



**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 & WINTER 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 <sup>B,D,H</sup>**

**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<sup>CDK</sup>  
oder**

**Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken <sup>ABCDK</sup>**

*3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette <sup>CDK</sup>*

*or*

*Rockefeller style baked with Herbs and Breadcrumbs*

13,80 €

---

## VORSPEISEN – STARTERS

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

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

**Wildlachs aus dem Buchenrauch**  
**Meerrettichmousse / marinierte Rote Bete / Reibekuchen** <sup>ABCDGIJ</sup>  
*Beech-smoked wild Salmon*  
*Horseradish Mousse / Marinated Beetroot / Potato Pancakes*  
21,00 €

**Cocktail von der roten Garnele**  
**Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu / Marie Rose Sauce** <sup>BCDGIK</sup>  
*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** <sup>BCDGI</sup>  
*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** <sup>ADEFGHIJ</sup>  
*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** <sup>BDGI</sup> **(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** <sup>BDGI</sup>  
*Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass / Espelette Pepper*  
11,00 €

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

**Mango-Süßkartoffel-Schaumsuppe**  
**geröstete Kichererbsen / Räuchertofu** <sup>BDEGI</sup>  
*Mango-Sweet Potato-Foam Soup*  
*Roasted Chickpeas / Smoked Tofu*  
11,00 €

**Schaumsuppe von der Kartoffel**  
**Trüffel / Croûtons / Schnittlauch** <sup>ABCDGI</sup>  
*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** <sup>ABCDGI</sup>  
*Essence of Oxtail*  
*Parmesan Ravioli del Plin / Root Vegetable Strips / Old Sherry*  
16,00 €

**Sauerkrautsuppe**  
**gebratene Blutwurst und Zanderbrandade / Apfelessig** <sup>BDGIJ</sup>  
*Sauerkraut Soup*  
*Fried black Pudding and Pike-Perch Brandad / Apple Cider Vinegar*  
13,00 €

**Hummerschaumsuppe / Vadouvan / Estragon** <sup>BDEFGIJK</sup>  
*Lobster 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** <sup>ABCDGI</sup>

*Orrechiette*

*Duck Sugo / Fig / Pickled Pumpkin / Pecorino*

21,00 €

### Kastanienpolenta

**Bergkäse / eingelegte Steinpilze / gebratener Rosenkohl**

**knuspriger Pancetta** <sup>BDDGI</sup>

*Chestnut polenta*

*Mountain Cheese / Pickled Porcini Mushrooms / Roasted Brussels Sprouts*

*Crispy Pancetta*

21,00 €

### Risotto mit Tardivo di Terviso

<sup>BDDGI</sup>

**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** <sup>ABDJ</sup>

*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** <sup>ABCDGI</sup>  
**Wacholderjus / Nusskruste / eingelegte Aprikosen / Süßkartoffelpüree**  
*Saddle of Venison*  
*Juniper Gravy / Nut crust / Pickled Apricots / Sweet Potato Puree*  
41,00 €

**Geschmorte Milchkalbsbäckchen** <sup>BDGI</sup>  
**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** <sup>ABDGI</sup>  
**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** <sup>ABCDGIJ</sup>  
*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** <sup>ABDEGI</sup>  
*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** <sup>ADEFGHIJ</sup>  
*Tuna Steak*  
*Soy Sauce / Pak Choi / Shiitake Mushrooms / Asian marinated Vegetables*  
34,00 €

**Filet vom Weiderind**  
**dreierlei Pfefferjus / Rotwein-Schalotten / Kartoffel-Olivenölpüree  
gebratene Schwarzwurzel** <sup>ABCDGI</sup>  
*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** <sup>ABCDH</sup>

*Poached Pear*

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

14,00 €

**Gewürz Panna Cotta**

**Kaki-Kompott / Kürbiskerneis / karamellisierte Kürbiskerne** <sup>BCDH</sup>

*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** <sup>AHD</sup>

*Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann*

*Roasted Fruit Bread / Fig Mustard*

EUR 19,50

**Ziegenkäse-Nougat**

**Nüsse / Getrocknete Früchte / eingelegte Trauben** <sup>BDG</sup>

*Goat's Cheese Nougat*

*Nuts / Dried Fruit / Pickled Grapes*

12,00 €

**Bleu de Auvergne**

**Portweifeige / Senfkräcker** <sup>ABCDG</sup>

*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.*