



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Scheiben vom Argentinischen Roastbeef ^{B,C,D,E,G,I}

Grüne Sauce / wachswieches Ei

Slices of Argentinian roast beef

Green sauce / Soft-boiled egg

16,00 €

Maiscremesuppe ^{B,D,E,G,I}

Tatar vom Weidelamm / alter Balsamico

Cream of corn soup

Tartar of pasture lamb / Old balsamic vinegar

9,00 €

Eismeer Lachs ^{A,B,D,E,F,G,I,J}

Miso-Kartoffelcreme / Cime di Rappa / Zitronen Panko

Sea of ice salmon

Miso potato cream / Cime di Rappa / Lemon panko

26,00 €

Perlhuhn ^{B,D,E,G,I}

Kräuterschaum / Apfelportwein Schwarzwurzel

Püree von der Urkarotte

Guinea fowl

Herb foam / Apple port black salsify / Purple carrot puree

26,00 €

-

Kürbis Fregola Risotto ^{A,B,D,G,I}

gerösteter Brokkoli / Cashewkerne / Parmesan

Pumpkin fregola risotto

Roasted broccoli / Chasselas / Parmesan

16,00 €

Grießmousse ^{A,B,C,D,E,H}

Mohn / Orangeneis

Semolina mousse

Poppy seed / Orange ice cream

9,00€

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

UNSER KÜCHENKLASSIKER DER WOCHE!

Rinderfilet Rossini ^{A,B,C,D,G,H,I,J,K}

Trüffeljus / gebratene Entenleber / Brioche / Selleriepüree

Fillet of beef Rossini / Truffle jus / Fried duck liver

Brioche / Celeriac puree

48,00 €

Sautiertes Heilbuttfilet ^{A,B,C,D,G,I,J}

Bouillabaisse Sud / Fenchelsafranbrandade

Spicy Tomaten Chips

Sautéed halibut fillet

Bouillabaisse broth / Fennel saffron brandade

Spicy tomato chips

37,00€

CHARITY-DINNER ZU GUNSTEN DES VEREINS „VISION FOR PUMA“

MIT VERSTEIGERUNG VON ARBEITEN DES KÜNSTLERS UKOKO
AUS SANSIBAR,

FREITAG 06. DEZEMBER UM 19:00 UHR IM BERLIN CAPITAL
CLUB



GEFLÜGEL SCHMECKT.

Made in Germany.

VORSPEISEN

Kaltgeräucherte Gänsebrust ^{D,G,I}

Rote Beete / Feige / Walnuss

Cold-smoked goose breast

Beetroot / Fig / Walnut

19,00 €

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

Ravioli del Plin / Sherry / Wurzelgemüse

Game essence

Ravioli del Plin / Sherry / Root vegetables

11,00 €

Ravioli von der Weidegans ^{A,B,C,D,G,I}

Gremolata / Petersilienwurzelpüree / eingelegte Kumquarts

Pastured goose ravioli

Gremolata / Parsley root puree / Pickled kumquarts

19,00 €

Pochierte Garnele ^{D,E,G,I,J}

Orangenfilets / Bohnen / Trüffelmayonaise

Poached prawns

Orange fillets / Beans / Truffle mayonnaise

21,00 €

HAUPTGERICHTE

Rehrücken aus Brandenburg ^{A,B,D,G,I}

Rosmarinjus / Kartoffel-Wacholderpüree

Geflammter Lauch

Saddle of venison from Brandenburg

Rosemary jus / Potato-juniper puree / Flamed leek

38,00 €

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{A,B,D,E,G,I}

Süßkartoffelpüree / Schwarzer Rettich / eingelegte Beete

Braised veal cheeks

Sweet potato puree / Black radish / Pickled beetroot

27,00€

Barbarie Entenbrust ^{A,B,D,G,I}

Pak Choi / Topinambur Püree / glasierte Zwiebel

Barbarie duck breast

Pak choi / Jerusalem artichoke puree / Glazed onion

29,00€

Knusprige Keule von der Freilandgans ^{A,B,C,D,G,I}

Beifußjus / Rotkohl / geschmelzter Kartoffelkloß

glasierte Maronen

Crispy leg of free-range goose / Mugwort jus / Red cabbage

Melted potato dumpling / Glazed chestnuts

37,00 €

UNSERE KLASSIKER

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

-am Tisch zubereitet-

Joseph Brot / zusätzlich mit Pommes Allumettes und

Trüffelmayonaise

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 €

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

Namelaka / Himbeere / weißer Schokoladensand

Peanut praline

Namelaka / Raspberry / White chocolate sand

12,00 €