



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

9,00 €

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{A,B,C,D,H}

zweierlei Himbeere

Warm Valrhona Chocolate Cake

with Two Types of Raspberries

12,50 €

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

karamellierte Ananas / Vanillesahne

Coconut Parfait

Caramelized Pineapple / Vanilla Cream

11,00 €

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

Mit Basilikum marinierte
Scheiben von Bunten Tomaten ^{B,D,G,I}
marinierter Fetakäse / Petersilien-Couscous
Slices of assorted tomatoes marinated in basil
marinated feta cheese / parsley couscous
16,00 €

~

Wassermelonen Gazpacho ^{B,D,G,I,J}
gebeizter Kabeljau
Zucchini Foam Soup
Watermelon Gazpacho / Marinated Cod
11,00 €

Saltimbocca vom Milchkalb ^{A,B,C,D,G,H,I}
Tomatensud / Blattspinat mit Muskatblüte
gebackene Polenta
Saltimbocca of veal / tomato sauce
spinach leaves with mace / baked polenta
29,00 €

~

Zander-Wirsingroulade ^{A,B,C,D,G,H,I,J}
Forellenkaviar Beurre blanc / Paprika Pilaw
Zander - Savoy Cabbage Roll
Trout Caviar with Beurre Blanc / Bell Pepper Pilaf
26,00 €

~

Gebackener Blumenkohl ^{A,B,C,D,E,G,H,I}
Schmorzwiebelcreme / Polnische Sauce
Vadouvanschaum
Baked Cauliflower / Braised Onion Cream
Polish Sauce / Vadouvan Foam
16,00 €

Geliertes Beerensüppchen ^{B,D,H}
Heidelbeer Schmand Eis
Berry Soup with Jelly / Blueberry Sour Cream Ice Cream
9,50 €

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.

UNSERE KLASSIKER

Bunte Frühlingssalate ^{B,D,G,I}

Aprikose / Sizilianische Strauchtomaten
Basilikum / Avocado / Büffelmozzarella

*Colorful Spring Salads / Apricot / Sicilian Vine Tomatoes
Basil / Avocado / Buffalo Mozzarella*
19,00 €

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 €

PIFFERLINGS 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 €

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

Pfifferlinge / Sommertrüffel

Tagliatelle / Chanterelles / Summer Truffles
27,00 €



DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Gebackene Brust von der Maispoularde ^{A,B,C,D,G,H,I}

Kräutersaitlinge / glasierte Mini Karotten
Nussbutter Kartoffelpüree

*Baked corn-fed chicken breast / herb-stuffed oyster mushrooms
glazed baby carrots / nut butter mashed potatoes*
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

Sautierte Jacobsmuscheln ^{A,B,D,K}

Nussbutter Beurre Blanc

zerdrückte Kartoffeln / Kräuter Salat

*Sautéed Scallops / Nut Butter Beurre Blanc
Mashed Potatoes / Herb Salad*
29,00 €

Scheiben vom Parmaschinken ^{D,E,F,G,H,I}

Baba Ganoush / Granatapfelkerne

Kohlrabi Ingwer Salat

*Slices of Parma ham / Baba ganoush
Pomegranate seeds / Kohlrabi and ginger salad*
16,00 €

In Kaffee Arabica mariniertes

Yellow Fin Thunfisch ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J}

Gebackene Avocado / eingelegte Shiitake Pilze
Ponzu / Yuzu Gel

*Yellowfin Tuna Marinated in Arabica Coffee
Baked Avocado / Pickled Shiitake Mushrooms
Ponzu / Yuzu Gel*
23,00 €

Dreierlei von der Roten Bete ^{B,D,G,H,I}

karamellisierter Crotin de Chavignol / Lauchzwiebeln

Haselnusscreme / Radicchio

*Three Ways with Beets
Caramelized Crotin de Chavignol / Green Onions
Hazelnut Cream / Radicchio*
17,00 €

HAUPTGERICHTE

Pulled Kalbstafelspitz ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}

gebratener Brioche / Trüffelmayonnaise

eingelegte Blaubeeren / geröstete Pfifferlinge

*Pulled veal afelspitz / pan-fried brioche
truffle mayonnaise / pickled blueberries
roasted chanterelles*
26,00 €

Gebratene Garnele ^{A,B,C,D,G,I,J,K}

Meeresfrüchte Spaghettini / Salsa Verde

Pink-Roasted Beef Tenderloin

Sautéed Shrimp / Seafood Spaghettini / Salsa Verde
32,00 €

Wolfsbarsch unter der Tramezzini Kruste ^{A,B,C,D,G,I,J}

Artischockencreme / Sommertrüffeljus

Kartoffel-Olivenöl Püree

*Sea Bass with a Tramezzini Crust
Artichoke Cream / Summer Truffle Jus
Potato and Olive Oil Purée*
39,00 €

Gebratener Atlantiklachs ^{A,B,D,G,I,J}

Ayran- Kräuterschaum / eingelegter Römer Salat

zerdrückte Kartoffeln

*Pan-seared Atlantic salmon / Ayran herb foam
pickled romaine lettuce / mashed potatoes*
26,00 €

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind ^{B,D,G,I}

Kartoffelgratin / getrüffelt Selleriepüree

Rotweinspinat

*Pink-roasted filet of pasture-raised beef / potato gratin
truffle-infused celery purée / red wine spinach*
39,00 €

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

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 €