weißer Portweinschaum BDGI
Carpaccio of Boletus
Winter Truffle / Jerusalem Artichoke Cream / Parmesan / White Port Wine Foam
24,00 €

DESSERT

Mousse von der Caraibe Schokolade
Cassis Sorbet / weißer Schokoladensand / karamellierte Mandeln
Pralinencreme ABCDH
Caraibe Chocolate Mousse
Cassis Sorbet / White Chocolate Sand / Caramelized Almonds / Praline Cream
14,00 €

Earl Grey Mousse
Lemoncurd / Ingwercrumble / Vanille- Hippe ABCDH
Earl Grey Mousse
Lemon Curd / Ginger Crumble / Vanilla-Hippe
12,00 €

Nougat Semifreddo
Walnusscrumble / Mandarinen Gel / marinierte Ananas ABCDH
Nougat Semifreddo
Walnut Crumble / Tangerine Gel / Marinated Pineapple
13,00 €

Pochierte Birne

Süß-Sauer-Karamell / Zitronen-Thymianeis / Schokoladen Crunch ^{ABCDH}

Poached Pear

Sweet and sour Caramel / Lemon Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch

14,00 €

Gewürz Panna Cotta

Kaki-Kompott / Kürbiskerneis / karamellisierte Kürbiskerne ^{BCDH}

Spiced Panna Cotta

Persimmon Compote / Pumpkin Seed Ice Cream Caramelized Pumpkin Seeds

11,00 €

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse

von unserem Maître Affineur Waltmann / geröstetes Früchtebrot / Feigensenf ^{AHD}

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann

Roasted Fruit Bread / Fig Mustard

EUR 19,50

Ziegenkäse-Nougat

Nüsse / Getrocknete Früchte / eingelegte Trauben ^{BDG}

Goat's Cheese Nougat

Nuts / Dried Fruit / Pickled Grapes

12,00 €

Bleu de Auvergne

Portweifeige / Senfkräcker ^{ABCDG}

Auvergne Blue Cheese

Port Wine Fig / Mustard Crackers

14,00 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN – OUR WINE RECOMENDATIONS

Weisswein

2022
Clevel da Vidic
Pinot Grigio
Venetien, Italien
0,75l / 39,00 €

2022
Touraine
Sauvignon Blanc AOC
Domaine de Marce
Loire, Frankreich
0,75l / 36,00 €

2022
716
Grauburgunder
Kabinett Trocken
Winzerhof, Ebringen
Baden, Deutschland
0,75l / 42,00 €

2022
Torpez
Bravade Rosé
Côtes de Provence AOP
Provence, Frankreich
0,75l / 44,00 €

Rotwein

2022
Tank No.32
Primitivo Appassimento
Apulien, Italien
0,75l / 36,00 €

2017
Château
Artigues Pauillac
Bordeaux, Frankreich
0,75l / 79,00 €

2014
Les Jardins
Chassagne - Montrachet
Bourgogne, Frankreich
0,75l / 159,00 €

2019
Rioja Gran Reserva
Baron de Ley
Rioja, Spanien
0,75l / 58,00 €

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.