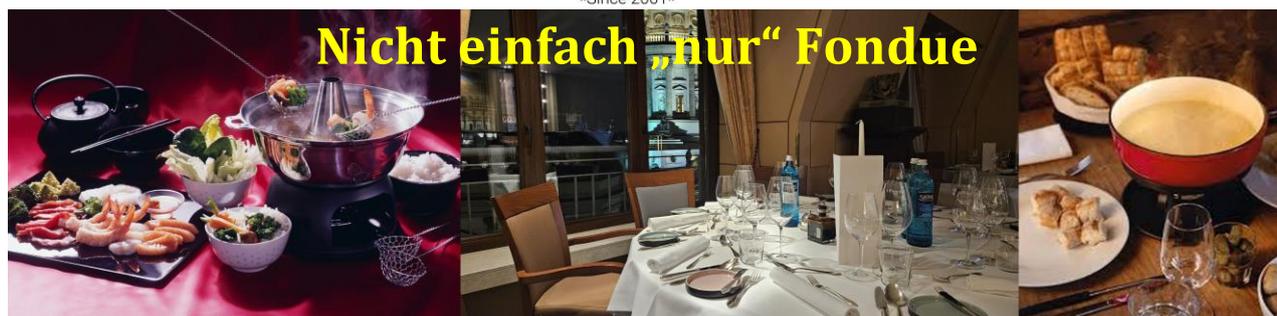




Berlin Capital Club

Since 2001



Nicht einfach „nur“ Fondue

Im Berlin Capital Club servieren wir ab zwei Personen das besondere Fondue Erlebnis!

**Unsere fünf Variationen mit den besten Zutaten aus der Region
und von ausgesuchten Produzenten treffen bestimmt auch Ihren Geschmack.**

Tauchen Sie ein in die Vielfalt unserer Fondue Ideen.

Fondue Chinoise - Das Original

servieren wir im kräftigen Rindfleischsud, abgeschmeckt mit altem Sherry / Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift / Milchkalbsrücken / Freiland-Maispouardenbrust aus der Prignitz

Dazu reichen wir: saisonales Gemüse / säuerlich gepickeltes Gemüse / Cornichons / hausgemachte Saucen und Dips / Pellkartoffeln / grüner Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot I **54,00 € p. P.**

Fondue Chinoise aus dem Meer

servieren wir mit einem aromatischen Miso Sud, abgeschmeckt mit Soja, Koriander und Shiitake Pilzen / marinierte Chili - Garnelen / Gelbflossen-Thunfisch / Atlantiklachs / Scheiben vom Wolfsbarsch

Dazu reichen wir: Gurken-Wakame Kimchi / hausgemachte Saucen und Dips / spicy Glasnudelsalat / gebratenen Reis / Blattspinatsalat mit Sesamdressing I **59,00 € p. P.**

Käsefondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus würzigem Appenzeller / Gruyère und Fontina Käse / Riesling und Kirschwasser / Graubündner Trockenfleisch / gereiftem Panchetta / italienischem Trüffelschinken

Dazu reichen wir: geschmolzene Tomaten / säuerlich gepickeltes Gemüse / Cornichons / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Baguette I **47,00 € p. P. inkl. Kirschwasser zum Fondue**

Trüffel-Champagner-Fondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus Parmesan und Vacherin Mont dor / Champagner / eingelegtem Trüffel, abgeschmeckt mit weißem Malabar- Pfeffer und Muskatblüte

Dazu reichen wir: im Ofen auf Meersalz gegarte rote Beete und Knollensellerie / gekochten Knochenschinken / pochiertes Ei mit gereiftem Balsamico / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot **67,00 € p. P.**

Gern ergänzen wir den Genuss mit am Tisch gehobeltem Trüffel, je nach Saison zum Tagespreis.

Die Erntezeit vom weißen Gold aus Alba ist relativ kurz und erstreckt sich hauptsächlich von Oktober bis Dezember, für Périgord-Trüffel, der Schwarze, ist diese im Winter von Dezember bis Mitte Februar.

Berlin Capital Club Surf & Turf Deluxe Fondue (Vorbestellzeit 7 Tage)

servieren wir mit einer kräftigen Ochsenchwanzessenz, aromatisiert mit Madeira / ½ Atlantik Hummer / Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift

Dazu reichen wir: gebratenen wilden Brokkoli / gerösteten Blumenkohl / Sauce Béarnaise / Kräutersaitlinge / hausgemachte Saucen und Dips / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot **79,00 € p. P.**

Reservieren Sie Ihren Platz zum gemütlichen Fondue-Abend in unserem Restaurant, in unserer Lounge oder in einem unserer Salons bitte vorab und lassen Sie sich von unserem Team auf „Schweizer Art“ verwöhnen.

Ihr Jörg Behrend und das Team des Berlin Capital Club

Foto: eatsmarter

Mohrenstraße 30, 10117 Berlin – Telefon: 030 206 297 6 – Telefax: 030 206 297 89

Ein Betrieb der CCA Projekt GmbH,

Amtsgericht Charlottenburg HRB 169750 B, GF: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann

Operated by CCA International – Member of International Associate Clubs