



Weihnachten 2022

im Berlin Capital Club



Unsere Weihnachtsmenüs für Ihre Feier im Club

Reservierung telefonisch unter +49 (0) 30 206 297 6
oder per E-Mail: events@berlincapitalclub.de



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

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

Please choose from the following 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.

On request, we are happy to serve an alternative dish for vegetarians or guests with specific allergies. Please let us know if you are already aware of any guests' allergies or intolerances.



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 1

Amuse Bouche

In weihnachtlichen Gewürzen gebeiztes Lachsforellenfilet
Rote Bete Mousse / Estragonschnee / Haselnusscrunch / Fenchelgrissini
Cured Trout with Christmas Spices
Beetroot Mousse / Tarragon Snow / Hazelnut Crunch / Fennel Grissini

Schaumsuppe vom Meerrettich / Bratapfelkompott
geschmorter Ochsenchwanz / Liebstöckel Öl
Horseradish Foam Soup / Baked Apple Compote / Braised Oxtail / Lovage Oil

Brust und Keule von der Brandenburger Landente
Senfsaatjus / gepfefferte Quitten / Maronenpüree
Rotkohl / geschmelzter Kartoffelknödel
Breast and Leg of Brandenburg Duck / Mustard Seed Gravy
Peppered Quince / Chestnut Purée / Red Cabbage / Potato Dumplings

Jivara Schokoladenmousse / Zimtrahmeis / eingelegte Zitrusfrüchte
Jivara Chocolate Mousse / Cinnamon Ice Cream / Pickled Citrus Fruits

Petit Fours

Preis pro Person
81,00 €

Aperitifempfehlung

2011

Cuvée Tradition Brut
Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth
38,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2020
Vermentino
Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri
Marchesi Antinori
52,00 € / 0,75l

2018
Ronchedone
Vino Rosse
Cà dei Frati
Lombardei, Italien
47,00 € / 0,75l

2019
Pouilly Fumé
Saget La Perriere
Loire, Frankreich
46,00 € / 0,75l

2020
Il Bruciato
Tenuta Guado al Tasso
Bolgheri
Marchese Antinori
65,00 € / 0,75l

Alle Preise in Euro und inkl. Mehrwertsteuer
All prices include VAT



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 2

Amuse Bouche

Ceviche vom Thunfisch / Matcha Espuma / Mandarinenkompott / Kardamom Baiser
Tuna Ceviche / Matcha Foam / Mandarin Compote / Cardamon Meringue

Geflügel-Dashi / Pilz Dim-Sum / schwarzer Rettich
Duck Dashi / Mushroom Dim-Sum / Black Radish

Brust von der Barberie-Ente / Gewürzlack / Pak Choi / Aubergine / Orangen-Pancake
Breast and Leg of Barbary Duck / Spices / Pak Choi / Aubergine / Orange Pancake

Zweierlei von der Ananas / Kokosnusseis / Rumsabayon
Pineapple prepared in two different ways / Coconut Ice Cream / Rum Sabayon

Petit Fours

Preis pro Person
79,00 €

Aperitifempfehlung

Piper-Heidsieck Cuvée Brut
69,00 € / 0,75l

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage
79,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2020
Sancerre
Domaine Thomas et Fils Cantina Terlan
Loire, Frankreich
53,00 € / 0,75l

2015
Rioja Gran Reserva
Baron de Lay
Rioja, Spanien
56,00 € / 0,75l

2019
Big Easy
Chenin Blanc
Ernie Els
Western Cape, Südafrika
49,00 € / 0,75l

2016
Châteauneuf du Pape AOC
« Alexis Establet » rouge
Côtes-du-Rhône, Frankreich
89,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche

Lauchcanelloni / Königskrabbe / Limonen Crème Fraîche
Leek Cannelloni / King Crab / Lemon Crème Fraîche

Velouté von Topinambur / Scheiben von der geräucherten Entenbrust / Wintertrüffel
Jerusalem Artichoke Soup / Smoked Duck Breast / Winter Truffle

Brust und Keule von der Oldenburger Gans
Orangensauce / Bratapfel / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen / Kartoffelknödel
*Breast and Leg of Oldenburg Goose / Orange Sauce
Baked Apple / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts / Potato Dumplings*

Spekulatius Tiramisu
Spekulatius Tiramisu

Petit Fours

Preis pro Person
91,00 €

Aperitifempfehlung

Moët & Chandon Brut Impérial
€ 84,00 / 0,75l

Moët & Chandon Brut Impérial Rosé
€ 89,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2020
Grauer Burgunder
Trocken Q.b.A.
Karl Pfaffmann
Pfalz, Deutschland
46,00 € / 0,75l

2015
Marchesi di Barolo
Barolo tradizione DOCG
Piemont, Italien
129,00 € / 0,75l

2018
Chardonnay
Robert Mondavi
Napa Valley, USA
98,00 € / 0,75l

2016
Masi
Costasera
Amarone della Valpolicella Classico
Veneto, Italien
134,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 4

Amuse Bouche

Schaumsuppe vom Muskatkürbis / geröstete Kerne und deren Öl
Musquee De Provence Pumpkin Soup / Roasted Pumpkin Seeds and Oil

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken / Preiselbeerrahmsauce / Selleriepüree / Rosenkohl
geröstete Pinienkerne / karamellierte Kaki
Pink Roasted Saddle of Venison / Cranberry Cream Sauce
Celery Purée / Brussels Sprouts / Red Cabbage / Roasted Pine Nuts / Caramelized Persimmon

Pavlova / Pistazienrahmeis / Mandarine
Pavlova / Pistachio Ice Cream / Mandarin

Petit Fours

Preis pro Person
59,00 €

Aperitifempfehlung

Taittinger Brut
€ 85,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2019
Riesling
Alte Reben
Markus Schneider
Pfalz, Deutschland
46,00 € / 0,75l

2018
Tenet "The Pundit"
Syrah
Chateau Ste. Michelle & Michel Gassier
Washington State, USA
54,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 5

Amuse Bouche

Terrine von der Entenleber / Artischocke / Trüffel / Verjusschaum / gehobelte Maronen
Duck Liver Terrine / Artichoke / Truffle / Verjuice Foam / Shaved Chestnuts

Schaumsuppe von Krustentieren / Hummercroustillant / Estragonöl
Shellfish Foam Soup / Lobster Croustillant / Tarragon Oil

Auf der Haut gebratener Loup de Mer / Apfeljus / glasierte Perlzwiebel / Kartoffelpüree
Sautéed Sea Bass / Apple Jus / Glazed Pearl Onions / Mashed Potatoes

Geschmortes Kalbsbäckchen / Herbsttrompetenjus / eingelegter Kürbis / Serviettenknödel
Braised Veal Cheeks / Black Chanterelle Gravy / Pickled Pumpkin / Bread Dumplings

Gebrannte Gewürzcreme / Orangensorbet / Honigknusper
Spiced Crème Caramel / Orange Sorbet / Honey Crunch

Petit Fours

Preis pro Person
89,00 €

Aperitifempfehlung

Taittinger Rosé
€ 92,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2016
Felice
Merlot (Süßwein)
Weingut Stonewall
Stellenbosch, Südafrika
59,00 € / 0,75l

2019
„Vinyu Gigi“
Chardonnay
Jean León
Penedés, Spanien
59,00 € / 0,75l

2018
Cuveé LARA
Qualitätswein trocken
Weingut Karl Pfaffmann
Pfalz, Deutschland
66,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 6

Vegetarische Alternative

Amuse Bouche

Endiviensalat / knusprige Haselnuss / Dill-Vinaigrette / karamellierte Schwarzwurzel
Endive Salad / Crunchy Hazelnuts / Dill Vinaigrette / Caramelized Black Salsify

Schaumsuppe von der Marone und Portwein / Backpflaume / Thymianöl
Chestnut Foam Soup with Port Wine / Baked Prune / Thyme Oil

Rote Bete Risotto / schwarzer Knoblauch / Tardivo di Treviso / Granatapfel
Beetroot Risotto / Black Garlic / Tardivo di Treviso / Pomegranate

Bananenbrot / Zwetschgenröster / Vanillerahmeis
Banana Bread / Stewed Plums / Vanilla Ice Cream

Petit Fours

Preis pro Person
51,00 €

Aperitifempfehlung

De Saint Gall Rosé Brut
€ 82,00 / 0,75l

Weinempfehlungen

2019
„Cuvée Berlin Capital Club“
Chardonnay, trocken
Weingut Martin Pasler
Neusiedlersee, Österreich
24,00 € / 0,75l

2018
Brunetti
Sangiovese
Azienda Agricola Elisabetta
Toskana, Italien
42,00 € / 0,75l



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Weihnachtsmenü 7

→ Bis maximal 8 Personen

→ Maximum 8 People

Unsere knusprige Bauernente wird in zwei Gängen serviert.

Dazwischen servieren wir ein Kräuterlikör-Sorbet.

Crispy Farm Duck served in two courses

In between we serve a delicious Herb Liqueur Sorbet

Amuse Bouche

Feldsalat / Preiselbeer-Vinaigrette / krosser Speck / knuspriges Brot

Lamb's Lettuce / Cranberry Vinaigrette / Crunchy Bread and Bacon

Als Erstes servieren wir die Brust mit

For the first course we serve the Duck Breast with

Beifuß Jus / Breznknödel / Maronenpüree / Rotkohl / Preiselbeeren

Mugwort Jus / Pretzel Dumplings / Chestnut Purée / Red Cabbage / Cranberries

Zum Zweiten, die Keule mit

For the second course, the Leg of the Duck

gebratener Radicchio / glasierte Feige / Senfkörnerjus

Served with sautéed Radicchio / Glazed Fig and Mustard Seed Gravy

Pochierte Birne / Karamell / Valrhona-Schokoladeneis mit Kardamom

Poached Pear / Caramel / Valrhona Chocolate Ice Cream with Cardamon

Petit Fours

Preis pro Person

64,00 €

Weinempfehlungen

2019

Chablis Premier Cru

Vau – Ligneau

Alain Geoffroy

Loire, Frankreich

48,00 € / 0,75l

2017

Pian delle Vigne

Brunello de Montalcino

Marchese Antinori

Toskana, Italien

139,00 € / 0,75l

2019

Chardonnay

Qualitätswein trocken

Martin Waßmer

Baden, Deutschland

46,00 € / 0,75l

2018

Le Jardin de Petit-Village

Château Petit-Village

Grand Cru classé

Pomerol, Frankreich

129,00 € / 0,75l