

## UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

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

Balsamicoperlen / knuspriger Parmesan / Sauce Cipriani  
*Beef fillet carpaccio / balsamic pearls / crispy parmesan  
cipriani sauce*

21,00 €

\*\*\*

### Cremige Lauchsuppe <sup>B,D,G,I,J</sup>

Tatar von Wolfsbarsch und Tomate  
*Creamy leek soup / sea bass and tomato tartare*

11,00 €

\*\*\*

### Königsberger Klopse <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

Kapernrahmsauce / Rote Beete / Kartoffelstampf  
*Königsberger meatballs / caper cream sauce / beetroot  
mashed potatoes*

24,00 €

\*\*\*

### Filet vom Papageiefisch <sup>A,B,D,G,I,J</sup>

leichte Kokossauce / gedämpftes grünes Gemüse  
Jasminreis

*Fillet of parrotfish / light coconut sauce  
steamed green vegetables / jasmine rice*

27,00 €

\*\*\*

### Kartoffel-Quark Schlutzkrapfen <sup>A,B,C,D,I</sup>

Bärlauchpesto

*Potato and quark Schlutzkrapfen / wild garlic pesto*

19,00 €

\*\*\*

### Quarkmousse <sup>B,D,H</sup>

Vanilleapfel / Haselnuss Crumble

*Quark mousse / vanilla apple / hazelnut crumble*

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 Maispoularde <sup>A,B,D,G,H,I</sup>

Trüffeljus / Kürbisrisotto / geröstete Haselnüsse

*Breast of Prignitz corn-fed poulard / truffle jus  
pumpkin risotto / roasted hazelnuts*

27,00 €

### Keule von der Oldenburger Landente <sup>A,B,C,G,I</sup>

Majoranjus / glasierter Schalotten

Parmesankartoffeln / getrüffelter Rotkohlsalat

*Leg of Oldenburg duck / marjoram jus / glazed shallots / parmesan  
potatoes / truffled red cabbage salad*

28,00 €

### 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 €

### Gillardeau Austern 'Josephine No.2' <sup>B,D,G,I,J</sup>

Natur oder Rockefeller Art

*Gillardeau oysters 'Josephine No.2'*

*natural or Rockefeller style*

pro Stk 3,80 €

Halbes Dutzend 19,00 €

## VORSPEISEN

### Römersalatherzen <sup>D,G,H,I</sup>

Ahorn-Sirupdressing / knuspriger Bacon  
Blauschimmelkäse / geröstete Mandeln  
*Romaine lettuce hearts / maple syrup dressing  
crispy bacon / blue cheese / toasted almonds*

16,00 €

### Bunte Blattsalate <sup>B,D,G,I</sup>

geriebene Karotte / Kirschtomate

Büffelmozzarella / Palmherzen

*Colourful leaf lettuce / grated carrot / cherry tomato  
buffalo mozzarella / hearts of palm*

18,00 €

### Königskrabbe <sup>C,D,G,I,K</sup>

Erbsen / Buttermilch / knusprigem Kataifi / Dillöl  
*King crab / peas / buttermilk / crispy kataifi / dill oil*

26,00 €

### Scheiben vom Wildlachs <sup>D,G,H,I,J</sup>

Kohlrabi-Pinienkern- Tapenade

Limonenperlen / marinierte Kresse

*Slices of wild salmon / kohlrabi and pine nut tapenade  
lime pearls / marinated cress*

23,00 €

### Geflügel- Veloute <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

Profiterol mit getrüffeltem Frischkäse

*Poultry veloute / profiterole with truffled cream cheese*

9,50 €

## HAUPTGERICHTE

### Lammrücken vom Gutshof Polting <sup>B,D,G,H,I</sup>

Olivensus / Ratatouille / weiße Bohnen

*Rack of lamb from Polting Estate / olive jus*

*ratatouille / white beans*

39,00 €

### Entrecôte <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I</sup>

Misobutter / Wacholder -Gurken Salsa

Shitake Pilze / Cheddar-Kroketten

*Entrecôte / miso butter / juniper-cucumber salsa / shitake  
mushrooms / cheddar croquettes*

29,00 €

### Sautiertes Steinbuttfilet <sup>A,B,D,G,I,J</sup>

zweierlei Paprikasauce / Orangencouscous / grüner Spargel

*Sautéed turbot fillet / two kinds of bell pepper sauce*

*orange couscous / green asparagus*

29,00 €

## UNSERE KLASSIKER

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

- 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 <sup>A,B,C,D,H</sup>

Kartoffelsalat / Preiselbeeren

*Original "Wiener Schnitzel" of Veal*

*Potato Salad / Cranberries*

27,00 €

## KÄSE UND DESSERT

### Tarte von der Valrhona Schokolade <sup>A,B,C,H</sup>

Blutorangensorbet / Himbeere

*Valrhona chocolate tart / blood orange sorbet / raspberry*

13,00 €

### 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 €