



**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**  
*MAKE YOUR CULINARY SELECTION*  
*FROM THE FOLLOWING OPTIONS*  
*FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

SUMMER 2026

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

*Please select one set 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.**

*On request, we are happy to offer an alternative dish for guests with allergies  
or for vegetarians. Please let us know in advance of any allergies or  
intolerances.*

**Die Menüvorschläge gelten ab 8 Personen.**

*These menus are available for groups of 8 or more.*

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

**Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import**

**Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand<sup>B,D,H,J</sup>**

*Heath Trout Caviar / Potato Crisps with Sylt Sea Salt / Sour Cream*

*23,00 €*

**Fines Saint Kerber Felsenauster N1 aus der Bucht von Mont Saint Michel  
mit Gin Gurke und Apfel Gel<sup>B,C,D,I,K</sup>**

**oder**

**Rockefeller Style**

*Fine Saint Kerber Rock Oyster N1 from the Bay of Mont Saint Michel  
with Gin, Cucumber and Apple Gel*

*or*

*Rockefeller Style*

*Pro Stück 4,60 €*

**Wir empfehlen 3 Stück pro Person**

*We recommend 3 pieces per person*

---

## VORSPEISEN - STARTERS

### Salat von bunten Tomaten

**Basilikum / sonnengereifter Pfirsich / Büffel Burrata**

**Pane Carasau (dünnes und knuspriges Fladenbrot) / alter Balsamico** <sup>A,B,D,G</sup>

*Mixed Tomato Salad*

*Basil / Sun-ripened Peaches / Buffalo Burrata / Pane Carasau (thin and crispy flatbread)*

*Aged Balsamic Vinegar*

19,00 €

### Geflämmtter Atlantik Lachs

**Pesto Trapanese / Limonensorbet und -perlen** <sup>C,D,J</sup>

*Flame-Seared Atlantic Salmon*

*Trapanese Pesto / Lemon Sorbet and Lemon Pearls*

23,00 €

### Salat von Garnelen

**grüne Papaya / knackiges Gemüse / Sesam / Koriander / Shiso**

**geröstete Wasabi Erdnüsse** <sup>A,D,E,F,G,H,I,J,K</sup>

*Prawn Salad*

*Green Papaya / Crispy Vegetables / Sesame / Coriander / Shiso / Roasted Wasabi Peanuts*

27,00 €

### Zweierlei vom Rind

**Gelierte Essenz vom Ochenschwanz und Tatar**

**Wachweiches Wachtelei / Lachsforellenkaviar** <sup>D,G,I,J</sup>

*Beef Two Ways*

*Oxtail Essence and Tartare*

*Silky-Soft Quail Egg / Salmon Trout Caviar*

29,00 €

### Bunte Sommersalate

**Palmherzen / sizilianische Dattelrini Tomaten / Koriander / Avocado**

**ingelegter Feta Käse** <sup>D,G,H,I</sup>

*Mixed Summer Salads*

*Palm Hearts / Sicilian Dattelrini Tomatoes / Coriander / Avocado / Pickled Feta Cheese*

17,00 €

### Rosa gegarte Scheiben vom Kalbstafelspitz

**Gemüse Vinaigrette / Karottenpüree / Rote Beete Waffel** <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

*Rosé-Cooked Veal Tafelspitz*

*Vegetable Vinaigrette / Carrot Purée / Beetroot Waffle*

23,00 €

## SUPPEN - SOUPS

**Geeiste Vichyssoise (Lauch- Kartoffel-Suppe)**  
**Schnittlauch / Croûtons / Sommertrüffel / knusprige Haselnuss** <sup>A,B,D,G,H,I</sup>  
*Chilled Vichyssoise*  
*Chives / Croutons / Summer Truffles / Crispy Hazelnuts*  
14,00 €

**Geeiste Rote Beete-Apfel-Suppe**  
**Meerrettich / marinierte Himbeeren / gebackener Schafskäse** <sup>A,B,D,G,H,I</sup>  
*Chilled Beetroot and Apple Soup*  
*Horseradish / Marinated Raspberries / Baked Feta Cheese*  
13,00 €

**Karotten-Ingwer Suppe**  
**gebackener Kimchi Gyoza** <sup>A,D,E,FG,H,I,J,K</sup>  
*Carrot-Ginger Soup*  
*Baked Kimchi Gyoza*  
12,00 €

**Velouté vom Blumenkohl**  
**Curry / hausgebeizter Lachs / geröstete Mandeln** <sup>B,D,G,I</sup>  
*Cauliflower Velouté*  
*Curry / House-Cured Salmon / Roasted Almonds*  
13,00 €

## ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

### **Basilikumrisotto**

**Tomate / Büffel-Burrata / Tatar von der Roten Garnele** <sup>B,D,G,I,K</sup>

*Basil Risotto*

*Tomato / Buffalo Burrata / Red Prawn Tartare*

24,00 €

### **Gnocchi / Pancetta**

**Aprikose / Pecorino / Petersilie / gebratene Pfifferlinge** <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

*Gnocchi / Pancetta*

*Apricot / Pecorino / Parsley / Sautéed Chanterelles*

23,00 €

### **Gebratener Calamar**

**Ajo Blanco / grüner Apfel / Sellerie / Pumpernickel Crunch** <sup>A,B,D,G,H,I,K</sup>

*Sautéed Calamari*

*Ajo Blanco / Green Apple / Celery / Pumpernickel Crunch*

26,00 €

### **Paccheri Pasta (Makkaroni)**

**Meeresfrüchte / Tomate / Basilikum** <sup>A,B,D,G,I,J,K</sup>

*Paccheri Pasta*

*Seafood / Tomato / Basil*

28,00 €

---

## HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

**Filet vom Wolfsbarsch auf der Haut gebraten**  
**Sommertrüffeljus / gebratene Artischocken / Kartoffel-Olivenölpüree** <sup>A,B,D,G,I,J</sup>  
*Sea Bass Fillet Seared Skin-Side Down*  
*Summer Truffle Jus / Seared Artichokes / Potato and Olive Oil Purée*  
33,00 €

**Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**  
**Pfeffer- Kirschen / Zitronen-Thymian Jus / zweierlei Blumenkohl** <sup>A,B,D,G,I</sup>  
*Rosé-Roasted Barbary Duck Breast*  
*Pepper Cherries / Lemon-Thyme Jus / Two Kinds of Cauliflower*  
34,00 €

**Seeteufel Saltimbocca**  
**Salbeijus / Parmaschinken / Blattspinat / Safranrisotto**  
**geschmolzene Tomaten** <sup>A,B,D,G,I,J</sup>  
*Monkfish Saltimbocca*  
*Sage Jus / Parma Ham / Leaf Spinach / Saffron Risotto / Melted Tomatoes*  
39,00 €

**Filet vom Weiderind**  
**dreierlei Pfefferjus / glasierter grüner Spargel / Süßkartoffelpüree**  
**sautierte Pfifferlinge** <sup>B,D,G,I</sup>  
*Grass-Fed Beef Tenderloin*  
*Triple Pepper Jus / Glazed Green Asparagus / Sweet Potato Purée / Sautéed Chanterelles*  
43,00 €

**Knusprig gebratener Wildlachs**  
**Miso-Kartoffelcrème / gerösteter Blumenkohl / Spicy Glasnudel Salat**  
**knüspiger Buchweizen** <sup>A,B,D,E,F,G,H,I,J</sup>  
*Crispy-Fried Wild Salmon*  
*Miso Potato Cream / Roasted Cauliflower / Spicy Glass Noodle Salad*  
*Crispy Buckwheat*  
29,00 €

**Sous Vide gegartes Kalbsfilet**  
**Tomatenwasser Reduktion / gebratene Ochsenherztomate**  
**Basilikum Öl / Kartoffel-Olivenöl Püree** <sup>B,D,G,I</sup>  
*Sous Vide-Cooked Veal Fillet*  
*Tomato Water Reduction / Roasted Oxheart Tomato / Basil Oil / Potato-Olive Oil Purée*  
36,00 €

---

**Veganer Thunfisch (Wassermelone) in Nori Marinade**  
**knackiges Gemüse / Wakame-Gurkensalat / geröstete Erdnüsse (Vegan)** <sup>D,E,F,G,H,I</sup>  
*Vegan "Tuna" (Watermelon) in Nori Marinade / Crisp Vegetables*  
*Wakame and Cucumber Salad / Roasted Peanuts*  
27,00 €

**Grünes Gartengemüse**  
**pochiertes Bio-Landeier / Sommertrüffel / Bulgur / Estragon Öl (Vegetarisch)** <sup>C,D,G,H,I</sup>  
*Green Garden Vegetables*  
*Poached Organic Free-Range Egg / Summer Truffle / Bulgur / Tarragon Oil (Vegetarian)*  
23,00 €

**Schmorgurkencurry**  
**Rosa Linsen / Frisee-Dill Salat / geröstete Cashew-Kerne und Fenchelsaat**  
**Joghurt Minz Dip / Pita Brot (Vegan)** <sup>A,C,D,G,H,I</sup>  
*Braised Cucumber Curry*  
*Pink Lentils / Frisée and Dill Salad / Roasted Cashews and Fennel Seeds*  
*Yogurt-Mint Dip / Pita Bread (Vegan)*  
19,00 €

## DESSERT

**Mousse von der Valrhona Schokolade**  
**Zweierlei Passionsfrucht / Kokos Crumble** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
*Valrhona Chocolate Mousse*  
*Passion Fruit Two Ways / Coconut Crumble*  
13,00 €

**Scorpino (Italienischer Eiscocktail)**  
**Marinierte Sommerbeeren** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
*Scorpino (Italian Ice Cream Cocktail) / Marinated Summer Berries*  
13,00 €

**Yuzu Cheese Cake**  
**Sorbet von der Galia Melone / marinierte Himbeeren**  
**Schokoladen Knusper** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
*Yuzu Cheesecake*  
*Galia Melon Sorbet / Marinated Raspberries / Chocolate Crunch*  
14,00 €

**Schokoladen- Karamell Brownie**  
**Johannisbeer Espuma / Mango Sorbet** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
*Chocolate-Caramel Brownie*  
*Red Currant Espuma / Mango Sorbet*  
13,00 €

## KÄSE – CHEESE

**Frischer und gereifter Rohmilchkäse  
von unserem Maître Affineur Waltmann**

**Früchtebrot / Feigensenf<sup>A,H,D</sup>**

*Fresh and Aged Raw Milk Cheeses  
from our Maître Affineur Waltmann  
Fruit Bread / Fig Mustard*

19,50 €

## 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 including lactose*
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse  
*Eggs and derived products*
- D) Schwefeldioxid und Sulfite  
*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*