



IHRE MENÜAUSWAHL

YOUR MENU CHOICE

**TREFFEN SIE IHRE KULINARISCHE AUSWAHL
AUS DEN FOLGENDEN KOMPONENTEN
FÜR IHRE VERANSTALTUNG IM BERLIN CAPITAL CLUB**
*CURATE YOUR CULINARY SELECTION
FROM THE FOLLOWING OPTIONS
FOR YOUR EVENT AT THE BERLIN CAPITAL CLUB*

LUNCH OR DINNER

HERBST/AUTUMN 2026

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.**

**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.

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

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

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

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar / Potato Chips with Sylter Sea Salt / Sour Cream

12,00 €

**3 Stück Fine de Claire Austern mit Schalotten-Vinaigrette ^{C,D,K}
oder**

Rockefeller Art mit Kräutern und Brösel überbacken ^{A,B,C,D,K}

3 Fine de Claire Oysters with Shallot Vinaigrette

or

Rockefeller Style Baked with Herbs and Breadcrumbs

13,80 €

VORSPEISEN – STARTERS

Salat von Asiatisch marinierte gezupfte Entenkeule ^{A,B,D,E,F,G,H,I}

grüner Papaya & knackigem Gemüse / Mango & Koriander

Saiten Tofu Creme / geröstete Haselnüsse

Salad of Asian-Marinaded Pulled Duck Leg

Green Papaya & Crisp Vegetables / Mango & Cilantro

String Tofu Cream / Toasted Hazelnuts

21,00 €

Feldsalat / Kartoffel-Liebstock Vinaigrette ^{A,C,D,F,G,H}

Granatapfel / Blätterteig-Gewürzstange / Kürbiskerne / Trockenfrüchte

Lamb's Lettuce / Potato-Lovage Vinaigrette

Pomegranate / Spiced Puff Pastry Sticks / Pumpkin Seeds / Dried Fruit

14,00 €

mit geräuchertem Hirschschinken

with Smoked Deer Ham

zzgl. / Plus 8,00 €

Scheiben vom roh mariniertem Atlantiklachs / Gebackene Rote Bete ^{D,G,I,J}

Meerrettich / Yuzu Gel / Keta Kaviar / Frisee Salat & Dill

Slices of Raw Marinated Atlantic Salmon / Roasted Beets

Horseradish / Yuzu Gel / Keta Caviar / Frisée Salad & Dill

23,00 €

Cocktail von der roten Garnele / Avocado / Orange ^{B,C,D,F,G,H,K}

Spitzpaprika / Shiso / Sesam / Marie Rose Sauce

Red Shrimp Cocktail / Avocado / Orange

Pointed Bell Pepper / Shiso / Sesame / Marie Rose Sauce

27,00 €

Geräucherte Gänsebrust ^{B,D,G,H,I}

Selleriesalat / Walnüsse / Mandarinen-Vinaigrette und Gel / Tardivo di Treviso

Smoked Goose Breast

Celery Salad / Walnuts / Mandarin Vinaigrette and Gel / Tardivo di Treviso

24,00 €

Gebackene Avocado ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J}

in Kaffee gebeizter Thunfisch / Ponzu Schaum / Shitake Pilze

Yuzu Gel / gepickelte Schalotten

Baked Avocado / Coffee Pickled Tuna / Ponzu Foam / Shitake Mushrooms

Yuzu Gel / Pickled Shallots

24,00 €

SUPPEN - SOUPS

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras ^{B,D,G,I}

Piment d'Espelette

Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass

Espelette Pepper

11,50 €

mit confiertem Kabeljau

with Confit Codfish

zzgl. / Plus 8,00 €

Cremesuppe von der Esskastanie / Portwein / Zitronenthymian ^{B,D,G,I}

Eingelegte Blaubeeren / Scheiben von gebeizten Lammrücken

Cream of Chestnut Soup / Port Wine / Lemon Thyme

Pickled Blueberries / Slices of Marinated Lamb Loin

15,00 €

Velouté von der Petersilienwurzel ^{B,D,G,I}

Räucherforelle / Muskatblüte

Parsley Root Velouté / Smoked Trout / Mace

14,00 €

Schaumsuppe von der Kartoffel ^{A,B,C,D,G,I}

Wintertrüffel / Croûtons / Schnittlauch

Creamy Potato Soup

Winter Truffles / Croûtons / Chives

16,00 €

Essenz vom Ochsenchwanz ^{A,B,C,D,G,H,I}

Sellerieravioli / Grießklößchen / Wurzelgemüwestreifen / Alter Sherry

Essence of Oxtail

Celery Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Strips / Aged Sherry

19,00 €

Hummerschaumsuppe ^{B,D,E,F,G,I,F,K}

Vadouvan / Estragon

Lobster Foam Soup / Vadouvan / Tarragon

19,00 €

mit einem halben Atlantik Hummer ca. 250g Rohgewicht

With a Half Atlantic Lobster approx. 250g Gross weight

zzgl. / Plus 36,00 €

ZWISCHENGÄNGE – INTERMEDIATE COURSES

Orecchiette A,B,C,D,G,H,I

Sugo von der Kalbshaxe / Feige / eingelegter Kürbis / Pecorino

Orecchiette

Sugo of Veal Shank / Fig / Pickled Pumpkin / Pecorino

23,00 €

Kastanienpolenta / Bergkäse A,C,D,G,I

gehobelte Steinchampignons / gebratener Rosenkohl / Südtiroler Bauernspeck

Chestnut Polenta / Mountain Cheese

Shaved Button Mushrooms / Fried Brussels Sprouts / South Tyrolean Farm-Cured Bacon

21,00 €

Raviolo von der Gänsekeule A,B,C,D,G,H,I

Verjus-Gänseleber Schaum / eingelegte Kumquats

Petersilienpesto / Topinambur

Raviolo from the Goose Leg

Goose Liver Foam / Pickled Kumquats

Parsley Pesto / Jerusalem Artichoke

29,00 €

Risotto / fermentierter Schwarzer Knoblauch D,E,G,H,I

Rote Beete / Bittersalate / gebackene Austernpilze (vegan)

Risotto / Fermented Black Garlic

Beets / Bitter Lettuce / Baked Oyster Mushrooms (vegan)

19,00 €

Parmesanknödel (vegetarisch) A,B,C,D,G,H,I

Artischocken Velouté / Wintertrüffel / Chicoréespitzen

Parmesan Dumplings (vegetarian)

Artichoke Velouté / Winter Truffles / Chicory Tips

27,00 €

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Filet vom Weiderind / Madeira Jus / gebratener Blumenkohl ^{B,D,G,I}
Pilzcreme / knuspriger Blätterteig / Kartoffelgratin
Grass-Fed Beef Fillet / Madeira Sauce / Roasted Cauliflower / Mushroom Cream
Crispy Puff Pastry / Potato Gratin
43,00 €

In Aromaten rosa gebratener Hirschkalbsrücken ^{A,B,C,D,H,I}
Wacholderjus / Spekulatiuskruste / Rosenkohlpüree / Briocheknödel
Saddle of Fawn Roasted in Aromatic Herbs
Juniper Jus / Speculoos Crust / Brussels Sprouts Purée / Brioche Dumplings
39,00 €

Geschmorte Milchkalbsbäckchen / Rosinen-Jus ^{A,B,D,G,I}
Thymian Panko / Muskat-Kürbispüree / geblämmter Nussbutter Lauch
Braised Veal Cheeks / Raisin Gravy
Thyme Panko / Nutmeg-Spiced Pumpkin Purée / Flambéed Nut Butter Leeks
33,00 €

Confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{A,B,C,D,G,H,I}
Beifußjus / Cassoulet von weißen Bohnen und Wurzelgemüse
karamellisierte Orangen
Confit of Brandenburg Land Duck Legs
Mugwort Jus / Cassoulet with White Beans and Root Vegetables
Caramelized Oranges
29,00 €

Sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt ^{A,B,D,G,H,I,J}
Trüffeljus / zweierlei Schwarzwurzel / Haselnuss Crunch / eingelegte Kumquats
Sautéed Arctic Halibut Fillet
Truffle Jus / Two Types of Black Salsify / Hazelnut Crunch / Pickled Kumquats
41,00 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,C,D,H,I,J}
Apfel-Rotweinjus / Risotto mit Ricotta, Zimt und Blattspinat
glasierte Perlzwiebel / Croûtons
Pan-Seared Sea Bass Fillet
Apple and Red Wine Sauce / Risotto with Ricotta, Cinnamon, and Spinach Leaves
Glazed Pearl Onions / Croutons
37,00 €

VEGETARISCHE & VEGANE HAUPT-ODER ZWISCHENGÄNGE

Risotto mit Tardivo di Terviso ^{B,D,E}
Rote Beete / Granatapfel / Parmesan
Risotto with Tardivo di Terviso
Beets / Pomegranate / Parmesan
21,00 €

Zweierlei von der Sellerieknolle, ^{B,D,I}
auf Salz gegart und getrocknet / glasierter Herbstapfel
Ziegenfrischkäse / Kerbel / Datteln / schwarzer Trüffel
Two Variations on Celery Root,
Cooked on Salt and Dried / Glazed Autumn Apple
Fresh Goat Cheese / Chervil / Dates / Black Truffle
24,00 €

Kürbisgnocchi / sautierte Shitake Pilze ^{A,B,C,D,E,G,I}
geröstete Kerne und fermentierte Birne / Feldsalat
Pumpkin Gnocchi / Sautéed Shiitake Mushrooms
Roasted Pumpkin Seeds and Fermented Pear / Lamb's Lettuce
19,00 €

DESSERT

Tarte von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}
Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / zweierlei Mango
Tart Made from Valrhona Chocolate
Blackcurrant Sorbet / Two Types of Mango
14,00 €

Unser Bienenstich / Hefecreme / Kardamomeis
Bratapfelkompott / karamellisierte Mandeln
Our Bienenstich / Yeast Cream / Cardamom Cookies
Baked Apple Compote / Caramelized Almonds
13,00 €

Haselnuss-Schokoladen Croustillant ^{A,B,C,D,H}
Gewürzorange / Pistazienrahmeis
Hazelnut-Chocolate Croustillant / Spiced Oranges / Pistachio Ice Cream
14,00 €

Pochierte Birne ^{A,B,C,D,H}
süß-salziges Karamell / Trüffelrahmeis / Schokoladen Crunch
Poached Pear
Sweet-Salty-Caramel / Truffle Ice Cream / Chocolate Crunch
15,00 €

KÄSE – CHEESE

Frischer und gereifter Rohmilchkäse ^{A,B,D,G}
von unserem Maître Affineur Volker Waltmann / geröstetes Früchtebrot
Feigensenf
Fresh and Mature Raw Milk Cheese
From our Maître Affineur Volker Waltmann / Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,50 €

Geschmolzener Fontina Käse ^{B,D,H}
Schnittlauch / Silberzwiebeln / Cornichons
Melted Fontina Cheese
Chives / Pearl Onions / Cornichons
12,00 €

Getrübelter Brie de Meaux ^{B,D,G,H,I}
gebratene Artischocken / Portweinschaum
Truffled Brie de Meaux
Fried Artichokes / Port Wine Foam
16,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN – OUR WINE RECOMENDATIONS

Weißwein

2021

***Bechtheimer Chardonnay
Qualitätswein trocken
Weingut Dreissigacker
0,75l / 74,00 €***

2024

***Vermentino
Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri
Marchesi Antinori
0,75l / 58,00 €***

2022

***Chablis Premier Cru
Vau – Ligneau
Alain Geoffroy
Loire, Frankreich
0,75l / 59,00 €***

Rotwein

2020

***Château Haut – Pontet
Grand Cru Classé
Saint-Émilion, Frankreich
0,75l / 92,00 €***

2018

***Abadía Retuerta
Cuvée, trocken
Enrique Valero Quintana
Sardón de Duero, Spanien
0,75l / 92,00 €***

2022

***Amaranta
Montepulciano D'Abruzzo
Tenuta Ulisse
0,75l / 109,00 €***

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 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 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 member of our team.