



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

Panna Cotta von der Goldenen Milch ^{B,C,D,H}

Kürbiskerneis

Golden milk panna cotta / pumpkin seed ice cream

9,00 €

Unser Rumtopf 2023 ^{B,D,H}

Vanillerahmeis

Our Rum Pot 2023 / Vanilla Ice Cream

13,00 €

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

Trüffelvinaigrette / junger Spinat

Brilliant Savarin / Truffle vinaigrette / young spinach

16,50 €

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€

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

Asiatische Sommerrolle

gefüllt mit marinierten Glasnudeln ^{B,C,D,E,F,G,H,I}

Rotkohl / Edamame Mungobohnensprossen

Omelette und Ingwer / Erdnuss Dip

Asian summer roll filled with marinated glass noodles

red cabbage / edamame mung bean sprouts

omelet and ginger / peanut dip

17,00 €

~

Zwiebelsuppe ^{A,B,D,G,H,I}

Parmesan Crouton

Onion soup / Parmesan croutons

9,00 €

Ragout von der Landente ^{B,D,G,I}

Majoranjus / Petersilienwurzelcreme

marinierter Rettich

Country duck ragout / marjoram jus

parsley root cream / marinated radish

29,00 €

~

Wallerfilet im Meerrettich-Vadouvan Backteig

^{A,B,C,D,G,I,J}

Dillcreme / Kartoffel-Gurkensalat

Catfish fillet in horseradish-vadouvan batter

dill cream / potato and cucumber salad

27,00 €

~

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

Gorgonzola Rahmsauce / Birne / Walnuss

Potato gnocchi / Gorgonzola cream sauce

Pear / Walnut

17,00 €

Gries Mousse ^{A,B,C,D,H}

Zitrusfrüchte / Pistazienrahmeis

Semolina mousse / citrus fruits

pistachio ice cream

11,00 €

**WOLFGANG BRANONER UND PROF. DR.
MULT. ECKHARD NAGEL LADEN ZU EINEM
ABEND ZUGUNSTEN DER KINDER AM
EDERHOF MIT DER RUDOLF PICHLMAYR-
STIFTUNG**

19. NOVEMBER 2025, 19:00 UHR

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 €

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 €

Herbstfest zu Gunsten der Stiftung
Männergesundheit

18. November 2025, 18:00 Uhr



DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Knusprige Brust von der Oldenburger Bauergans ^{A,B,C,D,G,H,I}
Senfsaatjus / Portweinfeige / Apfelrotkohl
geschmelzter Kartoffelkloß
Crispy breast from Oldenburg farm-raised goose
Mustard seed jus / port wine figs / red cabbage with apples
Melted potato dumplings
29,00 €

VORSPEISEN

Herbstlicher Mesclun-Salat ^{B,D,G,H,I}
Bunte Bete / Wildschweinschinken / Ofen Kürbis
geröstete Kerne und Nüsse
Autumnal mesclun salad / Colorful beets / wild boar ham
oven-roasted pumpkin / roasted seeds and nuts
16,00 €

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust ^{D,G,H,I}
Rosenkohlsalat / Mandarine / Herbsttrompeten
Slices of smoked goose breast / Brussels sprout salad
Mandarin orange / Black trumpet mushrooms
21,00 €

Creme von Kräutersaitlingen ^{B,D,G,I}
gebratene Wachtelbrust / gegrillte Kaki
Haselnuss / Feldsalat
Cream of herb mushrooms / roasted quail breast
grilled persimmon / hazelnut / lamb's lettuce
21,00 €

Risotto ^{B,D,G,I}
Palmkohl / Pecorino / schwarze Walnüsse
Risotto / Palm kale / Pecorino cheese / Black walnuts
17,00 €

Essenz vom Ochsenschwanz
unter der Blätterteighaube ^{A,C,D,G,I}
schwarzer Trüffel / Alter Sherry
Oxtail essence under a puff pastry cap
black truffle / aged sherry
16,00 €

HAUPTGERICHTE

In Aromaten gebratener Hirschrücken
unter der Spekulatiuskruste ^{A,B,C,D,G,H,I}
Cassis Jus / Maronencreme
Trompetenpilze / wilder Blumenkohl
Venison loin roasted in aromatic herbs
under a speculoos crust / cassis jus / chestnut cream
black trumpet mushrooms / wild cauliflower
33,00 €

Filet vom weißen Heilbutt ^{A,B,D,G,I,J}
Zitronen-Kaviar Veloute
Püree vom Muskatkürbis / Rahmspitzkohl
White halibut fillet / Lemon caviar velouté
Muscat squash purée / Creamed pointed cabbage
34,00 €

Sautiertes Doradenfilet ^{A,B,D,G,I,J}
Tomatenjus / Maispüree / grüner Spargel
Sautéed sea bream fillet / tomato jus
corn purée / green asparagus
28,00 €

Rosa gebratenes Kalbsfilet ^{A,B,C,D,G,I}
Trüffeljus / Cremige Schwarzwurzeln
Fontina Arancino
Pink roasted veal fillet / truffle jus
creamy black salsify / fontina arancino
31,00 €