



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

9,00 €

Haselnuss Croustillant ^{A,B,C,D,H}

Zitronen- Thymianeis / Kirschkompott

Hazelnut Croustillant / Lemon-Thyme Ice Cream / Cherry Compote

13,00 €

Getrüffelter Brie ^{B,D,H}

ingelegte Birne / Fichtennadel Honig

Truffled Brie / Pickled Pear / Spruce Needle Honey

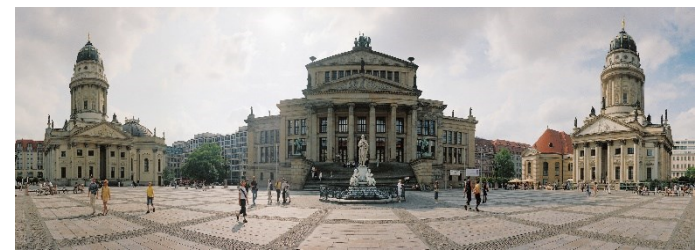
14,00 €

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

Bunte Frühlingssalate ^{B,D,G,I}

Palmherzen / Sizilianische Strauchtomaten

Basilikum / Avocado / Büffelmozzarella

*Colorful spring salads / Palm hearts / Sicilian vine
tomatoes / Basil / Avocado / buffalo mozzarella*

19,00 €

~

Melonen Gazpacho ^{A,B,D,H}

Bayonner Schinken / Grissini

Melon Gazpacho / Bayonne Ham / Grissini

12,00 €

Sautierter Atlantik Lachs ^{A,D,G,I,J}

Paprikavinaigrette / Dillgurke / Kartoffelstampf

Sautéed Atlantic salmon / bell pepper vinaigrette

Dill pickled cucumber / mashed potatoes

28,00 €

~

Brust von der Maispoularde ^{A,B,D,G,I,J}

Leipziger Allerlei

Corn-fed chicken breast / Leipzig Medley

28,00 €

~

Kartoffelgnocchi ^{A,B,C,D,E,F,G,I}

Kräuterveloute / Pecorino

geröstete Bundmöhre mit Raz el Hanout

Potato gnocchi / herb velouté / Pecorino

roasted baby carrots with raz el hanout

17,00 €

Pavlova ^{A,B,C,D,H}

pochierter Rhabarber / Aprikosensorbet / Labneh

Pavlova / poached rhubarb / apricot sorbet / labneh

11,00 €

**GEFLÜGEL
SCHMECKT.**

 Made in Germany.

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

Allergienliste:

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.

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 €

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,C,D,G,H,I}

gerösteter Brioche
gebratene Gänseleber / Trüffeljus
Blattspinat Püree von Knollensellerie
*Beef tenderloin Rossini / toasted brioche / seared foie gras
truffle jus / spinach leaves / celeriac purée*
58,00 €

PIFFERLING EMPFEHLUNG

Portion Pfifferlinge ^{B,D,G,I}

serving of chanterelles
16,00 €

Risotto Pfifferlinge ^{B,D,G,I}

Aprikose / Petersilie / Südtiroler Bauernspeck
*Risotto with chanterelles / apricots / parsley
South Tyrolean farm cured bacon*
27,00 €

Tiroler Spinatknödel ^{A,B,C,D,G,H,I}

Rahmpfifferlinge / Frühlingslauch
*Tyrolean Spinach Dumplings
Chanterelles in cream sauce / Spring onions*
27,00 €

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

Pfifferlinge / Sommertrüffel
Tagliatelle / Chanterelles / Summer truffles
27,00 €

Unsere Auswahl an Meeresfischen servieren wir Ihnen als ganzen Fisch, individuell für Sie zubereitet – gegrillt, klassisch im Ofen oder in feinem Guazzetto.

*Our selection of saltwater fish
is served whole, prepared just for you—grilled, baked in the oven, or
in a delicate guazzetto*
Preis laut Gewicht

VORSPEISEN

Wildkräutersalat ^{A,B,D,G,I}

gebratene Pfifferlinge / eingelegte Blaubeeren
geröstete Kürbiskerne Rehschinken
*Wild herb salad / sautéed chanterelles
pickled blueberries / toasted pumpkin seeds
venison ham*
23,00 €

Matjes Filet ^{D,G,I,J}

Apfel Gel / Kräuterkefir / Estragon Öl
geflämmte Grapefruit / Staudensellerie
*Matjes fillet / apple gel / herb kefir / tarragon oil
flambéed grapefruit / celery*
18,00 €

Sommerrolle ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

gefüllt mit Bulgogi Rindfleisch / Spicy Glasnudelsalat
marinierte Spitzkohl / Goma Dressing
*Summer roll / filled with bulgogi beef
spicy glass noodle salad / marinated pointed cabbage
sesame dressing*
17,00 €

Roh marinierte Scheiben vom Wolfsbarsch ^{D,G,I,J}

Avocado Mango Salsa / Kräutersalat
eingelegte Jalapeños
*Raw marinated slices of sea bass
Avocado mango salsa / Herb salad
Pickled jalapeños*
23,00 €

HAUPTGERICHTE

In Aromaten gebratenes Heilbutt Filet ^{A,B,D,G,I}

grüner Spargel / Pfifferling Rahmsauce
Kartoffelschaum
*Halibut fillet seared in aromatic herbs
green asparagus / chanterelle cream sauce
potato foam*
33,00 €

Rosa gebratener Brandenburger Hirschrücken ^{A,B,C,D,G,I}

Kirschjus / gebackene Holunderblüten / Romanesco
*Pink-roasted Brandenburg venison loin / cherry jus
baked elderflowers / romanesco*
34,00 €

Tagliata vom Irländischen

Dry Aged Rinder Entrecôte ^{B,D,G,I}

Salsa Verde / gebratene Artischocken
Datteln Tomaten / Rucola / Papas Arrugadas
*Tagliata of Irish dry-aged beef entrecôte / salsa verde
sautéed artichokes / Datteln tomatoes / arugula
papas arrugadas*
39,00 €

3erlei Kohlrabi ^{B,D,G,I}

gebratenes Kalbsbries / Sommertrüffel
gerösteter Brioche
*Three types of kohlrabi / pan-seared sweetbread
summer truffle / toasted brioche*
29,00 €

Filet von der Seezunge

im Tramezzini Mantel gebraten ^{A,B,C,D,G,I,J}

Orangenjus / Paprika Ragout
*Pan-seared sole fillet in a tramezzini crust / orange jus
bell pepper ragout*
41,00 €

Porterhouse Steak circa 1100g für zwei Personen ^{B,D,G,I}

dreierlei Pfefferjus / mit zwei Tagesbeilagen
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
*Porterhouse steak (approx. 1100 g) for two people
Three-pepper sauce / served with two daily sides
Prep time: approx. 45 minutes*
139,00 €