



IHRE MENÜAUSWAHL

YOUR MENU CHOICE

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG IM BERLIN CAPITAL CLUB**
*MAKE YOUR OWN CULINARY CHOICE
FROM THE FOLLOWING RECOMMENDATIONS
FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

SUMMER 2025

YOUR MENU CHOICE

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

Please choose a single menu from the suggestions 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.**

*On request, we are happy to serve an alternative dish to allergy sufferers or
vegetarians. Please let us know if you are already aware of any Persons with
allergies or intolerances.*

Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.

The menu suggestions apply to groups of 8 persons or more..

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

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

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylt Salt / Sour Cream

18,00 €

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

Mit Gin, Gurke und Apfelgel

oder

Rockefeller Style

Fine de Claire Oysters No. 2 by David Herve from Brittany

With Gin, Cucumber, and Apple Gel

or

Rockefeller Style

Pro Stück 3,80 €

Wir empfehlen 3 Stk pro Person

We recommend 3 pieces per person

12,00 €

VORSPEISEN - STARTERS

Tatar vom Gelbflossen- Thunfisch ^{D,E,F,G,H,I,J}

Avocado / Mango / Sesamlack / eingelegter Rettich
Tuna Tartar / Avocado / Mango / Sesame Coat / Pickled Radish
28,00 €

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

Balsamicoperlen / knuspriger Parmesan / Sauce Cipriani
Beef Carpaccio
Balsamic Pearls / Crispy Parmesan / Cipriani Sauce
21,00 €

Ceviche vom Loup de Mer ^{D,E,F,G,H,I,J}

rote Zwiebeln / Koriander / Chili / Avocado / Mango / Kapuzinerblätter
Sea Bass Ceviche
Red Onions / Cilantro / Chili / Avocado / Mango / Nasturtium Leaves
24,00 €

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

Kohlrabi-Pinienkern-Tapenade / Lachsforellenkaviar / Limonenperlen
Slices of Wild Salmon
Kohlrabi and Pine Nut Tapenade / Salmon Trout Caviar / Lemon Pearls
23,00 €

Büffel Burrata ^{B,D,G,I}

marinierter grüner Spargel / Dill / Bohnenkerne / geschmolzene Kirschtomaten
Buffalo Burrata
Marinated Green Asparagus / Dill / Bean Kernels / Melted Cherry Tomatoes
18,00 €

Bunte Sommersalate und Wildkräuter ^{D,G,H,I}

Kirschtomaten / Büffelmozzarella / Palmherzen
Basilikum / karamellisierte Crottin de Chavignol
Colorful Summer Salads and wild Herbs
Cherry Tomatoes / Buffalo Mozzarella / Hearts of Palm
Basil / Caramelized Crottin de Chavignol
19,00 €

SUPPEN - SOUPS

Tomate sonnengereift ^{A,B,C,G,I}

**Basilikumpesto / Crostino mit Parmaschinken und Parmesan geröstete
Pinienkerne**

Ripped Sun Tomatoes, Basil Pesto, Crostino with Parmaham and Parmesan Cheese
12,00 €

Zucchini / cremig ^{B,D,I}

Minzöl / gebackene Zucciniblüte / Oliventapenade

Zucchini Cream Soup / Mint Oil / Baked Zucchini Flower / Olive Paste
13,00 €

Grüne Gazpacho ^{D,K}

Gerösteter Pulpo / knusprige Kartoffeln

Green Gazpacho / Roasted Pulpo / Crunchy Potatoes
14,00 €

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Basilikumrisotto ^{B,D,K}

Tomate/ Ricotta / Tatar von der Garnele

Basil Risotto / Tomato / Burrata / Fried Red Shrimps
26,00 €

Rigatoni ^{A,B,C,D}

Linsenbolognese / Pecorino

Rigatoni Pasta
Lentil Bolognese / Italian Sheep Cheese
17,00 €

Thunfisch in Pistazien-Crumble gebacken ^{A,B,C,D,F,G,I,J}

Orangen-Fenchelsalat / eingelegte Blaubeeren / Curryöl

Tuna baked in Pistachio Crumble / Orange Fennel Salad / Pickled Blueberries / Curry Oil
27,00 €

Gnocchi / Pancetta ^{A,B,C,D}

Aprikose / Pecorino / Petersilie/ gebratene Steinpilze

Gnocchi / Bacon / Apricot / Italian Sheep Cheese / Parsley / Pickled Mushrooms
27,00 €

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten ^{A,B,D,G,I,J}

Tomatenfondue / gebratene Artischocken / Kartoffel-Olivenölpüree

Sautéed Gilthead Filet / Tomato Fondue / Artichokes á la Romana / Vegetables Couscous

Fillet of Sea Bass Fried on the Skin / Tomato Fondue / Roman Style Artichokes

Vegetable Couscous

29,00 €

In Aromaten gebratene Lammnüsschen vom Gutshof in Polting ^{B,D,F,G,I}

Petersilienöl / Hummus / Baba Ganoush / Granatapfelkerne / Datteljoghurt

Lamb Saddle roasted in Aromatics / Parsley Oil / Hummus / Baba Ganoush

Pomegranate / Dates Yoghurt

34,00 €

Medaillons vom Seeteufel ^{A,B,D,G,I,J}

Salbeijus / Parmaschinken / Blattspinat / Karottenpüree

Monkfish Medallions / Sage Gravy / Parma raw Ham

Leaf Spinach / Puree from Carrots

39,00 €

Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}

dreierlei Pfefferjus / glasierter grüner Spargel / Süßkartoffelpüree

Fillet of pasture-fed beef / three different Peppers Gravy

Summer Vegetables / Potato Gratin

38,00 €

Auf der Haut gebratener Wildlachs ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

Miso-Kartoffelcrème / gerösteter Blumenkohl / Spicy Glasnudeln

knuspriger Buchweizen

Wild Salmon / Miso Potato Cream / Roasted Cauliflower / Spicy Glass Noodles

Crispy buckwheat

28,00 €

DESSERT

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

Flugmango / Tutti Frutti-Sorbet

Panna Cotta / Flight Mango / Tutti Frutti Sorbet
13,00 €

Scorpino (italienischer Eiscocktail) ^{B,C,D,H}
marinierte Beeren

Scorpino (Italian Iced Cocktail)
Marinated Berries
11,00 €

Brownie von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}
Dulce Espuma / marinierte Erdbeeren

Brownie from Valrhona Chocolate
Dulce Espuma / marinated Strawberries
12,50 €

Nougat Semi Freddo ^{A,B,C,D,H}

eingelegte Kirschen / Vanillesahne

Nougat Semi Freddo
Pickled Cherries / Vanilla Cream
13,00 €

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,H,D}
von unserem Maître Affineur Waltmann

Früchtebrot / Feigensenf

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
Fruit Bread / Fig Mustard
19,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2024

Di Lenardo Pinot Grigio IGT
Friaul, Frankreich
0,75l / 46,00 €

2024

Ramón Bilbao Verdejo
D.O. Rueda, Spanien
0,75l / 34,00 €

2024

Sauvignon Blanc Touraine AOP
Romaine Guenault
Loire, Frankreich
0,75l / 38,00 €

2022

Thörnicher Riesling
Qualitätswein, trocken
Weingut Gebrüder Ludwig
Mosel, Deutschland
0,75l / 36,00 €

2022

716 Grauer Burgunder
Kabinett, trocken
Winzerhof Ebringen
Baden-Württemberg
Deutschland
0,75l / 46,00 €

2023

Mapliers
Préférences Rosé
Côtes de Provence
Lorgues, Frankreich
0,75 l / 49,00 €

Rotwein

2020

Ben Marco, Malbec
Weingut Susana Balbo
Mendoza, Argentinien
0,75l / 61,00 €

2019

Châteauneuf du Pape
De Domante Pignane
Michel Chapoutier
Côtes-du-Rhône, Frankreich
0,75l / 96,00 €

2018

Ramón Bilbao Reserva
Rioja, Spanien
0,75l / 49,00 €

2021

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

2017

Mea Culpa
Vino Rosso, Cuvee
Apulien, Italien
0,75l / 46,00 €

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

ALLERGENKENNZEICHNUNG

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- 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, bitte kontaktieren Sie 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.