



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

Sanddornsorbet ^{B,C,D,H}

Tonkabohnen Espuma / Eierlikör / Schokoladenspäne

Sea buckthorn sorbet / tonka bean espuma

egg liqueur / chocolate shavings

9,00 €

Unser Rumtopf 2023 ^{B,D,H}

Vanillerahmeis

Our Rum Pot 2023 / Vanilla Ice Cream

13,00 €

Brillant Savarin ^{B,D,G,H}

Gurkenchutney / Trauben- Senfeis

Brilliant Savarin / Cucumber chutney / Grape mustard ice cream

12,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann
geröstetes Fruchtebrot / Feigensenf ^{A,H,D}

Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann

Roasted Fruit Bread / Fig Mustard

19,50€

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.



UNSER WOCHENANGEBOT

Fritto Misto in Hartweizengrieß gebacken ^{A,B,C,D,G,I,J}

Lauch- Blutorangen -Salat

Creme von fermentierten schwarzen Knoblauch

Fritto misto baked in durum wheat semolina

Leek and blood orange salad

Fermented black garlic cream

23,00 €

~

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

geschmorte Hirschhaxe

Parsley root velouté / braised venison shank

11,00 €

Auf der Haut gebratenes Filet vom Saibling ^{A,B,D,G,H,J}

Dill- Paprika Vinaigrette / gebackene Avocado

Maiscreme

Char fillet fried skin-side down

dill and paprika vinaigrette

baked avocado / corn cream

29,00 €

~

In Rotwein geschmorte Rinderroulade ^{B,D,G,I}

Spreewaldgurke / krosser Speck / Apfelrotkohl

Stampfkartoffeln

Beefroulade braised in red wine / Spreewald gherkin

crispy bacon / red cabbage with apples

mashed potatoes

27,00 €

~

Kürbisrisotto ^{B,D,G,H,I}

schwarze Walnüsse / Tardivo di Trviso / Meerrettich

Pumpkin risotto / black walnuts

Tardivo di Trviso / horseradish

17,00 €

Maronen Creme Brulee ^{A,B,C,D,H}

Kokosnusseis / eingeweckter Vanille Rhabarber

Chestnut crème brûlée / coconut ice cream

preserved vanilla rhubarb

9,00 €

UNSERE KLASSIKER

Kross gebratener Pulpo^{B,D,G,I,J,K}

Bouillabaise Sud / Gegrillter Hokkaido

Kartoffel-Olivenölpüree / Cilli Öl

Crispy fried octopus/ Bouillabaise Sud / Grilled Hokkaido pumpkin

Potato and olive oil purée / Chili oil

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.**

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Confierte Keule von der Vierländer Ente^{A,B,C,D,G,H,I}

Senfsaatjus / Portweifeige / Rahmwirsing

geschmelzter Kartoffelkloß

Confit leg of Vierländer duck / Mustard seed jus / port wine figs

creamed savoy cabbage / melted potato dumplings

27,00 €

VORSPEISEN

Herbstliche Blattsalate^{B,D}

eingelegte Pfifferlinge / gebratene Wachtelbrust

Ofen Kürbis / geröstete Kerne und Nüsse

Autumnal leaf salads / pickled chanterelles / roasted quail

breast / oven-baked pumpkin / roasted seeds and nuts

16,00 €

Scheiben vom Yellow Fin Thunfisch^{C,D,G,H,I}

Kohlrabi-Apfelsalat / Fenchel-Safran-Creme

geröstete Pistazien

Slices of yellowfin tuna / kohlrabi and apple salad fennel

and saffron cream / roasted pistachios

23,00 €

Essenz vom Ochsenschwanz

unter der Blätterteighaube^{A,C,D,G,I}

Blätterteighaube / schwarzer Trüffel / Alter Sherry

Oxtail essence under a puff pastry cap

black truffle / aged sherry

16,00 €

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis^{B,D,G,I}

Ragout von der Ochsenschulter / Buchenpilze

Foam soup made from nutmeg squash

Ox shoulder ragout / beech mushrooms

11,00 €

HAUPTGERICHTE

Unser Bouillabaise^{A,B,D,G,I,J,K}

Meeresfische, Krusten-Schalentiere

geröstete Paprika / Sauce Rouille / Brioche

Our bouillabaisse / Seafood, crustaceans

Roasted peppers / Rouille sauce / Brioche

31,00 €

In Aromaten gebratener Hirschrücken^{A,B,C,D,G,H,I}

Cassis Jus / sautierte Rosenkohlblätter

Macaire Kartoffeln

Venison loin roasted in aromatics / cassis jus

Sautéed Brussels sprout leaves / Macaire potatoes

32,00 €

Sautiertes Heilbuttfilet^{A,B,C,D,G,H,I}

Grenobler Art / Petersilienjus

Spinat mit Muskatblüte / Kartoffel-Olivenölpüree

Sautéed halibut fillet / Grenoble style / Parsley jus

Spinach with mace / Potato and olive oil purée

34,00 €

Zwiebelrostbraten vom Argentinischen

Rinderrücken^{B,D,G,I,J}

Spätzle / Endiviensalat mit Dill und Schluppen

Onion roast from Argentine beef loin / spaetzle

endive salad with dill and scallops

29,00 €

Geschmorte Kalbsbäckchen^{A,B,C,D,G,I}

Trüffeljus / Cremige Schwarzwurzeln

Fontina Arancino

Braised veal cheeks / truffle jus

creamy black salsify / fontina arancino

29,00 €



Gans´n´Roses”

.... das romantische Gänsedinner im Berlin Capital Club

Dienstag, 11. November 2025, 19.00 Uhr