

DESSERT UND KÄSE  
DESSERT AND CHEESE

Sorbetvariation <sup>H</sup>  
Sorbet Variation  
9

lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen <sup>ABCDH</sup>  
zweierlei Himbeere  
warm Valrhona Chocolate Cake  
Raspberry, two Ways  
13

Kaffee Arabica Espuma <sup>ABCDH</sup>  
eingelegte Birne / Nussbuttereis  
Arabica Coffee Espuma  
pickled Pear / brown Butter Ice Cream  
11

frischer und gereifter Rohmilchkäse  
von unserem Maître Affineur Waltmann <sup>AHD</sup>  
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf  
fresh and Matured Raw-Milk Cheeses from our Maître Affineur  
Waltmann  
roasted Fruit Bread / Fig Mustard  
19



Berlin Capital Club  
\*Since 2001\*

3 Gänge MENÜ  
3 courses MENU

Carpaccio vom Rinderfilet <sup>BDGHI</sup>  
Salat von Pfifferlingen / Parmesan / Petersilien-Pesto  
Beef Fillet Carpaccio  
Chanterelle Salad / Parmesan / Parsley Pesto  
19

oder / or

Schaumsuppe vom Muskat Kürbis <sup>BDEFGIJ</sup>  
Ingwer / Curry / geblämmter Adlerfisch  
Muscat Pumpkin Velouté  
Ginger / Curry / flamed Meagre  
11

Piccata von Milchkalbfilet <sup>ABCDGIJ</sup>  
Tomaten-Fenchelsud / Kartoffelperlen  
Veal Fillet Piccata  
Tomato-Fennel Broth / Potato Pearls  
31

oder / or

sautiertes Zanderfilet <sup>ABDGIJ</sup>  
Apfel-Rotweinjus / cremiger Spitzkohl / Fächerkartoffeln  
Sautéed Pike-Perch Fillet  
Apple-Red Wine Jus / creamy Pointed Cabbage / Hasselback Potatoes  
29

oder / or

getrübtes Graupenrisotto <sup>ABDGIH</sup>  
gerösteter Blumenkohl / knusprige Haselnuss  
Truffled Pearl Barley Risotto  
roasted Cauliflower / crispy Hazelnuts  
16

Schnitte vom gebackenen Käsekuchen <sup>ABCDH</sup>  
Kürbiskern-Rahmeis / eingelegte Mirabellen  
Slice of Baked Cheesecake  
Pumpkin Seed Ice Cream / pickled Mirabelles  
11

ALLERGENE  
ALLERGENS

- A | Glutenhaltiges Getreide / Gluten Cereals
- B | Milch / Milk
- C | Eier / Eggs
- D | Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and Sulphites
- E | Sojabohnen / Soybeans
- F | Sesamsamen / Sesame Seeds
- G | Senf / Mustard
- H | Erdnüsse / Peanuts
- I | Sellerie / Celery
- J | Fisch / Fish
- K | Weichtiere / Molluscs

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren anderer  
in unserer Küche verwendeter Stoffe enthalten.  
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Whilst we take every precaution when preparing our dishes, they may contain traces  
of other substances used in our kitchen.  
If you have any allergies, please inform a member of our team.

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Prices are in Euros and include statutory VAT

VORSPEISEN  
STARTERS

**Tatar vom Milchkalb** <sup>ABDGJ</sup>  
lauwarmer Radieschen-Sardinensalat / Schnittlauch  
Creme von der Salzzitronen  
*Veal Tartare*  
*warm Radish-Anchovy Salad / Chives / Preserved Lemon Cream*  
19

**confierter Atlantik Lachs** <sup>ABDGIJ</sup>  
Sauce Huancaína / rote Zwiebeln / Ananas  
*Confit Atlantic Salmon*  
*Huancaína Sauce / red Onions / Pineapple*  
19

**bunte Herbstsalate** <sup>BDGI</sup>  
Preiselbeer-Vinaigrette / gebratene Maronen  
Scheiben vom Entenschinken  
*Autumn Leaf Salad*  
*Cranberry Vinaigrette / roasted Chestnuts / sliced Duck Ham*  
17

**Schaumsuppe von Waldpilzen** <sup>ABCDGHIJ</sup>  
gebackene Ochsenschwanz Praline  
*Wild Mushroom Velouté*  
*baked Oxtail Praline*  
13

GOURMET DINNER  
Heinrich Zehentner - Olivenöl von Veronelli

Ein mediterranes 5-Gänge-Menü  
trifft auf 5 reinsortige Veronelli-Olivenöle,  
die direkt am Tisch zu jedem Gang verkostet werden.

Begleitet wird der Abend von spannenden Einblicken des  
international ausgezeichneten  
Olivenöl-Experten Heinrich Zehetner.

**Freitag, 9. Oktober 2026**  
**19 Uhr**  
**pro Person 109 €**  
inkl. 5-Gänge-Menü und Champagnerempfang

UNSERE KLASSIKER  
OUR CLASSICS

**Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot** <sup>ACDGI</sup>  
**am Tisch zubereitet / prepared at the table**  
*Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread*  
100 g 21  
200 g 42  
auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffel-Mayonnaise  
*on request with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise*  
9

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** <sup>ABCDH</sup>  
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone  
*Original Wiener Schnitzel of Veal*  
*Potato Salad / Cranberries / Lemon*  
27

HAUPTGERICHTE  
MAIN COURSES

**rosa gebratenes Steak vom US-Roastbeef 180g** <sup>BDGI</sup>  
Zwiebel-Jus / cremiger Lauch / Rosmarinkartoffeln  
*Medium-Rare US Roast Beef Steak 180 g*  
*Onion Jus / creamy Leeks / Rosemary Potatoes*  
31

**Brust von der Maispoularde** <sup>ABCDGI</sup>  
Pfifferling-Rahmsauce / Blattspinat / Tagliatelle / Herbsttrüffel  
*Corn-fed Chicken Breast*  
*Chanterelle Cream Sauce / Leaf Spinach / Tagliatelle / Autumn Truffle*  
27

**Steak vom Yellow fin Thunfisch** <sup>ABDEFGHIJ</sup>  
Soja-Lack / Mango-Koriander-Salsa / gebratener Pak Choi  
Ingwer- Kartoffelpüree  
*Yellowfin Tuna Steak*  
*Soy Glaze / Mango-Coriander Salsa / stir-fried Pak Choi*  
*Ginger Potato Purée*  
33

**auf der Haut gebratenes Doradenfilet** <sup>BDGIJK</sup>  
Safran-Velouté / Meeresfrüchte-Risotto  
*Pan-seared Sea Bream Fillet*  
*Saffron Velouté / Seafood Risotto*  
33

**Meeresfische**  
im Ganzen serviert, individuell zubereitet:  
gegrillt, aus dem Ofen oder im Guazzetto  
*Whole Saltwater Fish*  
*individually prepared:*  
*grilled, oven-baked or in guazzetto*

**Preis nach Gewicht / Price according to weight**

DER BERLIN CAPITAL CLUB SERVIERT  
AUSSCHLIEßLICH GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

**GEFLÜGEL  
SCHMECKT.**  
 **Made in Germany.**

**Gnocchi** <sup>ABCDGHI</sup>  
Brokkoli Creme / Pecorino / geröstete Pinienkerne  
*Gnocchi*  
*Broccoli Cream / Pecorino / roasted Pine Nuts*  
17