



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

9,00 €

Pavlova ^{A,B,C,H}

Rhabarberkompott / Himbeere Sorbet

Pavlova

Rhubarb Compote / Raspberry Sorbet

12,00 €

Getrübelter Brie ^{B,D,H}

ingelegte 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€



WOCHENANGEBOT

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

Radieschen / Sardine / Glacial / Croûtons

Salad of Asparagus / Radishes / Sardine

Glacial / Croutons

16,00 €

~

Bärlauchschaumsuppe ^{B,D,G,I}

geschmolzene Kirschtomaten

gebratene Austernpilze

Wild Garlic Foam Soup

Melted Cherry Tomatoes

Sautéed Oyster Mushrooms

9,50 €

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

Cremiger Fond / Frühlingsgemüse / Kartoffelperlen

Our Fish Stew

Creamy Broth / Spring Vegetables / Potato Pearls

27,00 €

~

Steak aus der Kalbshülfe ^{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 €

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.

UNSERE KLASSIKER

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

Zweierlei Erbse / Hummerschaum
Estragon Öl
*Crispy Fried Octopus / Two Types of Peas
Lobster Mousse / Tarragon Oil*
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.

 Made in Germany.

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
Bohnavinaigrette / Friseesalat*
23,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Rumpsteak ^{A,B,D,G,H,I}

Kräuter-Senfkruste
Cima di Rappa / Fondantkartoffeln
*Medium-Rare Rump Steak
Herb and Mustard Crust
Cima di Rapa / Fondant Potatoes*
31,00 €

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}

Raita / eingelegte Mini Paprika / Walnusspesto
Kardamomreis
*Raita / Pickled Mini Bell Peppers / 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