

DESSERT UND KÄSE
DESSERT AND CHEESE

Sorbetvariation ^H
Sorbet Variation
9,00

lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{ABCDH}
zweierlei Himbeere
Warm Valrhona Chocolate Cake
Two Types Raspberry
13,00

Kaffee Arabica Espuma ^{ABCDH}
eingelegte Birne / Nussbuttereis
Arabica Coffee Espuma
Pickled Pear / Brown Butter Ice Cream
11,00

frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann ^{ABDGH}
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf
Fresh and Matured Raw-Milk Cheeses
from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,00

GEFLÜGEL
SCHMECKT.
Made in Germany.

ALLERGENE
ALLERGENS

- A | Glutenthaltiges Getreide / Cereals containing Gluten
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 | Schalenfrüchte / Nüsse
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



Berlin Capital Club
Since 2001

GOURMET DINNER

HEINRICH ZEHETNER - OLIVENÖL VON VERONELLI
HEINRICH ZEHETNER – VERONELLI OLIVE OIL

Freitag, 9. Oktober 2026, 19 Uhr
Friday, October 9, 2026, 7:00 PM

109,00
pro Person / per person

inkl. 5 Gänge Menü und Champagnerempfang
includes a 5-course menu and champagne reception

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.
A Mediterranean 5-course menu meets five single-varietal Veronelli olive
oils, tasted right at the table alongside each course.
The evening is accompanied by fascinating insights from internationally
acclaimed olive oil expert Heinrich Zehetner.

SPANISCHER WEINABEND - PESQUERA OSBORNE
SPANISH WINE EVENING – PESQUERA & OSBORNE

Dienstag, 17. November 2026, 19 Uhr
Tuesday, November 17, 2026, 7:00 PM

149,00
pro Person / per person

inkl. 5 Gänge Menü, Weinbegleitung, Kaffee und Wasser
includes a 5-course menu, wine pairing, coffee, and water

Erleben Sie einen besonderen Abend rund um die traditionsreichen
Weinhäuser Pesquera und Osborne
und entdecken Sie ausgewählte charakteristische Weine aus
verschiedenen Regionen Spaniens.
Begleitet wird die Weinreise von einem exquisiten 5 Gänge Menü,
welches die Aromen der Weine perfekt aufgreift und ergänzt.

Experience a special evening dedicated to the storied wine houses
Pesquera and Osborne, and discover a selection of distinctive wines from
various regions of Spain.
The wine journey is accompanied by an exquisite 5-course menu, crafted
to perfectly capture and complement the flavors of the wines.

BUSINESS MENÜ zum Oktoberfest im Capital Grill
BUSINESS MENU for Oktoberfest at the Capital Grill
28. September. – 9. Oktober 2026

26,50 pro Person / *per person*

I. GANG

Leberknödel im Ochsensud ABCDEGI

Gemüsestreifen / Schnittlauch

Liver Dumpling in Beef Broth

Vegetables Julienne / Chive

11,00

Cremiger Obazda ABCDGI

gelber Rettich / Radieschen / rote Zwiebeln / Schluppen

Creamy Obatzda

Yellow Radish / Radishes / Red Onions / Scallions

14,00

II. GANG

Spanferkel Rollbraten ABCDGI

Kümmel Jus / Bayrisch Kraut / geschmelzter Semmelknödel

Roast Suckling Pig Roll

Caraway Jus / Bavarian-Style Cabbage / Buttered Bread Dumpling

26,00

Pochiertes Saiblingsfilet ABDGIJ

Meerrettich Velouté / Rahmspinat / Butterkartoffeln

Poached Arctic Char Fillet

Horseradish Velouté / Creamed Spinach / Buttered Potatoes

28,00

Kässpatzen ABCDGI

geschmelzte Zwiebeln / grüner Salat

Cheese Noodles

Melted Onions / Green Salad

16,00

III. GANG

Zwetschgen Crumble ABCDHI

Vanillerahmeis

Plum Crumble

Vanilla ice cream

11,00

VORSPEISEN

STARTERS

Scheiben vom Milchkalb ABDGI

Sauce Huancaína / Staudensellerie / Kapernöl / geschmorte Paprika

Slices of Veal

Huancaína Sauce / Celery / Caper Oil / Braised Peppers

21,00

Lauwarmes Rillettes vom Atlantik Lachs ABDHIJ

Oliventapenade / Dill-Friséesalat / Leche de Tigre

Warm Atlantic Salmon Rillettes

Olive Tapenade / Dill Frisée Salad / Leche de Tigre

19,00

Jahrgangssardinen ABCDGHIJ

im Ofen gebacken Knoblauch / zweierlei Rote Beete

gepfeffelter Apfel Kräutersalat

Vintage Sardines

Oven Baked Garlic / Two Types Beetroot / Peppered Apple & Herb Salad

17,00

Süßkartoffelcreme / eingelegter Crottin de Chavignol BDGHI

geröstete Pistazien / Granatapfelkerne / rosa Grapefruit

Sweet Potato Cream / Pickled Crottin de Chavignol Goat Cheese

Roasted Pistachios / Pomegranate Seeds / Pink Grapefruit

19,00

bunte Herbstsalate BDGI

Preiselbeer-Vinaigrette / gebratene Maronen

geräucherte Gänsebrust

Autumn Leaf Salad

Cranberry Vinaigrette / Roasted Chestnuts / Smoked Goose Breast

17,00

UNSERE KLASSIKER
OUR CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ACDGI

am Tisch zubereitet / *prepared at the Table*

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread

100 g **21,00**

200 g **42,00**

auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffel-Mayonnaise

on request with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ABCDHI

Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone

Original Wiener Schnitzel of Veal

Potato Salad / Cranberries / Lemon

27,00

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Pochiertes Rinderfilet in der Kräuter-Senfkruste BDGI

Schmorzwiebel-Herbstgemüsesud

Poached Beef Filet in a Herb & Mustard Crust

Browned Onions / Autumn Vegetable Broth

36,00

Involtini von der Hirschkalbskeule ADEFGHI

Jus mit altem Balsamico / glasierte Feige

angeräuchertes Selleriepüree / schwarzer Rettich

Roulades of Venison Leg

Jus with Aged Balsamic Vinegar / Glazed Fig

Lightly Smoked Celeriac Puree / Black Radish

31,00

Lammcurry BDEFGHI

Minz Joghurt / geschmorte Paprika / Mini Mais / Jasminreis

Lamb Curry

Mint Yogurt / Braised Bell Peppers / Baby Corn / Jasmine Rice

29,00

Brust von der Maispoularde ABCDGI

Pfifferling-Rahmsauce / Blattspinat / Tagliatelle / Herbsttrüffel

Corn-fed Chicken Breast

Chanterelle Cream Sauce / Leaf Spinach / Tagliatelle / Autumn Truffle

27,00

Sautiertes Filet vom Adlerfisch ABCDGHIJ

getrüffelte Leche de Tigre / Topinambur Püree

gebackene Krause Glucke

Sautéed Meagre Fillet

Truffled Leche de Tigre / Jerusalem Artichoke Purée

Baked Cauliflower Mushroom

32,00

Meeresfische Agnolotti ABCDGHJK

Basilikum / Ochsenherz-Tomaten Dashi

Saltwater Fish Agnolotti

Basil / Oxheart Tomato Dashi

29,00

Meeresfische J

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

getrüffelttes Graupenrisotto ABDGHI

gerösteter Blumenkohl & Blumenkohlschaum / knusprige Haselnuss

Truffled Pearl Barley Risotto

Roasted Cauliflower & Cauliflower Espuma/ Crispy Hazelnuts

16,00