



BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

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

Knackige Zuckerschoten / Sesam / Avocado creme
Salmon tartare / Crunchy sugar snaps / Sesame seeds
Avocado cream
18,00 €

Schaumsuppe von der Marone ^{B,D,I,G}

Portwein / Orange
Chestnut foam soup / Port wine / Orange
12,00 €

Geschmorte Ochsenschulter ^{B,D,G,I}

Rosinen Rotweinjus / Geröstetes Wurzelgemüse / Kartoffelpüree
Braised shoulder of ox / Raisins red wine jus
Roasted root vegetables / Mashed potatoes
26,00 €

Gebratene Seeteufel Bäckchen ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

Curry Schaum / Rote Beete Hummus / Mango Ananas Chutney
Granatapfel / Cashewkerne
Fried monkfish cheeks / Curry foam / Beet hummus / Mango pineapple
chutney / Pomegranate / Cashew nuts
29,00 €

-

Gnocchi ^{A,B,C,D,E,G,I}

Gorgonzola / Walnuss / Radiccio di Castelfranco
Gnocchi / Gorgonzola / Walnuss / Radiccio di Castelfranco
16,00 €

Bayrische Creme von Cassis ^{A,B,C,D,E,G}

Schokoladen Erde / Eingelegte Zitrone / Karamellsauce
Bavarian cream of cassis / Chocolate earth
Preserved lemon Caramel sauce
11,00€

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

KÄSE UND DESSERT

Zimt Milchreis ^{B,C,D,H}

Quittenkompott / Kürbiskerneis
Cinnamon Rice Pudding / Quince Compote
Pumpkin seed ice cream
10,50 €

Unser Rumtopf 2024 ^{A,B,C,D}

Vanillerahmeis
Our Rum Pot 2024 / Vanilla Ice Cream
9,50 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Waltmann geröstetes Fruchtbrot / Feigensenf ^{A,H,D}

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,50 €

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfisch Steak ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

Limetten Kartoffel püree / Wasabi crunch/Spicy enoki pilze
Tuna steak / Lime potato puree / Wasabi crunch
Spicy enoki mushrooms
29,00€

BUSINESS TALK FRÜHSTÜCK

MIT STAATSEKRETÄR FLORIAN GRAF, CHEF DER SENATSKANZLEI
DONNERSTAG 09. JANUAR UM 08:30 UHR IM BERLIN CAPITAL CLUB

**GEFLÜGEL
SCHMECKT.**
Made in Germany.



VORSPEISEN

Gepökelte Kalbszunge ^{A,B,D,E,G,H,I,J}

Karottensalat / Wasabicrunch / Bonito Flocken
Ananas Salsa
Cured Veal Tongue / Carrot Salad / Wasabi Crunch
Bonito Flakes / Pineapple Salsa
19,00 €

Joseph Brot ^{A,B,C,D,G,I}

eingelegter Kürbis / Thymian / Birne / Vacherin Mont d'Or
Wintertrüffel
Joseph Bread / Pickled Pumpkin / Thyme / Pear
Vacherin Mont d'Or / Winter Truffle
21,00 €

Carpaccio von der Gelbschwanzmakrele ^{D,E,G,I,J}

Fenchel Grapefruit Salat
Creme vom fermentierten Knoblauch / Pistazien
Carpaccio of Yellowtail Mackerel / Fennel Grapefruit Salad
Cream of fermented Garlic / Pistachios
23,00 €

Schaumsuppe von der Pastinake ^{B,D,G,I}

Gezupftes Gänsefleisch
Parsnip Foam Soup / plucked Goose Meat
11,00 €

HAUPTGERICHTE

Hirschkalbsrücken ^{A,B,D,G,I}

Rosmarinjus / Kartoffel-Wacholderpüree
geflämmter Lauch
Saddle of venison
Rosemary Jus / Potato-Juniper Puree / flamed Leeks
34,00 €

Filet vom Nordmeer Kabeljau ^{A,B,D,G,I,J,K}

Schneckenjus / Rahmwirsing
Kartoffel-Schnittlauchstampf
Fillet of North Sea Cod / Snail Jus
creamed Savoy Cabbage / Potato and Chive mash
31,00 €

Zwiebelrostbraten vom Friesischen Rindrücken ^{A,B,C,D,G,I}

Spätzle / Speckbohnen / Knusprige Zwiebel
Onion roast from Frisian Saddle of Beef
Noodles / Bacon Beans / crispy Onion
29,00 €

Pochierter Wildlachs ^{A,B,C,G,I,J}

Safranrahm / Kirschtomate / Dill / Tagliatelle
Poached wild Salmon / Saffron Cream / Cherry Tomatoes
Dill / Tagliatelle
27,00 €

Konfierte Keule von der Freiland Ente ^{A,B,D,E,G,I}

Sensaatjus / glasierter Rot- und Grünkohl
geschmelzter Kartoffelkloß
Confit leg of free-range duck
Mustard Seed Jus / glazed red and green Cabbage
melted Potato Dumpling
29,00 €

Gebratenes Stubenküken ^{B,D,G,I}

Bacon Jus / glasierte Rotweinzwiebeln
Petersilien Steckerübenpüree
Roasted Chicken / Bacon Jus / glazed red Wine Onions
Parsley and Turnip Puree
24,00 €

UNSERE KLASSIKER

Tatar vom Simmentaler Weiderind ^{A,C,D,G,I} am Tisch zubereitet-

Joseph Brot
Tartare of Simmental Beef
Joseph Bread
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €
Trüffelmayonnaise
additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" of Veal
Potato Salad Cranberries
27,00 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer