



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Orangen -Charlotte ^{A,B,C,D,H}
Passionsfrucht / Vanille- Rosmarin Schaum
Orange Charlotte / Passion fruit / vanilla-rosemary foam
12,00 €

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

Feldsalat ^{D,G,H,I}
Mango Essig-Vinaigrette
roh marinierter Hokkaido Kürbis / gegrillte Kaki
geröstete Cashew Kerne
*Lamb's lettuce / mango vinegar vinaigrette
Raw marinated Hokkaido pumpkin
Grilled persimmon / roasted cashew nuts*
16,00 €

~
Schaumsuppe vom Blumenkohl ^{B,D,G,I,J}
Tatar vom Räucherlachs / gesalzene Kapern
*Cauliflower foam soup
Smoked salmon tartare / salted capers*
12,00 €

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet ^{A,B,D,G,I,J}
Pommery-Senf Sauce / geschmorter Lauch
Butternut-Kürbispüree
*Cod fillet fried skin-side down
Pommery mustard sauce / braised leeks
Butternut pumpkin purée*
29,00 €

~
Brust von der Maispoularde ^{A,B,C,D,G,I,J}
Kräutersaitlinge in Rahm
Zweierlei Karotte in Ahornsirup glasiert
Spätzle mit Brösel und Petersilie
*Corn-fed chicken breast
Herb oyster mushrooms in cream sauce
Two types of carrots glazed in maple syrup
Spaetzle with breadcrusts and parsley*
27,00 €

~
Gnocchi ^{A,B,C,D,G,I}
Tomate / Büffel Mozzarella / Basilikum
Gnocchi / Tomato / Buffalo mozzarella / Basil
16,00 €

Apfel -Zimt- Törtchen ^{A,B,D,H}
Tages Eis
Apple and cinnamon tartlets / Ice cream of the day
9,50 €

**GEFLÜGEL
SCHMECKT.**
 **Made in Germany.**
**DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND**

PRÄSIDENT WOLFGANG BRANONER
UND
CHAIRMAN DIETER R. KLOSTERMANN
LADEN ZUM
NEUJAHRSEMPFANG DES BERLIN CAPITAL CLUB
Freitag, 30. Januar 2026, 19:00 Uhr

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 €

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 €

Bordeaux Blindverkostung



Montag, 09.02.2026, 19:00 Uhr

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,H,I}
Rucola Salat / Pinienkerne / gehobelter Parmesan
*Beef fillet carpaccio / Arugula salad / pine nuts
shaved Parmesan cheese*
21,00 €

Bunte Blattsalate ^{D,G,H,I}
Sizilianische Strauchtomaten / Avocado / Palmherzen
Büffel Mozzarella / Koriander
*Colorful leafy greens / Sicilian vine tomatoes / Avocado
Palm hearts / Buffalo mozzarella / Cilantro*
19,00 €

Zweierlei von der Großgarnele ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J,K}
gebraten und in Orangenfond pochiert
Asiatischer Gemüsesalat mit Mango / Yuzu Dressing
Sojalack / gerösteter Sesam
*Two types of large shrimp fried and poached
in orange stock / Asian vegetable salad with mango
yuzu dressing / Soy glaze /roasted sesame seeds*
38,00 €

Ceviche vom Lachs ^{D,G,I,J}
Grüner Apfel / Anis / Meerrettich
Brokkoli / Nori Algen
*Salmon ceviche / Green apple / Anise / Horseradish
Broccoli / Nori seaweed*
23,00 €

Essenz von der Weidegans ^{A,B,C,D,G,I}
alter Sherry / Wurzelgemüse / Gänseleber Crostini
*Essence of pasture-raised goose
aged sherry / root vegetables / goose liver crostini*
14,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Ribeye Steak ^{A,B,D,G,I,J,K}
dreierlei Pfeffersauce / Kartoffel à la boulangère
im Ofen gegarter Zitronenspitzkohl
*Pink roasted ribeye steak
with three kinds of pepper sauce
potatoes à la boulangère
and oven-baked lemon pointed cabbage*
27,00 €

In Rotwein geschmorte Ochsenschulter ^{A,B,C,D,G,I}
Trockenobstjus / glasierter Apfelrotkohl
geschmelzter Kartoffelkloß
*Beef shoulder braised in red wine
Dried fruit jus / glazed red cabbage with apples
Melted potato dumplings*
28,00 €

Sautierter Heilbutt ^{A,B,D,G,I,J}
Wintertrüffel / Topinamburpüree
gebratener Rosenkohl
*Sautéed halibut / winter truffles
Jerusalem artichoke purée / Roasted Brussels sprouts*
34,00 €

Glasierte Hirschhaxe ^{A,B,C,D,G,I}
Cassisjus / cremiger Wirsing / Serviertenknödel
Glazed venison shank
Cassisjus / creamy savoy cabbage / bread dumplings
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 €