

UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Ceviche vom Rotbarsch ^{D,G,I,J}

Senf- Melone / Frühlingslauch / Koriander / Chili / Rote
Zwiebel / Olivenöl / Granatapfel / gerösteter Buchweizen
*Ceviche of redfish / mustard melon / spring leek
coriander / chilli / red onion / olive oil
pomegranate / roasted buckwheat*

17,00 €

Schaumsuppe von der Bundmöhre und Ingwer ^{B,D,G,I}

geröstete Walnüsse / gepökelter Schweinefuß
*Foam soup of bunched carrot and ginger
roasted walnuts / cured pig's trotter*

9,50 €

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

Sternanisjus / geschmolzene Blutwurst
Rahmsauerkraut / Kartoffelstampf
*Pike-perch fillet fried on the skin / star anise jus / melted
blood sausage / creamed sauerkraut / mashed potatoes*

26,00 €

Braten vom Brandenburger Landschwein ^{A,B,C,D,G,I}

Kümmeljus / Frühlingsgemüse / Speck Knödel
*Roast Brandenburg country pork / caraway jus
spring vegetables / bacon dumplings*

26,00 €

Kartoffel-Quark Ravioli ^{A,B,C,D,G,H,I}

Bärlauchpesto / geschmolzene Tomaten
Potato - quark ravioli / Wild garlic pesto / melted tomatoes

19,00 €

New York Cheese Cake ^{A,B,C,D,H}

Rhabarberkompott
New York cheesecake / rhubarb compote

9,50 €

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

Trüffeljus / Kürbisrisotto / geröstete Haselnüsse
*Breast of Prignitz corn-fed poulard / truffle jus
pumpkin risotto / roasted hazelnuts*

27,00 €

Keule von der Oldenburger Landente ^{A,B,C,G,I}

Majoranjus / glasierter Schalotten
Parmesankartoffeln / geflammte Mairübchen
*Leg of Oldenburg duck / marjoram jus / glazed shallots
parmesan potatoes / Flamed turnips*

28,00 €

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 €

Hechtklößchen ^{B,D,G,I,J}

Profiterol mit getrüffeltem Frischkäse
Pike balls / lobster foam / spinach leaves / dill oil

24,00 €

Oder mit Rahmmorcheln

Or with creamed morels

31,00 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,I}

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

21,00 €

Bunte Blattsalate ^{B,D,G,I}

geriebene Karotte / Kirschtomate
Büffelmozzarella / Palmherzen
*Colourful leaf lettuce / grated carrot / cherry tomato
buffalo mozzarella / hearts of palm*

18,00 €

Scheiben und gebackenes vom Kalbskopf ^{C,D,G,I,K}

Gemüsevinaigrette Sauce / Verjus
King crab / peas / buttermilk / crispy kataifi / dill oil

26,00 €

Sashimi vom Wildlachs ^{D,G,H,I,J}

Kohlrabi-Pinienkern- Tapenade
Limonenperlen / marinierte Kresse
*Sashimi of wild salmon / kohlrabi and pine nut tapenade
lime pearls / marinated cress*

23,00 €

HAUPTGERICHTE

Lammrücken vom Gutshof Polting ^{B,D,G,H,I}

Olivenjus / Ratatouille / weiße Bohnen
*Rack of lamb from Polting Estate / olive jus
ratatouille / white beans*

39,00 €

Filet vom Weiderind ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}

Pommery-Senf-Kruste / Petersilienwurzel
Fondantkartoffeln
*Filet of pasture-fed beef / Pommery mustard crust
parsley root / fondant potatoes*

38,00 €

Hickory Beef Brisket ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}

BBQ Jus / Whiskey- Schalotten / Süßkartoffel
Cole slaw / Spreewaldgurke
*Hickory beef brisket / BBQ jus / whiskey shallots / sweet potato
cole slaw / Spreewald cucumber*

36,00 €

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

Soja Lack / gedämpfter Pak Choi / Lotuswurzelbällchen
*Tuna steak / soya varnish / steamed pak choi
lotus root balls*

37,00 €

Sautierter Rochenflügel ^{A,B,D,G,I,J}

Kapern-Petersilien-Vinaigretten
Kartoffel - Gemüse Escabeche
*Sautéed skate wing / caper and parsley vinaigrettes
potato - vegetable escabeche*

34,00 €

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 €

auf 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

Kaffee Arabica Crème brûlée ^{A,B,C,H}

Orangeneis / Crumble von weißer Schokolade
*Coffee Arabica Crème brûlée / orange ice cream
white chocolate crumble*

9,50 €

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 €