

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Karamellierter Ziegenkäse ^{B,D,H,G,I}

eingelegte Senfmelone / Macadamianuss
Cassis-Portweinsorbet

*Caramelised goat's cheese / pickled mustard melon
macadamia nut / cassis port wine sorbet*

19,00 €

Schwarzwurzelschaumsuppe ^{A,B,D,G,I}

Entensugo

Cream of salsify soup / duck sugo

11,00 €

Geschnetzeltes vom Rinderfilet ^{A,B,C,D,G,I}

Steinchampignons / Chipollezwiebeln / Pappardelle
*Sliced fillet of beef / stone mushrooms / chipotle onions
pappardelle*

29,00 €

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

Safranschaumsauce / Kartoffelragout

*Skrei fillet fried on the skin / saffron foam sauce
potato ragout*

27,00 €

-

Gorgonzola Gnocchi ^{A,B,C,D,G,I,H}

geröstete Walnüsse / Tardivo de Triviso

Gorgonzola gnocchi / roasted walnuts / Tardivo de Triviso

16,00 €

Mascarpone mousse ^{A,B,C,D,H}

Holunderbirne / Cru de Cacao

Mascarpone mousse / elderberry / cru de cacao

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 / eingelegerter 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 eingelegerter 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

Terrine vom Tafelspitz ^{B,D,E,G,I}

eingelegtes Gemüse / Meerrettich Creme fraiche
Bratkartoffeln

*Terrine of boiled beef / pickled vegetables / horseradish
crème fraiche / fried potatoes*

19,00 €

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

Rote Beete Carpaccio / Haselnusscreme

Fichtennadelhonig / Belperknolle

*Wild ham from Richards Wild / beetroot carpaccio
hazelnut cream / spruce needle honey / Belper tuber*

26,00 €

Tatar vom Loup de Mer ^{D,J}

Kapern Öl / Passionsfrucht / Granatapfel

gehobelte Champignons

*Loup de mer tartare / caper oil / passion fruit pomegranate
sliced mushrooms*

21,00 €

Ochsenschwanzessenz ^{A,B,D,G,I}

Gemüstreifen / alter Sherry / Blätterteigstange

Oxtail essence / vegetable strips / old sherry

puff pastry stick

16,00 €

HAUPTGERICHTE

In Aroma gebratener Wolfsbarsch ^{A,B,D,G,J}

Safranrisotto / grüner Spargel / Dillschaum

Flavoured roasted sea bass / saffron risotto

green asparagus / dill foam

29,00 €

Saltim Bocca vom Seeteufel ^{A,B,C,D,G,I,J}

Salbeijus / Blattspinat / Rosmarinkartoffeln

Saltim bocca of monkfish / sage jus / leaf spinach

rosemary potatoes

36,00 €

Filet und Bries vom Milchkalb ^{A,B,C,D,G,H,I}

Perigord Trüffel / bunte Möhren / Selleriepüree

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

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{A,B,C,D,H}

karamellierte Ananas / Vanillerahmeis

Lukewarm Valrhona chocolate cake

caramelised pineapple / vanilla ice cream

11,00 €

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 €