

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Spinat Salat ^{A,B,D,G,I}

Bococcini / Rote Beete Püree / Fenchelsalami / Fenchelgrisini
*Spinach salad / bococcini / beetroot puree
fennel salami / fennel grisini*

16,00 €

Sellerieschaum Suppe ^{B,D,G,I}

Zampone / Schnittlauchöl
Celery foam soup / zampone / chive oil

11,00 €

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

Buchenpilze / Spätzle / Radicchio / Fichtennadeldressing
*Wild boar ragout / beech mushrooms / spaetzle / radicchio
spruce needle dressing*

27,00 €

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{A,B,D,G,I,J,K}

Tomaten-Olivensugo / Sepia Risotto / Möchsbar
*Sea bream fillet fried on the skin / tomato-olive sugo
cuttlefish risotto / moustache*

27,00 €

-

Oriccette ^{A,B,D,E,G,I}

Petersilie / Chilli / Zitrone / Parmesan / Mandel
Oriccette / parsley / chilli / lemon / parmesan / almond

16,00 €

Pistazien und Erdbeermousse ^{A,B,C,D,H}

Schokolade / Nektarinensorbet
*Pistachio and strawberry mousse
chocolate / nectarine sorbet*

9,00€

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ

26,50 €

GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Brust von der Prignitzer Maispurlade ^{B,D,F,G,I}

Rahmmorchel / wilder Brokkoli / Kartoffelpüree
*Breast of the Prignitz corn purée
Creamed chanterelles / wild broccoli / mashed potatoes*

34,00 €

Brandenburger Landente im Ganzen gebraten ^{A,B,C,D,G,I}

-für 2 Personen-
die Brust mit Thymianjus / eingelegter Winterapfel-Rotkohl
und Kartoffelkloß

*Brandenburger Land Duck served in two courses ^{A,B,C,D,G,I}
The breast with thyme jus / pickled winter apple red cabbage
and potato dumplings*

die Keule mit Feldsalat und eingelegter Feige

*The leg with lamb's lettuce and pickled fig
Preparation time 45 min.*

Zubereitungszeit 45 Min.

38,00 € p. P.

Tagliatelle Perigord Trüffel Bio-Eigelb ^{A,B,C,D,H}

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 €

VORSPEISEN

Zitronen Ricotta ^{B,D,F,G,I}

Zitrusfrüchte / Tardivo di Treviso / Oliven / Pistaziencreme
*Lemon ricotta / citrus fruits / Tardivo di Treviso
olives / pistachio cream*

16,00 €

Wildschinken von Richards Wild ^{B,D,E,F,G,I}

Rotebeete Carpaccio / Haselnusscreme
Fichtennadelhonig / Bellperknolle
*Wild ham from Richards Wild / beetroot carpaccio
hazelnut cream / spruce needle honey / Bellper tuber*

26,00 €

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

Gurken Wakame Salat / Wasabi Mayonnaise / Sushi Ingwer
*Terryaki salmon / cucumber wakame salad
wasabi mayonnaise / sushi ginger*

23,00 €

Gänseessenz ^{A,B,C,D,E,G,I}

Ravioli de Plin / Wurzel Gemüse
Goose essence / Ravioli de Plin / Root vegetables

11,00 €

HAUPTGERICHTE

Filet vom Atlantik Steinbutt ^{A,B,C,D,G,I,J}

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

39,00 €

Skrei von den Lofoten ^{A,B,D,E,G,I,J}

Kartoffelolivenöl Püree / Thymianjus
Rotwein Spinat / Pecorino Rosmarin Panko
*Skrei from the Lofoten Islands / potato olive oil puree
thyme jus / red wine spinach / pecorino rosemary panko*

32,00 €

Rosa gebratenes Argentinisches Rinderfilet ^{A,B,D,G,I}

Geräuchertes Blumenkohl Püree / Paprika Salat
Geflammter Mais / Popcorn
*Braised veal cheek / Smoked cauliflower puree
Paprika salad / Flamed sweetcorn / Popcorn*

34,00 €

Rosa gebratener Hirschrücken ^{B,G,I}

auf Salz gegarter geflammter Sellerie
Rote Beete / Kaki Kompott
*Pink roasted saddle of venison / braised celeriac cooked on salt
beetroot / persimmon compote*

32,00 €

UNSERE KLASSIKER

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

- am Tisch zubereitet -

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread

100 g - 21,00 €

200 g - 42,00 €

16auf Wunsch mit Pommes Allumettes und

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 €

KÄSE UND DESSERT

Zitronengras Panna Cotta ^{A,B,D,H}

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 ^{A,H,D}

*Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard*

19,50 €

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer