



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

IHRE **MENÜAUSWAHL** *YOUR MENU CHOICE*

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG IM BERLIN CAPITAL CLUB**
*SELECT YOUR CULINARY EXPERIENCE
FROM OUR HANDPICKED RECOMMENDATIONS
FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

FRÜHLING/SPRING 2025

**Bitte wählen Sie aus den Vorschlägen
ein einheitliches Menü für alle Ihre Gäste.**

Please choose from the suggestions a single menu for all your guests.

Gern reichen wir auf Nachfrage Allergikern oder Vegetariern auch ein alternatives Gericht. Bitte teilen Sie uns mit, sollten Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten bereits bekannt sein.

We gladly accommodate guests with dietary restrictions. If you or your attendees have food allergies, intolerances, or vegetarian preferences, please inform us in advance so we can prepare suitable alternatives.

Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.

These menu selections are designed for groups of eight or more guests.

**ZUM CHAMPAGNER EMPFANG EMPFEHLEN WIR:
OUR RECOMMENDATION FOR YOUR CHAMPAGNE RECEPTION:**

Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import ^{B, D, H, J}

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylt Salt / Sour Cream

EUR 18,00

Fine de Claire Austern Nummer 2 von David Herve aus der Bretagne ^{B, C, D, I, K}

Gin /Gurke / Apfel Gel

oder

Rockefeller Style

pro Stück EUR 3,80

Wir empfehlen 3 Stück pro Person

Fine De Claire Oysters Number 2 by David Herve from Brittany

Gin / Cucumber / Apple Gel

or

Rockefeller Style

per piece EUR 3,80

We recommend 3 pieces per person

VORSPEISEN - STARTERS

Tatar vom Milchkalb

**Geriebenes Eigelb / Limonen - Crème - Fraîche / Senfsaat / Schalottenconfit
knuspriges Brot** ^{B, D, G, I, C}

*Milk-Fed Veal Tartare / Grated Egg Yolk
Lime Crème Fraîche / Mustard Seeds / Shallot Confit / Crusty Bread*
EUR 23,00

Bunte Frühlingssalate

**Kirschtomaten / Büffelmozzarella / Palmherzen Basilikum
gepickeltes Gemüse** ^{B, G, I}

Colourful Spring Salads
Cherry Tomatoes / Buffalo Mozzarella / Hearts of Palm / Basil Pickled Vegetables
EUR 18,00

Ceviche vom Loup de Mer

rote Zwiebel / Koriander / Chili / Avocado / Mango Kapuzinerblätter ^{B, D, J}

Ceviche of Loup De Mer
Red Onions / Coriander / Chilli / Avocado / Mango Leaves
EUR 24,00

Scheiben vom Wildlachs

Kohlrabi - Pinienkern - Tapenade / Lachsforellenkaviar Limonen Perlen ^{D, G, I, J}

Slices of Wild Salmon
Kohlrabi and Pine Nut Tapenade / Salmon Trout Caviar / Lime Pearls
EUR 22,00

Zweierlei Spargelsalat

Kerbelvinaigrette / geröstete Mandeln / wachswweiches Ei ^{C, D, G, I, H}

Asparagus Duo Salad
Chervil Vinaigrette / Roasted Almonds / Soft Egg
EUR 17,00

Parmaschinken

Aubergine / Rucola / Zitronenricotta / Alter Balsamico ^{B, D}

Parma Ham / Aubergine / Rocket / Lemon Ricotta / Aged Balsamic Vinegar
EUR 21,00

Cocktail von der roten Garnele

Avocado / Orange / Spitzpaprika / Yuzu / Marie-Rose Sauce ^{D, K}

*Red Prawn Cocktail / Avocado / Orange / Pointed Pepper / Yuzu
Sauce Marie-Rose*
EUR 26,00

SUPPEN - SOUPS

Schaumsuppe von Erbse und Minze (vegetarisch) ^{B, D, I}

Peas and Mint Foam Soup

EUR 9,00

Schaumsuppe vom Bärlauch ^{A, B, C, D, G, I}

Spargelspitzen / Pulled Pork Wan Tan

Wild Garlic Foam Soup / Asparagus Tips / Pulled Pork Won Ton

EUR 11,00

Schaumsuppe vom Riesling ^{B, D, I, J}

geräuchertes Forellenfilet

Sparkling Riesling Soup

Smoked Trout Fillet

EUR 13,00

Essenz vom Weiderind

gefüllte Morcheln / Frühlingszwiebeln

alter Sherry / Blätterteigstange ^{A, B, G, I}

Grass Fed Beef Essence

Stuffed Morels / Spring Onions

Aged Sherry / Puff Pastry Stick

EUR 17,00

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Paccheri Pasta ^{A, B, C, D, I, J, K}

Tomaten / Meeresfrüchte / Basilikum

Paccheri Pasta

Tomatoes / Fresh Seafood / Basil

EUR 23,00

Erbsenrisotto ^{B, D, I}

Parmesan / Morcheln / Tiroler Speck ^{A, B, D, G, I}

Pea Risotto / Parmesan / Morels / Tyrolean Bacon

EUR 23,00

Rigatoni

Salsiccia / Scarmorza / Basilikum / Fenchel ^{A, B, D, G, I}

Rigatoni

Salsiccia / Scarmorza / Basil / Fennel

EUR 19,00

Perlgraupen-Spargel-Risotto

Kerbelpesto / geröstete Pinienkerne / gehobelte Steinchampignons ^{B, C, D, G, I}

*** vegan**

Pearl Barley and Asparagus Risotto / Chervil Pesto / Roasted Pine Nuts / Sliced Porcini Mushrooms

EUR 16,00

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Brust von der Maispoularde

Vermouthschaum / Kräutercouscous

Ragout von Frühlingsgemüse ^{A, B, D, I}

Corn-fed Poularde Breast / Herb Cream Sauce

Spring Vegetables Ragout / Purple Potatoes

EUR 27,00

Rosa gebratener Rücken vom Irischen Weidelamm ^{B, D, G, I}

Ras el-Hanout Jus / junger Brokkoli / Datteljoghurt / Minzpüree

Sautéed Saddle Of Irish Lamb / Raz El Hanud Jus

Wild Broccoli / Date Yoghurt / Mashed mint

EUR 37,00

Filet vom Simmentaler Rind

dreierlei Pfefferjus Junge Karotten / Kartoffelgratin ^{A, B, C, D, G, I}

„Simmentaler“ Beef Fillet

Peppercorn Gravy / Young Carrots / Gratinated Potatoes

EUR 39,00

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen ^{B, D, G, I}

wilder Blumenkohl / Buchweizencrunch / Süßkartoffelpüree

Red Wine Braised Veal Cheeks / Wild Cauliflower

Buckwheat Crunch / Sweet Potato Purée

EUR 32,00

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet

Safranvelouté / Bärlauchrisotto

geschmolzene Tomaten ^{A, B, D, G, I, J}

Crispy-Skinned Sea Bream Fillet / Saffron Velouté

Wild Garlic Risotto / Melted Tomatoes

EUR 29,00

Sautiertes Filet vom Steinbutt ^{A, D, F, G, I, J}
Fenchel-Tomatensud / gebratene Artischocken / Kartoffel-Olivenöl-Püree
Sautéed Fillet of Turbot
Fennel and Tomato Sauce / Fried Artichokes / Potato and Olive Oil Purée
EUR 43,00

Steak vom Yellow Fin Tuna / Sojalack / knackiges Gemüse / Koriander ^{A, B, D, E, F, G, H, I, J}
Wasabi-Kartoffelpüree
Yellow Fin Tuna Steak / Soy Glaze / Crunchy Vegetables / Coriander
Wasabi Mashed Potatoes
EUR 34,00

Veganes Linsencurry
Kichererbsen / Sojajoghurt / Kokos / Erdnuss / Koriander / gerösteter Sesam ^{D, E, F, G, H, I}
Vegan Lentil Curry
Chickpeas / Soya Yoghurt / Coconut / Peanut / Coriander
Toasted Sesame Seeds
EUR 17,00

Zweierlei vom Blumenkohl
geröstete Cashewkerne / cremiger Ziegenkäse / eingelegte Zitrone
Frühlingskräutersalat (vegetarisch) ^{B, D, G, I}
Two Kinds of Cauliflower
Roasted Cashew Nuts / Creamy Goat's Cheese / Preserved Lemon
*Spring Herb Salad(*Vegetarian)*
EUR 18,00

DESSERT

Schokoladentarte

Passionsfruchtsorbet / Minz-Erdbeeren ^{A, B, C, H}

Chocolate Tart

Passion Fruit Sorbet / Mint Strawberries

EUR 13,00

Tiramisu

Matcha / Erdbeersorbet / Dulce Valrhona Schokolade ^{A, B, C, H}

Tiramisu

Matcha / Strawberry Sorbet / Valrhona Chocolate Dulce

EUR 13,00

Karamellierter Brioche

Rhabarberragout / Popcorneis / Tonkabohnen Espuma ^{A, B, C, H}

Caramelised Brioche

Rhubarb Ragout / Popcorn Ice Cream / Tonka Bean Espuma

EUR 13,00

Gelierte Champagner-Holundersüppchen

Granatapfel / Himbeersorbet ^{A, B, C, H}

Jellied Champagne Elderberry Soup

Pomegranate / Raspberry Sorbet

EUR 15,00

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A, B, H, D}

von unserem Maître Affineur Waltmann

geröstetes Früchtebrot / Feigensenf

Cheese selection from our Maître Affineur Waltmann

Roasted Fruit Bread / Fig Mustard

EUR 19,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2023
Riesling Estate, trocken
Weingut Wittmann
Rheinhessen, Deutschland
0,75l / € 46,00

2023
Touraine
Sauvignon Blanc
J. De Villébois
Loire, Frankreich
0,75l / € 41,00

2023
Sauvignon Blanc, Reserve
Weingut Aldinger
Württemberg, Deutschland
0,75l / € 52,00

2024
Chateau Grand - Jean
Entre - Deux - Mers
Sauvignon - Semillon
Bordeaux, Frankreich
0,75l / € 44,00

2023
Lugana DOP
Montresor
Lombardei, Italien
0,75l / € 46,00

Rotwein

2022
Negroamaro Terrapieno
Weingut Tagoro
Apulien, Italien
0,75l / € 48,00

2020
Bulgarini
Rosso Bruno IGT
Corvina, Cabernet und Merlot
Veneto, Italien
0,75l / € 46,00

2017
Rioja Grand Reserva
Baron de Ley
Rioja, Spanien
0,75l / € 58,00

2021
Saluez Le
Sabo Teur
Western Cape, Südafrika
0,75l / € 69,00

2019
Château Grand-Jean 'Cuvée Elégance'
Merlot, Cabernet Sauvignon
Bordeaux, Frankreich
0,75l / € 69,00

Unsere aktuelle Weinkarte finden Sie auf unserer [Webpage](#)

Änderungen vorbehalten.
Subject to change.

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and their derivatives.
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfit
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, kontaktieren Sie bitte ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies, please inform a member of our team.