



Berlin Capital Club

\*Since 2001\*

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation <sup>H</sup>

Sorbet variation

9,00 €

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen <sup>A,B,C,D,H</sup>

zweierlei Himbeere

Warm Valrhona Chocolate Cake

with Two Types of Raspberries

12,50 €

Kokosnussparfait <sup>A,B,C,D,H</sup>

karamellierte Ananas / Vanillesahne

Coconut Parfait

Caramelized Pineapple / Vanilla Cream

11,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse  
von unserem Maître Affineur Waltmann  
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf <sup>A,H,D</sup>

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

Kopfsalatherz <sup>B,D,G</sup>

Castelmagno / gegrillter Pfirsich

Dill-Vinaigrette / Buchweizencrunch / Blütenpollen

Lettuce Heart / Castelmagno / Grilled Peach

Dill Vinaigrette / Buckwheat Crunch / Pollen

16,00 €

~

Schaumsuppe von der Zucchini <sup>B,D,I,K</sup>

geröstete Mandeln / Tatar von der roten Garnele

Zucchini Foam Soup

Toasted Almonds / Red Shrimp Tartare

11,00 €

\*\*\*

In Aromaten gebratene Brust  
von der Prignitzer Maispoularde <sup>B,D,G,I</sup>

Bohnencassoulet / Pancetta / Croûtons

Prignitz Corn-Fed Chicken Breast

Sautéed in Aromatic Herbs

Bean Cassoulet / Pancetta / Croutons

28,00 €

~

Mediterrane Fische

im cremigen Garnelensud <sup>A,B,D,H,I,J,K</sup>

zweierlei Fenchel / Crostini mit Oliventapenade

Mediterranean Fish in a Creamy Shrimp Broth

Two Types of Fennel / Crostini with Olive Tapenade

29,00 €

~

Sizilianische Caponata <sup>B,D</sup>

Büffelmozzarella

Sicilian Caponata

Buffalo Mozzarella

17,00 €

\*\*\*

Unsere Zuppa Di Ricotta

Schokoladenbiscuit / Erdbeer-Orangensalat

Our Zuppa Di Ricotta

Chocolate Sponge Cake / Strawberry-Orange Salad

9,00 €

GEFLÜGEL  
SCHMECKT.



DER BERLIN CAPITAL CLUB  
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH  
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

**Sautierte Jacobsmuscheln** <sup>A,B,D,K</sup>  
Nussbutter Beurre Blanc  
zerdrückte Kartoffeln / Kräuter Salat  
*Sautéed Scallops / Nut Butter Beurre Blanc*  
*Mashed Potatoes / Herb Salad*  
29,00 €

**Tataki vom Dry Aged Roastbeef** <sup>A,D,E,F,G,H,I,J</sup>  
Wassermelone / Rettich  
Shiso / Miso Mayonnaise  
*Dry-Aged Roast Beef Tataki*  
*Watermelon / Radish / Shiso / Miso Mayonnaise*  
26,00 €

**Tatar vom Atlantik Lachs** <sup>A,D,E,F,G,H,I,J</sup>  
Avocado / Mango / Sesamdressing  
*Atlantic Salmon Tartare*  
*Avocado / Mango / Sesame Dressing*  
19,00 €

HAUPTGERICHTE

**In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen** <sup>B,D,G,I</sup>  
Erbsenrisotto / Limonen Saitlinge  
halbgetrocknete Tomaten  
*Veal Cheeks Braised in Red Wine*  
*Pea Risotto / Lemon King Oyster Mushrooms*  
*Semi-dried Tomatoes*  
29,00 €

**Rosa gebratenes Rinderfilet** <sup>B,D,G,I</sup>  
Cafe de Paris Butter / geflämmtter Lauch  
Fondant Kartoffeln  
*Pink-Roasted Beef Tenderloin*  
*Café de Paris Butter / Flambéed Leeks*  
*Fondant Potatoes*  
39,00 €

**Wolfsbarsch unter der Tramezzini Kruste** <sup>A,B,C,D,G,I,J</sup>  
Artischockencreme / Sommertrüffeljus  
Kartoffel-Olivenöl Püree  
*Sea Bass with a Tramezzini Crust*  
*Artichoke Cream / Summer Truffle Jus*  
*Potato and Olive Oil Purée*  
39,00 €

**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

**Tomahawk Steak circa 1100g für zwei Personen** <sup>B,D,G,I</sup>  
dreierlei Pfefferjus / grünem Spargel  
Kartoffel-Olivenöl Püree/ Rahmpfifferlinge  
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*  
124,00 €

UNSERE KLASSIKER

**Bunte Frühlingssalate** <sup>B,D,G,I</sup>  
Aprikose / Sizilianische Strauchtomaten  
Basilikum / Avocado / Büffelmozzarella  
*Colorful Spring Salads / Apricot / Sicilian Vine Tomatoes*  
*Basil / Avocado / Buffalo Mozzarella*  
19,00 €

**Knusprig gebratener Pulpo** <sup>B,C,D,G,I,J,K</sup>  
Zweierlei Erbse / Hummerschaum  
Estragon Öl  
*Crispy Fried Octopus / Two Types of Peas*  
*Lobster Mousse / Tarragon Oil*  
23,00 €

**Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot** <sup>A,C,D,G,I</sup>  
**- 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** <sup>A,B,C,D,H</sup>  
Kartoffelsalat / Preiselbeeren  
*Original "Wiener Schnitzel" of Veal*  
*Potato Salad / Cranberries*  
27,00 €

PFIFFERLING EMPFEHLUNG

**Portion Pfifferlinge** <sup>B,D,G,I</sup>  
*Serving of Chanterelles*  
16,00 €

**Risotto Pfifferlinge** <sup>B,D,G,I</sup>  
Aprikose / Petersilie / Südtiroler Bauernspeck  
*Risotto with Chanterelles / Apricots / Parsley*  
*South Tyrolean Farm Cured Bacon*  
27,00 €

**Tiroler Spinatknödel** <sup>A,B,C,D,G,H,I</sup>  
Rahmpfifferlinge / Frühlingslauch  
*Tyrolean Spinach Dumplings*  
*Chanterelles in Cream Sauce / Spring Onions*  
27,00 €

**Tagliatelle** <sup>A,B,G,D,I</sup>  
Pfifferlinge / Sommertrüffel  
*Tagliatelle / Chanterelles / Summer Truffles*  
27,00 €