

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

Eierlikörmousse ^{A,B,D,C}

Pistazien / marinierte Erdbeere

Schokoladen Crumble

Eggnog mousse / pistachios / marinated strawberry

chocolate crumble

12,00 €

Getrüffelter Brie de Meaux ^{B,D}

Fichtennadelhonig

Truffled Brie de Meaux / spruce needle honey

15,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Waltmann

geröstetes Früchtebrot / Feigensenf ^{A,H,D}

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann

Roasted Fruit Bread / Fig Mustard

19,50

Classic Open Air am Gendarmenmarkt vom 17. bis 21. Juli 2025

Dinner im Club: ab 17:30 Uhr

Einlass zum Konzert: ab 17:30 Uhr

Konzertbeginn: 19:30 Uhr

**Wir freuen uns, Sie anlässlich des Classic Open Air 2025 bei
uns begrüßen zu können.
Ihr Team des Berlin Capital Club**

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 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, 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.



Berlin Capital Club

Since 2001



UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Gebratener grüner Spargel ^{A,B,D,G,H,I}

getrocknete Tomaten / Spinat / Parmesan

Fried green asparagus

sun-dried tomatoes / spinach / parmesan

17,00 €

~

Bärlauchsuppe ^{B,D,I,K}

Meeresfrüchte

Wild garlic soup, seafood

11,00 €

Gebratener Lachs ^{A,B,D,I,J}

Kräuterbutter / Limonenkartoffelpüree / Fenchel

Roasted salmon / herb butter

lime mashed potatoes / fennel

27,00 €

~

Geschnetzeltes vom Rind ^{A,B,D,I}

Steinchampignon / Spätzle / Spreewaldgurke

Sliced beef / porcini mushroom

spaetzle / Spreewald cucumber

27,00 €

~

Zitronenpolenta ^{A,B,C,D,G,H,I}

gebackene Aubergine/ glasierter Mangold

Cashewkerne

Lemon polenta / baked aubergine

glazed chard / cashew nuts

20,00 €

Champagner Holundersüppchen ^D

Granatapfel / Himbeersorbet

Champagne elderberry soup / pomegranate

raspberry sorbet

9,00 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHMENÜ

26,50 €

UNSERE KLASSIKER

Büffel-Burata ^{D,G,I,H}

Grüner Spargel / Bohnenkerne
Buffalo burata / green asparagus / bean seeds
16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,I}

Balsamicoperlen / knuspriger Parmesan
Sauce Cipriani
*Beef fillet carpaccio / balsamic pearls / crispy parmesan
cipriani sauce*
21,00 €

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{A,C,D,G,I} - am Tisch zubereitet -

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €

auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" of Veal
Potato Salad / Cranberries
27,00 €

Tagliatelle Sommer Trüffel Bio-Eigelb ^{A,B,C,D,H}

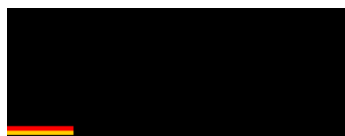
gerne mit Extra Trüffel am Tisch gehobelt
nach Tagespreis
Tagliatelle Summer truffles organic egg yolk
with extra truffle sliced at the table according to daily price
27,00 €

Frühlingsfest

"Côte d'Azur - Savoir-Vivre"

powered by BMW Wernecke GmbH
für Members & Friends

Fr, 16. Mai 2025, 19:00 Uhr



DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Ragout von der Oldenburger Landente ^{A,B,C,G,I}

Trüffeljus / gebackener Kartoffelstock / wilder Blumenkohl
*Ragout of Oldenburg duck / truffle jus / baked mashed potatoes
wild cauliflower*
28,00 €

Brust von der Prignitzer Maispoularde ^{A,B,D,G,H,I}

Thymianjus / Kohlrabigratin / Süßkartoffelgnochi
Breast of corn-fed poulard
Thyme jus / cabbage gratin / sweet potato gnocchi
27,00 €

VORSPEISEN

Terriyaki- Thunfisch ^{D,E,F,G,H,I,J,K}

Glasnudel- Salat mit Wakame Alge und zweierlei
Gurke / Misocreme / zweierlei Sesam
*Terriyaki tuna / glass noodle salad with wakame seaweed
and two kinds of cucumber*
miso cream / two kinds of sesame seeds
24,00 €

Sugo vom Wildschwein ^{A,B,D,G,I,J}

Pappardelle / Taggiasca-Oliven
glasierte Trauben
Wild boar sugo / pappardelle
Taggiasca olives / glazed grapes
19,00 €

Mulligatawny mit Poularde ^{D,E,F,G,H,I}

Mulligatawny with poularde
9,00 €

HAUPTGERICHTE

Gebratene Lammnüsschen

vom Gutshof Polting ^{A,B,D,G,I}

Olivenjus / Datteljoghurt / Hummus / Granatapfel
Roasted lamb noodles from Polting Estate
Olive jus / date yoghurt / hummus / pomegranate
39,00 €

Pochierter Kabeljau ^{A,B,D,G,I,J}

Estragonveloute / Bellota Schinken / Erbsen
Poached cod / tarragon veloute / bellota ham / peas
37,00 €

In Aromaten gebratenes trockengereiftes Kalbskotelett ^{A,B,C,D,G,I}

Jus mit Tiroler Schnecken
Glasierter Grüner Spargel
Dry-aged veal cutlet roasted in aromatics
jus wit Tyrolean snails
Glazed green asparagus
31,00 €

Medaillons vom Iberischen Schweinefilet ^{A,B,C,D,G,I}

Rauchpaprikajus / Karottenpüree
Kaiserschoten / Spinatknödel
Medallions of Iberian pork fillet / smoked paprika jus
carrot puree / snow peas / spinach dumplings
29,00 €

Auf der Haut gebratenes Filet

von der Dorade ^{A,B,C,D,G,H,I,J}

Trüffeljus / gebratene Artischocken
Kartoffel-Olivenölpüree
Fillet of sea bream fried on the skin
Truffle jus / fried artichokes
potato and olive oil puree
37,00 €



Weinclubdinner

Mosel Riesling Weinreise

Moderation durch Armin L. Rau

Di., 20. Mai 2025 19:00 Uhr