



**BERLIN CAPITAL CLUB**  
AM GENDARMENMARKT

## VORSPEISEN

**Tatar vom Simmentaler Rind** <sup>A,B,L,M</sup>  
am Tisch zubereitet  
*Tartare of Simmental Beef  
prepared tableside*  
100g - 17 €  
200g - 30 €

**Carpaccio von der Languste** <sup>O,M</sup>  
frittierte Kapernbeeren, roter Babymangold  
Zitronenpfeffer-Kaviar und Limettenöl  
*Langoustine carpaccio, fried caper berries  
baby chard and lime oil*  
26 €

**Gebeizter Rehrücken** <sup>K,F,M</sup>  
Selleriepüree, Pfifferling-Marmelade  
Arganöl und Butterbrioche  
*Saddle of venison  
celery purée, chanterelle jam*  
17 €

**Gratinierter Crottin de Chauvignol** <sup>F,L,M</sup>  
Wiesenkräutersalat und Apfelchutney  
*Gratinated Crottin Chauvignol  
apple chutney and meadow salad*  
12 €

## SUPPEN

**Kürbis-Kokos Süppchen** <sup>F,M</sup>  
*Pumpkin coconut soup*  
9 €

**Hummerbisque und Tiefseegarnele** <sup>F,O,A,M</sup>  
*Lobster bisque with sauted king prawn*  
12 €

## WEIN CLUB

**Mitglieder erhalten bis zu 20% Discount  
auf die Konsumation aller Flaschenweine  
und Champagner der Weinkarte**

*Members receive up to 20% discount on the consumption  
of all bottled wine and champagne from the wine list*

**Wein des Monats:**  
*Wine of the month:*

2017  
Groszer Wein  
Eisenberg DAC  
Blaufränkisch Reserve  
Burgenland, Österreich

**Flasche 0,75l:** 46,00€  
**Glas 0,1l:** 9,00 €

**Mitgliedschaft Black:** Flasche 36,80 €

## ZWISCHENGERICHTE

**Linguini mit Trüffel** <sup>A,C,M</sup>  
reifer Parmesan und Eigelb  
*Linguini with truffle  
Parmegiano regiano and egg yolk*  
24 €

**Linguini mit ½ Atlantikhummer** <sup>A,B,M</sup>  
und Hummer-Schaum  
*Linguini with ½ Atlantic Lobster*  
28 €

**Pfifferlinge in Rahm mit Serviettenknödel** <sup>B,F,M</sup>  
*Chantarelles with cream sauce and bread dumplings*  
17 €

## HAUPTGERICHTE

**Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb** <sup>B,L,H,A,M</sup>  
mit steirischem Kartoffel –Kürbiskern– Salat  
und Preiselbeeren  
*Original "Wiener schnitzel" with potato salad  
and cranberry jam*  
21 €

**Filet vom Weiderind (180 g)** <sup>B,F,A,M</sup>  
Morchel-Risotto, geschmolzene Tomaten  
und Erbsenschaum  
*Argentinian beef filet  
morels risotto, melted tomatoes  
and peas foam*  
28 €

**Gebratene Barbarieentenbrust** <sup>A,H,K,F,M</sup>  
Wilder Brokkoli, Ingwer-Limonensauce  
Trüffelpüree  
*Duck breast, ginger-lemon sauce and truffle mash*  
24 €

**Rosa gebratenes Lammkarree** <sup>B,M</sup>  
Kräutersaitlinge, Aprikosen-Rosmarinpolenta  
*Grilled lamb rack  
Mushrooms, apricot rosemary polenta*  
27 €

**Filet vom Atlantiksteinbutt** <sup>F,A,C,M</sup>  
Safran-Muschelsud (Vongole und Miesmuscheln)  
Und mediterranes Gemüse  
*Turbot fillet  
Mediterranean vegetables and saffron foam*  
26 €

## DESSERTS

**Mozartknödel mit Vanillesauce** <sup>B,B,F</sup>  
*Mozart dumplings with vanilla sauce*  
9 €

**Haselnuss – Schokoladen – Croustillant  
Johannisbeerkaviar** <sup>H,H,F,B,M</sup>  
*Hazelnut chocolate croustillant with currant caviar*  
9 €

**Käsevariation** <sup>M,L,H</sup>  
mit Feigensenf, Trauben und Fruchtebrot  
*Cheese variation  
With fig mustard, grapes and dried fruit bread*  
18 €