



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Trüffelrahmeis ^{B,C,}
Birne / Nougatsauce
Truffle cream ice cream / pear / nougat sauce
14,00 €

Geschmolzener Fontina ^{A,B,D,I}
Schnittlauch / Silberzwiebeln/ Cornichons
Melted fontina cheese / chives / pearl onions / cornichons
16,00 €

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€

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 Sulfit
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.

WOCHENANGEBOT

Feldsalat ^{A,B,C,D,G,I}
Süßer-Senf Dressing
Kassler-Sauerkrautstrudel / Preiselbeeren
Lamb's lettuce / Sweet mustard dressing
Smoked pork and sauerkraut strudel / Cranberries
15,00 €

~
Suppe von roten Linsen ^{B,I,K}
Minz-Joghurt/ geröstete Garnele
Red lentil soup / mint yogurt / roasted shrimp
13,00 €

Ragout von der confierten Entenkeule ^{B,I}
Portweinjus/ 2erlei vom Sellerie /glasierte Maronen
Ragout of confit duck leg / port wine jus
two types of celery / glazed chestnuts
27,00 €

~
Forelle im ganzen gebraten ^{A,B,D,E,G,H,I,J}
Tomaten Oliven Sugo/ grüner Spargel
Rosmarinkartoffeln
Whole fried trout / tomato and olive sauce
green asparagus / rosemary potatoes
27,00 €

~
Risotto ^{B,D,E,I}
Jalapennoschaum /geräucherte Paprika
Bohnenkerne/ / Buchweizencrunch
Risotto / jalapeño foam / smoked paprika
bean kernels / buckwheat crunch
16,00 €

Karottenkuchen ^{A,B,C}
Earl Grey Espuma / Pistazieneis
Carrot cake / Earl Grey espuma / Pistachio ice cream
11,00 €

