



## BERLIN CAPITAL CLUB

AM GENDARMENMARKT

### UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

#### Bunte Blattsalate <sup>A,D,E,G,I</sup>

Bulgur / Tomate / Palmherzen / Basilikum / Minze  
*Colourful leaf salad / bulgur / tomato / hearts of palm / basil / mint*  
14,00 €  
\*\*\*

#### Kartoffel Schaumsuppe <sup>B,D,G,I</sup>

Schmand / Kürbiskerne und deren Öl  
*Potato foam soup / sour cream / pumpkin seeds and their oil*  
9,00 €  
\*\*\*

#### In Rotwein geschmorte Rinderroulade <sup>A,B,C,D,E,G,I</sup>

Petersilien Kartoffel / Röstzwiebel / Karottengemüse  
*Beef roulade braised in red wine / parsley potato  
fried onion / carrot vegetables*  
24,00 €  
\*\*\*

#### Pochierter Lachs <sup>A,B,D,E,G,I,J</sup>

Paprika- Linsenrisotto / Mango / Rucola / Limetten Sauce  
*Poached salmon / paprika and lentil risotto  
mango / rocket / lime sauce*  
27,00 €  
-

#### Mediterrane Gemüselasagne <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

Tomatensauce  
*Mediterranean vegetable lasagne / tomato sauce*  
16,00 €  
\*\*\*

#### Valrhona Schokoladen Pudding <sup>A,B,C,D,H</sup>

Mandarine / Haselnusscrumble  
*Valrhona chocolate pudding / mandarin / hazelnut crumble*  
10,00€

#### IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

### KÄSE UND DESSERT

#### Zitronengras Panna Cotta <sup>A,B,D,H</sup>

Himbeer Coulis / Mango Sorbet / Crue de Cacao Nougatine  
*Lemongrass Panna Cotta / Raspberry Coulis  
Mango Sorbet / Crue de Cacao Nougatine*  
12,00 €

#### Frischer und gereifter Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Waltmann geröstetes Früchtebrot / Feigensenf <sup>A,H,D</sup>

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

### “Love & Dine“ Valentinsdinner



**Freitag, 14. Februar 2025, 19:00 Uhr**

**Hand aufs Herz:** Wann haben Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste das letzte Mal mit einer kleinen Aufmerksamkeit überrascht? Der Valentinstag bietet den perfekten Anlass, um den Menschen Ihres Herzens wieder einmal kulinarisch zu verwöhnen.

### VORSPEISEN

#### Büffel- Burrata <sup>B,C,D,E,G,I</sup>

Blutorange / Mortadella / Castelfranco / Pistaziencreme  
*Buffalo burrata / blood orange / mortadella  
Castelfranco / pistachio cream*  
16,00 €

#### Gebeizter Wildlachs <sup>B,D,E,F,G,H,I,J</sup>

Apfel-Birnenkompott / Zweierlei Gurke  
Haselnüsse / Senfsaat  
*Marinated wild salmon / apple and pear compote / two  
kinds of cucumber / hazelnuts / mustard seeds*  
19,00 €

#### Carpaccio vom Rinderfilet <sup>B,C,D,E,G,I</sup>

Balsamico Perlen / Parmesancreme / Rucola  
*Beef fillet carpaccio / balsamic pearls  
parmesan cream / rocket salad*  
19,00 €

#### Gänseessenz <sup>A,B,C,D,E,G,I</sup>

Ravioli de Plin / Wurzel Gemüse  
*Goose essence / Ravioli de Plin / Root vegetables*  
11,00 €

### HAUPTGERICHTE

#### Filet vom Atlantik Steinbutt <sup>A,B,C,D,G,I,J</sup>

Krustentierschaum / Rahmkohlrabi / gebackene Krapfen  
*Fillet of Atlantic turbot / crustacean foam  
creamed kohlrabi / baked doughnuts*  
39,00 €

#### Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer <sup>A,B,D,E,G,I,J</sup>

Artischockenragout / Topinambur Püree / Perigord Trüffel  
*Fillet of loup de mer roasted on the skin / artichoke ragout  
Jerusalem artichoke puree / Perigord truffle*  
36,00 €

#### Geschmortes Milchkalbsbäcken <sup>A,B,C,D,E,G,I</sup>

Thymianjus / gepickelter Kürbis / Rote Beete Hummus  
*Braised veal cheek / thyme jus / pickled pumpkin  
beetroot hummus*  
29,00 €

#### Rosa gebratenes Argentinisches Rinderfilet <sup>A,B,C,D,E,G,I</sup>

Majoranjus / Speckbohnen / Kartoffelgratin  
*Pink roasted Argentinian fillet of beef / marjoram jus  
bacon beans / potato gratin*  
33,00 €

### UNSERE KLASSIKER

#### Tatar vom Simmentaler Weiderind <sup>A,C,D,G,I</sup>

- am Tisch zubereitet -

Joseph Brot  
*Tartare of Simmental Beef*  
Joseph Bread  
100 g - 21,00 €  
200 g - 42,00 €

auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise  
*additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise*  
8,50 €

#### Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb <sup>A,B,C,D,H</sup>

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

#### Tagliatelle Perigord Trüffel Bio-Eigelb <sup>A,B,C,D,H</sup>

gerne mit Extra Trüffel am Tisch gehobelt nach Tagespreis  
*Tagliatelle Perigord truffle organic egg yolk  
with extra truffle sliced at the table according to daily price*  
27,00 €