



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation
9,00 €

Pavlova ^{A,B,C,H}

Rhabarberkompott / Erdbeer-Minz Sorbet
Pavlova / Rhubarb Compote / Strawberry-Mint Sorbet
12,00 €

Getröffelter Brie ^{B,D,H}

eingelegte Birne / Fichtennadel Honig
Truffled Brie / Pickled Pear / Spruce Needle Honey
14,00 €

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 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.

WOCHENANGEBOT

Salat vom Stangenspargel ^{B,D,G,I,J}

Radieschen / Sardine / Glacial / Croutons
Salad of asparagus / radishes / sardine
glacial / croutons
16,00 €

~

Bärlauchschaumsuppe ^{B,D,G,I}

geschmolzene Kirschtomaten
gebratene Austernpilze
Celery Riesling Foam Soup / Veal Cheek Ragout
9,50 €

Unser Fischeintopf ^{A,D,G,I,I,K}

Cremiger Fond / Frühlingsgemüse / Kartoffelperlen
Confit cod / Bouillabaisse south
braised leek / potato espuma
27,00 €

~

Steak aus der Kalbshüfte ^{B,D,G,I}

Rotweinschalotte / bunte Karotten
Lauchzwiebel- Polenta
Steak from veal rump / red wine shallot
colorful carrots / spring onion polenta
27,00 €

~

Orecchiette ^{A,B,D,G,I}

Spargel / Erbsen / Morchel / Pecorino
Orecchiette / Asparagus / Peas / Morel / Pecorino
19,00 €

Apfeltörtchen ^{B,C,D,H}

süße Ingwer- Karotten / Joghurteis / Eierlikör
Apple tart / sweet ginger carrots
yoghurt ice cream / eggnog
12,00 €

UNSERE KLASSIKER

Knusprig gebratener Pulpo ^{B,C,D,G,I,J,K}
Zweierlei Erbse / Hummerschaum
Estragon Mayonnaise
*Crispy fried octopus / Two types of peas
lobster mousse / tarragon mayonnaise*
23,00 €

Seezunge an der Gräte gebraten ^{B,I,J}
Mandel-Zitronenbutter / Blattspinat / Kerbelkartoffeln
*Sole roasted on the bone / almond-lemon butter
spinach leaves / chervil potatoes*
44,00 €

Tagliatelle ^{A,B,C,D,I}
Winter-Trüffel / Bioeigelb
Tagliatelle / Winter Truffle / Organic Egg Yolk
27,00 €

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 €

**GEFLÜGEL
SCHMECKT.**



**DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND**

Lauwarmer Salat von der Entenkeule ^{D,F,G,H,I,J}
grüne Mango / Dashibirne / Kohlrabi
Togarashi / geröstete Haselnüsse
*Lukewarm duck leg salad / green mango / dashi pear
kohlrabi / togarashi / roasted hazelnuts*
27,00 €

In Aromaten gebratene Maispouardenbrust ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}
Misocreame / gebratene Palmherzen
Yams-Wurzelbällchen / Wasserspinat
*Corn chicken breast fried in aromatics / miso cream
roasted hearts of palm / yam root balls / water spinach*
27,00 €

VORSPEISEN

Mousse von geräuchertem Heilbutt ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}
Parmesanschaum / Sesamperlen
Chili-Gurkensalat / Korianderöl
*Smoked halibut mousse / Parmesan foam
Sesame pearls / Chili cucumber salad / Coriander oil*
19,00 €

Tortelli ^{A,B,D,G,I}
Kalbsleber / Trüffeljus / gebrannte Zwiebelcreme
gepickelte Paprika
*Tortelli / calf's liver / truffle jus
burnt onion cream / pickled peppers*
21,00 €

Oktopus Carpaccio ^{D,G,I,K}
Staudensellerie / Bohnenvinaigrette / Friseesalat
*Octopus Carpaccio / Celery
Bohnenvinaigrette / Friseesalat*
23,00 €

HAUPTGERICHTE

Gebackenes Zicklein ^{A,B,C,D,G,H,I}
Zitronen-Creme Fraiche / Butterkartoffeln / Feldsalat
*Baked kid / lemon crème fraiche
Buttered potatoes / lamb's lettuce*
28,00 €

Confierter Kabeljau ^{A,B,C,D,G,I,J}
Fenchel Sud / geschmorter Lauch
Kartoffel Espuma
*Confit cod Fennel south
braised leek / potato espuma*
29,00 €

Filet von der Dorade Rose ^{A,B,D,G,I,J}
Meeresfrüchte Risotto / Artischoke
Fillet of sea bream Rose / Seafood Risotto / Artischoke
31,00 €

Lamm-Paprika-Curry ^{B,D,E,F,G,H,I}
Schlangen-Aubergine / Walnusspesto
Kardamomreis
*Lamb-bell pepper curry / snake eggplant
walnut pesto / cardamom rice*
27,00 €

Spaghettini ^{A,B,D,G,H,I}
Bärlauch / Pinienkerne / Büffel Burrata
Spaghettini / Wild Garlic / Pine Nuts / Buffalo Burrata
19,00 €

Bühne frei für das Classic Open Air 2026

Donnerstag, 09. Juli 2026
Eröffnungskonzert mit dem Konzerthausorchester &
Joana Mallwitz & Hayato Sumino
Freitag, 10. Juli 2026
Giovanni Zarrella – Eine italienische Sommernacht –
Part II (LIVE mit Band & Streichern)
Samstag, 11. Juli 2026
SATURDAY NIGHT – JOJA WENDT & Gäste
Sonntag, 12. Juli 2026
David Garrett – Open Air Tour 2026 „Millennium
Symphony“
Montag, 13. Juli 2026
HAEVN - Atmosphärischer Pop und feine Synth-
Melodien
Dienstag, 14. Juli 2026
Alphaville (Symphonic) lassen ihre 80s-Hymnen mit
der Neuen Philharmonie Frankfurt aufleben