



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 2026

**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,I}

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}

Gin /Gurke / Apfel Gel

oder

Rockefeller Style

pro Stück 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 3,80 €

We recommend 3 pieces per person

VORSPEISEN - STARTERS

Tatar vom Weiderind ^{B,C,D,G}
eingekochter Sommertrüffel / Ochsenschwanzgelée / Wachtelei
Kartoffelstroh / Schnittlauchcreme
Grass Fed Beef Tartare
Reduced Summer Truffle / Oxtail Jelly / Quail Egg
Potato Straws / Chive Cream
26,00 €

Spinat-Frisee-Salat ^{B,D,G,I}
Steinchampignons / Frühlingszwiebeln / Comté / Blaubeeren
Cassis Vinaigrette
Spinach and Frisée Salad
Button Mushrooms / Spring Onions / Comté Cheese / Blueberries
Cassis Vinaigrette
17,00 €

Ceviche von der Jakobsmuschel ^{B,D,H,K}
Estragon-Gurken-Sorbet / Karottencreme / Spicy Baumpapaya
Yuzu-Cilli- Marinade / Haselnuss Crunch
Scallop Ceviche
Tarragon and Cucumber Sorbet / Carrot Cream / Spicy Papaya
Yuzu Chili Marinade / Hazelnut Crunch
27,00 €

Scheiben vom Wildlachs ^{B,D,F,G,I,J}
Erbsencreme / Estragon-Melone / Spargel / rote Oxalis Blätter
gerösteter Sesam
Wild Salmon Slices
Cream of Pea Soup / Tarragon Melon / Asparagus / Red Oxalis Leaves
Roasted Sesame Seeds
23,00 €

Zweierlei Spargelsalat und geschmorte Kaninchenkeule im Filoteig ^{A,B,C,D,G,I}
Kerbelvinaigrette / geröstete Mandeln / wachswiches Ei
Two Kinds of Asparagus Salad and Braised Rabbit Leg in Filo Pastry
Chervil Vinaigrette / Roasted Almonds / Soft-Boiled Egg
21,00 €

Vitello Tonnato Classico ^{B,D,G,I,J}
Zitonen Gel / Kapernöl / Kapuziner Kresse
Vitello Tonnato Classico
Lemon Gel / Caper Oil / Nasturtium
19,00 €

Büffel Burrata / Ochsenherztomate ^{B,D,I}
Tomatenmarmelade / Pinienkerne / Rucola / alter Balsamico
Buffalo Burrata / Oxheart Tomato
Tomato Jam / Pine Nuts / Arugula / Aged Balsamic Vinegar
17,00 €

SUPPEN – SOUPS

Schaumsuppe von Erbse und Minze (vegetarisch) ^{B,D,I}
Peas and Mint Foam Soup
9,00 €

Spargel-Ingwer Velouté ^{B,C,D,G,I,K}
geröstete Garnelen / Dillöl
Asparagus and Ginger Velouté
Roasted Shrimp / Dill Oil
12,00 €

Hummerschaumsuppe ^{B,D,E,F,G,I,J,K}
¼ Hummer / geflämmtter Lauch / Vadouvan
Lobster Mousse Soup
¼ Lobster / Flambéed Leek / Vadouvan
24,00 €

Kohlrabi Schaumsuppe ^{A,B,D,G,I}
gepickelte Radieschen / geröstetes Kalbsbries
Kohlrabi Foam Soup
Pickled Radishes / Roasted Sweetbreads
19,00 €

Essenz vom Weiderind ^{A,B,G,I}
gefüllte Morcheln / Frühlingszwiebeln
alter Sherry / Blätterteigstange
Grass Fed Beef Essence
Stuffed Morels / Spring Onions
Aged Sherry / Puff Pastry Stick
17,00 €

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Paccheri Pasta ^{A,B,C,D,I,J,K}
Tomaten / Meeresfrüchte / Basilikum
Paccheri Pasta
Tomatoes / Fresh Seafood / Basil
26,00 €

Erbsenrisotto ^{B,D,I}
Parmesan / Morcheln / Tiroler Speck
Pea Risotto / Parmesan / Morels / Tyrolean Bacon
24,00 €

Mit Frühlingsgemüse gefüllter confierter Artischockenboden ^{B,C,D,G,I}
Sommertrüffel Mayonnaise / Kräutersalat
Confit Artichoke Base Stuffed with Spring Vegetables
Summer Truffle Mayonnaise / Herb Salad
21,00 €

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Brust von der Maispoularde ^{A,B,D,G,I,K}
Leipziger Allerlei / neue Kartoffel / Kräutersalat
Corn-Fed Chicken Breast
Leipzig Allerlei / New Potatoes / Herb Salad
29,00 €

Rosa gebratener Rücken vom Irischen Weidelamm ^{B,D,G,I}
Ras el-Hanout Jus / Bohnenragout / Petersilienöl / Rosmarin-Kartoffel-Stampf
Granatapfelkerne
Pink Roasted Irish Pasture Lamb Loin
Ras el-Hanout Jus / Bean Ragout / Parsley Oil / Rosemary Mashed Potatoes
Pomegranate Seeds
39,00 €

Gebrautes Rinderfilet ^{A,B,C,D,G,I}
Madeira Jus / Karottenpüree / Schmorzwiebeln
Kartoffelkräpfen mit Sommertrüffel
Roasted Beef Fillet
Madeira Jus / Carrot Purée / Braised Onions
Potato Doughnuts with Summer Truffles
41,00 €

In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen ^{B,D,G,I}
Szechuan- Pfeffersauce / Zweierlei Fenchel / Zitronenthymian-Panisse
Veal Cheeks Braised in Red Wine
Sichuan Pepper Sauce / Two Types of Fennel / Lemon Thyme Panisse
32,00 €

In Aromaten gebratenes Atlantik Lachsfilet ^{A,B,D,G,I,J}
Safranvelouté / Bärlauchrisotto
Lauwarmer Tomatensalat
Atlantic Salmon Fillet Fried in Aromatic Herbs
Saffron Velouté / Wild Garlic Risotto
Warm Tomato Salad
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
43,00 €

Steak vom Yellow Fin Tuna ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}
Sojalack / gegrillter Pak Choi / Zitrusfrucht Chutney
Wasabi-Kartoffelpüree
Yellowfin Tuna Steak
Soy Glaze / Grilled Pak Choi / Citrus Fruit Chutney
Wasabi Mashed Potatoes
34,00 €

Orecchiette ^{A,B,D,G,I}
Zitrone / Kerbelpesto / Manchego / Cashew Kerne
Orecchiette
Lemon / Chervil Pesto / Manchego Cheese / Cashew Nuts
17,00 €

Zusätzlich mit knusprig gebratenem Pulpo ^K
with Crispy Fried Octopus
26,00 €

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

Zweierlei vom Blumenkohl ^{B,D,G,I}
geröstete Cashewkerne / cremiger Ziegenkäse / eingelegte Zitrone
Frühlingskräutersalat (vegetarisch)
Two Kinds of Cauliflower
Roasted Cashew Nuts / Creamy Goat's Cheese / Preserved Lemon
*Spring Herb Salad (*Vegetarian)*
19,00 €

DESSERT

Schokoladen Crème brûlée ^{B,D,H}
Passionsfruchtsorbet / Erdbeer Ragout
Chocolate Crème Brûlée
Passion Fruit Sorbet / Strawberry Ragout
11,00 €

Unser Pfirsich Melba ^{B,D,H}
Pochierter Pfirsich / Himbeer Sorbet
Vanille-Ricotta-Schaum / eingelegte Kumquats
Our Peach Melba
Poached Peach / Raspberry Sorbet
Vanilla Ricotta Foam / Pickled Kumquats
12,00 €

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu ^{A,B,C,D,H}
Aprikosenkompott / Valrhona Schokolade / Kirschsorbet
Black Forest Cherry Tiramisu
Apricot Compote / Valrhona Chocolate / Cherry Sorbet
13,00 €

Zitronenmousse Berliner Luft ^{A,B,C,D,H}
Sago-Beeren-Kaltschale
Mandelhippe / Crue de Cacao
Lemon Mousse Berliner Luft
Sago Berry Cold Soup
Almond Wafer / Crue de Cacao
11,00 €

Gebrannte Kokosnuss Creme ^{A,B,C,D,H}
Rhabarberagout / Bitterschokoladensorbet
Roasted Coconut Cream
Rhubarb Ragout / Dark Chocolate Sorbet
11,00 €

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*
19,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

Weisswein

2022
Sancerre AOP
Sauvignon Blanc
Domaine Michel Girard
Loire, Frankreich
0,75l / € 57,00

2024
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Crass,
Rheingau, Deutschland
0,75l / € 48,00

2024
Viognier
Domaine Gassier
Loire, Frankreich
0,75l / € 44,00

2024
Pinot Grigio IGT, trocken
Di Lenardo
Friaul, Italien
0,75l / € 37,00

Rotwein

2022
Ulisse Primitivo
Limited Edition
Terre di Chieti IGP
Tenuta Ulisse
Abruzzan, Italien
0,75l / € 99,00

2018
Cuvée, trocken
Ramón Bilbao Reserva
Rioja DOCa, Spanien
0,75l / € 49,00

2023
Black
Pinotage, trocken
Barista
Western Cape, Südafrika
0,75l / € 40,00

2020
Santenay AOC, Clos de Malte
Pinot Noir, trocken
Louis Jadot
Côte-d'Or, Burgund, Frankreich
0,75l / 94,00 €

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.