

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Unser Dominostein ^{A,B,C,D,H}
Lebkuchen Namelaka / Marzipan / Aprikosenmousse
Schokoladenglasage / Kaffeeeis
Our domino / gingerbread namelaka / marzipan / apricot mousse
chocolate glaze / coffee ice cream
12,50 €

Lebkuchenparfait ^{A,B,C,D,H}
Bratapfelkompott / geröstete Haselnüsse
Gingerbread parfait / baked apple compote
Roasted hazelnuts
11,00 €

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 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.



Berlin Capital Club
Since 2001



UNSER WOCHENANGEBOT

Salat von Staudensellerie
Tardivo di Treviso und Trauben ^{B,D,G,H,I}
geröstete Cashewkerne / Gorgonzola Dressing
Salad of celery, Tardivo di Treviso, and grapes
roasted cashews / Gorgonzola dressing
14,00 €

~
Kartoffel-Waldpilzsuppe ^{B,D,G,I}
geröstete Wachtelbrust
Potato and wild mushroom soup
Roasted quail breast
11,00 €

Frikassee von Meeresfischen
Schalen und Krustentiere ^{A,B,D,G,I,J,K}
Safran-Anisschaum / Gartengurke
Blätterteig / Dillöl
Fricassee of sea fish, shellfish, and crustaceans
Saffron and anise foam / garden cucumber
Puff pastry / dill oil
26,00 €

~
Scheibe von der geschmorten Ochsenbacke ^{A,B,D,G,I}
Kürbispüree / gerösteter Blumenkohl
Petersiliensalat
Slice of braised ox cheek / Pumpkin purée
roasted cauliflower / Parsley salad
27,00 €

~
Orecchiette ^{A,B,D,H}
Linsenbolognese/ Brokkoli
Orecchiette / Lentil Bolognese / Broccoli
16,00 €

Ofenfrischer Bratapfel ^{A,B,D,H}
Marzipan / Amarettini / Rosinen / Vanillerahmeis
Oven-fresh baked apple / Marzipan / Ameretini
Raisins / Vanilla ice cream
9,50 €

UNSERE KLASSIKER

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 €

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

zweierlei Erbsen / Estragon
Crispy fried octopus / two kinds of peas / tarragon
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 €

GEFLÜGEL
SCHMECKT.

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Knusprige Brust und Keule von der Oldenburger Landgans ^{A,B,C,D,G,H,I}

Senfsaatjus / Portweifeige / Apfelrotkohl
geschmelzter Kartoffelkloß
Crispy breast and leg of Oldenburg country goose
Mustard seed jus / port wine figs / red cabbage with apples
Melted potato dumplings
38,00 €

Traditioneller Weihnachtsbrunch
für die ganze Familie
an den Adventssonntagen
von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr



21. Dezember 2025

VORSPEISEN

Knuspriger Entenstrudel ^{A,B,C,D,G,I}

Roh mariniertes Rotkohl / eingelegte Kumquats
Creme vom fermentierten Knoblauch
Crispy duck strudel / Raw marinated red cabbage
pickled kumquats Fermented garlic cream
16,00 €

Geräucherte Gänsebrust ^{B,D,G,H,I}

Waldorfsalat / geröstete Walnüsse / zweierlei Mandarine
Smoked goose breast / Waldorf salad
Roasted walnuts / two types of mandarin orange
23,00 €

Tatar vom Wildlachs ^{D,E,F,G,H,I,J}

Yuzu Gel / Gurken Kimchi
Koriander / Wasabi Erdnüsse
Wild salmon tartare / Yuzu gel / Cucumber kimchi
Cilantro / Wasabi peanuts
19,00 €

Salat von grünen Bohnen ^{B,C,D,G,I,J}

Zitrusfrüchten / pochierten Garnelen
Estragon Mayonnaise
Green bean salad / citrus fruits
poached shrimp / tarragon mayonnaise
24,00 €

Schaumsuppe von Krustentieren ^{B,D,E,F,G,I,J,K}

geröstete Großgarnelen / confierte Kirschtomaten
Foam soup made from crustaceans
Roasted king prawns / confit cherry tomatoes
14,00 €

HAUPTGERICHTE

Sautierte Jacobsmuscheln ^{A,B,D,G,I,J,K}

zerdrückte Schnittlauchkartoffeln
getrübelter Parmaschinken / Artischocken Vinaigrette
Sautéed scallops / mashed chive potatoes
Truffled Parma ham / artichoke vinaigrette
27,00 €

Rosa gebratener Lammrücken ^{B,D,G,H,I}

Macis Jus / Bulgur
Zitronenspitzkohl / Karottenpüree
Pink roasted saddle of lamb
Macis jus /Bulgur
Lemon pointed cabbage / Carrot purée
32,00 €

Sautierter Heilbutt ^{A,B,D,G,I,J}

Wintertrüffel / Topinamburpüree
gebratener Rosenkohl
Sautéed halibut / winter truffles
Jerusalem artichoke purée / Roasted Brussels sprouts
34,00 €

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

Apfel-Rotweinjus / Steckrübe mit Speck
Risotto mit dreierlei Pfeffer
Monkfish medallions
apple and red wine jus/ Rutabaga with bacon
Risotto with three kinds of pepper
31,00 €

Kotelett vom Milchkalb ^{A,B,C,D,G,H,I}

geräuchertes Selleriepüree / glasierte Silberzwiebeln
Milk-fed veal chop / smoked celery purée
glazed pearl onions
36,00 €