



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Herbstsalate ^{B,C,D,G,I}

Kürbis Malfatti / Apfel / Olive / Getrocknete Tomate
Autumn salads / pumpkin malfatti / apple / olive / dried tomato
14,00 €

Cremige Walnuss Suppe ^{B,D,G,I}

Preiselbeeren / Knackiger Rotkohl
Creamy walnut soup / cranberries / crunchy red cabbage
9,00 €

Bresato al Barolo ^{A,B,D,G,I}

Semmelknödel / Rosenkohl
Bresato al Barolo / bread dumplings / Brussels sprouts
28,00 €

Bachsaibling ^{A,B,D,G,I,J}

Boullion Kartoffeln / geriebener Meerrettich
Kräuterschaum / Karottenpüree
*Arctic char / boullion potatoes / grated horseradish
herb foam / carrot puree*
25,00 €

-

Vegetarische Wirsing Roulade ^{A,B,C,D,G,I}

Waldpilze / Couscous / Kartoffelstampf / Rahmsauce
*Vegetarian savoy cabbage roulade / wild mushrooms
couscous / mashed potatoes / cream sauce*
16,00 €

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

Haselnussbiscuit / Himbeer couli / Karamellisierte Haselnüsse
*Dulcey cream / hazelnut biscuit / raspberry couli
caramelized hazelnuts*
10,00 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

UNSER KÜCHENKLASSIKER DER WOCHE!

Ragout vom Atlantikhummer a la Thermidor ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K}

Steinchampignons / Artischocke / Kirschtomate
Blattspinat / Limettenreis / Mandelhippe
*Ragout of Atlantic lobster a la Thermidor / stone mushrooms
artichoke / cherry tomato / leaf spinach
lime rice / almond hips*
49,00 €

BERLIN CAPITAL CLUB Gourmet

„Gans´n´Roses“

... das romantische Gänsedinner im Berlin Capital Club

Freitag, 08. November 2024, 19.00 Uhr

VORSPEISEN

Orientalischer Couscous ^{A,B,D,F,G,H,I}

Gewürzlamm / Granatapfelkerne
Minzjoghurt / Harrisa Creme
*Orientalischer Couscous / Gewürzlamm
Granatapfelkerne / Minzjoghurt / Harrisa Creme*
16,00 €

Gerösteter Kürbis ^{B,D,G,I}

Pomelo / Büffel-Stracciatella
Estragon Öl / geröstete Mandeln
*Roasted pumpkin / pomelo / buffalo stracciatella
tarragon oil / roasted almonds*
14,00 €

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

Erdnusspesto / Glasnudelsalat / Feige
Slices of pickled tuna / peanut pesto / glass noodle salad / fig
19,00 €

Schaumsuppe von Waldpilzen ^{A,B,C,D,G,I}

Trüffelkrokette
Foam soup of wild mushrooms / truffle croquette
11,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Rindfilet ^{A,B,D,E,F,G,H,I,K}

Teriyakisauce / glasierte Austernpilze / Kürbis in
Tempura / geröstete Mairübchen
*Pink roasted beef fillet / teriyaki sauce / glazed oyster mushrooms
pumpkin in tempura / roasted turnips*
36,00 €

Sautiertes Sankt Pierre Filet ^{A,B,D,G,H,I,J,K}

Trüffeljus / Selleriepüree / geröstete Haselnüsse
glasierter Chicoree
*Sautéed Saint Pierre fillet / truffle jus / celeriac puree roasted
hazelnuts / glazed chicory*
29,00 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet ^{A,B,C,D,G,I,K}

Portweinschaum / Kohlrabi Ragout
Tiroler Kaiserschnecke / Topinamburcreme
*Pink roasted fillet of veal / port wine foam / ragout of kohlrabi
Tyrolean snail / Jerusalem artichoke cream*
29,00 €

Gerösteter Oktopus ^{A,B,D,E,G,I,K}

Estragon Polenta / Dicke Bohnen / Lila Vanille Karotten
*Roasted octopus / tarragon polenta / broad beans
purple vanilla carrots*
21,00 €

Hirschkalbsrücken und geschmorte Haxe

in Brombeerjus ^{A,B,C,D,E,G,H,I}
Semmelknödel / gebratener Rosenkohl
*Saddle of venison and braised knuckle of pork in blackberry jus
bread dumplings / roasted Brussels sprouts*
32,00 €

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Simmentaler Weiderind ^{A,C,D,G,I}

-am Tisch zubereitet-

Joseph Brot / zusätzlich mit Pommes Allumettes und
Trüffelmayonnaise
*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 €

KÄSE UND DESSERT

Gereifter und frischer Rohmilchkäse ^{A,B,D} von unserem Maître Affineur Volker Waltmann

*Matured and fresh raw milk cheese
from our Maître Affineur Volker Waltmann*
19,50 €

Weißes Schokoladenmousse ^{A,B,C,D,H}

Whiskey -Cranberry -Ragout / Kürbiskerneis
*White chocolate mousse / whiskey-cranberry ragout
pumpkin seed ice cream*
11,00 €