

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

New York Cheesecake ^{A,B,C,H}
Blaubeerkompott / Schokoladencrumble
New York cheesecake
blueberry compote / chocolate crumble
9,50 €

Tarte von der Caramelia Valrhona Schokolade ^{A,B,C,H}
Meersalzflocken / Passionfrucht Sorbet / Crue de Cacao
Tart made with Valrhona Caramelia chocolate / sea salt flakes
passion fruit sorbet / Crue de Cacao
12,00 €

Geschmolzener Fontina ^{A,B,D,I}
Schalotten-Schnittlauch Vinaigrette / gebratener Brioche Melted
Fontina cheese / shallot and chive vinaigrette / fried brioche
11,00 €

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€

Herbstparty
„Schwungvoll in den Herbst“
powered by BMW Wernecke GmbH

für Members & Friends
Freitag, 10. Oktober 2025, 19:00 Uhr

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.



Berlin Capital Club
Since 2001



UNSER WOCHENANGEBOT

Feldsalat ^{A,D,G,H,I}
Granatapfel-Vinaigrette / gebackener Kürbis
geröstete Kerne und Körner
Blätterteig Gewürzstange
Lamb's lettuce / pomegranate vinaigrette
baked pumpkin / roasted seeds and grains
puff pastry spice stick
16,00 €

~

Schaumsuppe von der Pastinake ^{B,D,G,I}
eingelegte Feige / Wintertrüffel
Foam soup made from parsnips
pickled figs / winter truffles
9,50 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{B,D,G,H,I,J}

Anis Veloute / Fenchel-Safranpüree
Fondantkartoffeln
Seared sea bass fillet / Anise velouté
Fennel and saffron purée / Fondant potatoes
28,00 €

~

Gesottener Kalbs Tafelspitz ^{B,D,G,H,I}
Meerrettich / zweierlei Rote Beete
Bouillion-Kartoffeln
Boiled veal / horseradish / two types of beetroot
bouillon potatoes
27,00 €

~

Pfifferlingsrisotto ^{A,B,D,G, H,I}
Parmesan / schwarze Walnüsse
Chanterelle risotto / Parmesan cheese / black walnuts
17,00 €

In Aromaten pochierte Birne ^{A,B,C,D,H}
süß-salziger Karamell / Zitronen-Thymianeis
Schokoladencrunch
Pear poached in aromatics / sweet and salty caramel
lemon and thyme ice cream / chocolate crunch
11,00 €

UNSERE KLASSIKER

Gebackene Steinpilze A,B,C,D

Creme vom fermentierten Knoblauch / Salzzitrone
Baked porcini mushrooms
Fermented garlic cream / Salted lemon
24,00 €

Herbstliche Blattsalate B,D,G,I

Comtedressing / Büffel Mozzarella / Palmherzen
Kirschtomaten / Basilikum / Avocado
Autumnal leaf salads / comtedressing / buffalo mozzarella
hearts of palm / cherry tomatoes / basil / avocado
17,00 €

Gebratener Pulpo B,D,G,I,J,K

Bouillabaise Sud / zweierlei Erbsen
Kartoffel-Olivenölpüree / geschmolzene Tomaten
Fried pulpo / Bouillabaise Sud / two types of peas
potato and olive oil purée / melted tomatoes
23,00 €

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 €

Linguine Winter Trüffel Bio-Eigelb A,B,C,D,H

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

Rinderfilet Rossini A,B,D,G,I

gebratene Gänseleber / Wintertrüffel
Crouton / Topinamburpüree / Blattspinat
Beef fillet Rossini / roasted goose liver / winter truffles / croutons
Jerusalem artichoke purée / leaf spinach
59,00 €

Veganes Kichererbsen- Linsencurry D,F,G,H,I

Herbstgemüse / gebackener Räuchertofu
Vegan chickpea - lentil curry / autumn vegetables
baked smoked tofu
21,00 €

GEFLÜGEL
SCHMECKT.



DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Knusprige Entenkeule A,B,C,D,G,H,I

Senfsaatjus / Rahmwirsing / gebratene Speckknödel
Crispy duck leg / mustard seed jus / creamed savoy cabbage
fried bacon dumplings
27,00 €

VORSPEISEN

Tatar vom Yellowfin Thunfisch A,B,C,D,E,F,G,H,I,J

Mango / Sojalack / gebackene Avocado / Sesam Creme
Yellowfin tuna tartare / mango / soy glaze
baked avocado / sesame cream
26,00 €

Hirschcarpaccio B,D,G,H,I

roh marinierter Kürbis
schwarze Walnüsse / Sanddorn
Venison carpaccio / raw marinated pumpkin / black
walnuts / sea buckthorn
21,00 €

Schaumsuppe von Steinpilzen D,G,H,I

gebackene Wachtelkeule / Wintertrüffel
Foam soup made from porcini mushrooms
baked quail leg / winter truffle
12,00 €

Spanische Pintxos A,B,C,D,G,H,I

Gebratene Blutwurst / Apfel / Majoran / Zwiebel
~
Gebeizte Makrele / Tomaten- Nektarinen -Chutney
~
Ziegenkäse / Olive / Basilikum
Spanish pintxos
Fried blood sausage / apple / marjoram / onion
Marinated mackerel / tomato and nectarine chutney
Goat cheese / olive / basil
16,00 €

HAUPTGERICHTE

In Rotwein geschmorte Rinderschulter B,D,G,H,I

Püree vom Muskatkürbis
Pfifferlinge / glasierte Maronen
Beef shoulder braised in red wine / mashed nutmeg
squash / chanterelle mushrooms / glazed chestnuts
28,00 €

Auf der Haut gebratener Kabeljau A,B,D,G,I

Kalbskopf-Vinaigrette / Röstzwiebelpüree / Bohnen
Cod fried on the skin / Veal head vinaigrette
roasted onion purée / beans
34,00 €

Tagliatelle A,B,D,G,I,J,K

Safranveloute / Atlantiklachs / grüner Spargel
gebackene Kapernbeeren
Tagliatelle / saffron velouté / Atlantic salmon
green asparagus / baked caper berries
24,00 €

Lammnüsschen vom Gutshof Polting A,B,D,E,G,I

Olivenjus / Ragout von Kircherbse
Tomate & Kaiserschote
Lamb nuts from the Polting estate /Olive jus
Ragout of snow peas, Tomato & sugar snap peas
38,00 €

Medaillions von der Rehkeule B,D,G,I

Muskatblüten Jus / Süßkartoffelpüree
in Cointreau geschmorte Karotte
Medallions of venison leg / nutmeg jus
sweet potato purée / carrots braised in Cointreau
31,00 €

Gourmetabend „Big Bottle Party“
Mittwoch, 05. November 2025, 19:00 Uhr

