



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

11,00 €

Geeiste Erdbeer Prosecco Süppchen ^{A,B,C,D,H}

Buttermilch Eis

Iced Strawberry Prosecco Soup / Buttermilk Ice Cream

11,00 €

Fourme d`Ambert ^{A,D,H}

Aprikose / karamellisierte Cashew Kerne

Fourme d'Ambert / Apricot / Caramelized Cashews

12,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann

geröstetes Fruchtebrot / 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

Geflämmte Gelbschwanzmakrele ^{D,G,I,J}

Pilzcreme / Sellerie Sud

Aubergine / Nektarinengranite

Seared Yellowtail Mackerel / Mushroom Cream

Celery Broth / Eggplant / Nectarine Granita

21,00 €

~

Geeiste Gazpacho ^{B,C,D,G,I}

knuspriger Pancetta

Chilled Gazpacho / Crispy Pancetta

9,00 €

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

Estragon Senf Schaum / Schmorgurke mit Algen

zerdrückte Dillkartoffeln

Pan-fried cod / tarragon mustard foam

braised cucumber with seaweed / mashed dill potatoes

32,00 €

~

Geschmorte Perlhuhnkeule ^{A,B,D,G,I,J}

Tonkabohnenjus / angeräuchertes Selleriepüree

marinierter Staudensellerie / Brombeere

Braised guinea fowl leg / tonka bean sauce

lightly smoked celery purée / marinated celery stalks

blackberries

27,00 €

~

Kichererbsen Strozzapreti ^{B,D,G,I}

Gorgonzolarahm / Brunnenkresse

Chickpea Strozzapreti / Gorgonzola Cream

Watercress Chilled Gazpacho / Crispy Pancetta

16,00 €

Stachelbeer Tarte ^{A,B,C,D,H}

Mandelcreme / Sorbet von der Schokolade

Gooseberry Tart / Almond Cream / Chocolate Sorbet

12,00 €

