

HERBST & WINTER
AUTUMN & WINTER
2026 / 2027

LUNCH & DINNER MENÜ
LUNCH & DINNER MENU

IHRE KULINARISCHE AUSWAHL

Stellen Sie Ihr individuelles Menü aus den folgenden Komponenten zusammen und gestalten Sie Ihre Veranstaltung im Berlin Capital Club ganz nach Ihren Vorstellungen.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste.

Einzelne Gänge können auf Wunsch für alle Gäste individuell angepasst werden.

Die Menüs sind ab 12 Personen buchbar.

CURATE YOUR CULINARY SELECTION

Compose your individual menu from the following components and create a culinary experience tailored to your event at the Berlin Capital Club.

Please select one menu for all your guests.

Individual courses can be adapted upon request for the entire party.

Menus are available for groups of 12 or more.

APERITIF EMPFEHLUNGEN *APERITIF RECOMMENDATIONS*

SCHAUMWEINE *SPARKLING WINES*

Champagner Brut / Ruinart **149** / 0,75l

Champagner Brut / Veuve Clicquot **108** / 0,75l

Champagner Brut Réserve / Taittinger **96** / 0,75l

Champagner Rosé / Taittinger **111** / 0,75l

Champagner Cuvée Brut / Piper-Heidsieck **76** / 0,75l

Champagner Rosé ‚Sauvage‘ / Piper-Heidsieck **86** / 0,75l

Grand Brut / Geldermann **36** / 0,75l

Grand Rosé / Geldermann **39** / 0,75l

ALKOHOLFREIE SCHAUM- UND STILLWEINE *ALCOHOL-FREE SPARKLING & STILL WINES*

‚Tea No. 7 Blooming Rose‘ schwarzer Tee & Hibiskus / La Maison

‘Tea No. 7 Blooming Rose‘ black Tea & Hibiscus / La Maison

‚Tea No. 9 Herbal Garden‘ grüner Tee & Griechischer Bergtee / La Maison

‘Tea No. 9 Herbal Garden‘ green Tea & Greek Mountain Tea / La Maison

36 / 0,75l

Riesling ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

Rosé ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

Pinot Noir ‚Eins, Zwei, Zero‘ / Leitz

36 / 0,75l

HEIßGETRÄNKE *HOT DRINKS*

roter Glühwein / Orange & Gewürze

Mulled Red Wine / Orange & Spices

8 / 0,1l

alkoholfreier Punsch

alcohol-free Punch

6 / 0,1l

mit Schuss

with a Shot

8 / 0,1l

WEIN EMPFEHLUNGEN
WINE RECOMMENDATIONS

2021 Chardonnay ‚Bechtheimer‘

Weingut Dreissigacker / Rheinhessen, Deutschland / *Rheinhessen, Germany*
74 / 0,75l

2024 Vermentino

Tenuta Guado al Tasso / Bolgheri / Marchesi Antinori / Toskana, Italien / *Tuscany, Italy*
58 / 0,75l

2022 Chablis ‚Vau Ligneau‘ Premier Cru

Alain Geoffroy / Loire, Frankreich / *Loire, France*
59 / 0,75l

2020 Château Haut – Pontet Grand Cru Classé

Saint-Émilion, Frankreich / *Saint-Émilion, France*
92 / 0,75l

2018 ‚Abadía Retuerta‘

Enrique Valero Quintana / Duero, Spanien / *Duero, Spain*
92 / 0,75l

2022 Montepulciano d'Abruzzo ‚Amaranta‘

Tenuta Ulisse / Abruzzen, Italien / *Abruzzo, Italy*
109 / 0,75l

FEINE KÖSTLICHKEITEN ZUM APERITIF
DELICACIES TO ACCOMPANY YOUR APERITIF

Heideforellenkaviar vom Altonaer Kaviar Import ^{BDH}

Kartoffelchips mit Sylter Meersalz / Schmand

Trout Caviar from Altonaer Kaviar Import

Potato Chips with Sylter Sea Salt / Sour Cream

12

Kerber No.2 Austern

mit Schalotten-Vinaigrette ^{CDK}

oder

‚Rockefeller Art‘ mit Kräutern und Brösel überbacken ^{ABCDK}

Kerber No.2 Oysters

with Shallot Vinaigrette

or

Rockefeller Style Baked with Herbs and Breadcrumbs

13,80

3 Stück / 3 pieces

VORSPEISEN STARTERS

Geräucherte Gänsebrust ^{BDGHI}

Selleriesalat / Walnüsse / Mandarinen-Vinaigrette & Gel / Tardivo di Treviso

Smoked Goose Breast

Celery Salad / Walnuts / Mandarin Vinaigrette & Gel / Tardivo di Treviso

24

Salat von asiatisch marinierten, gezupften Entenkeulen ^{ABDEFGHI}

grüne Papaya / knackiges Gemüse / Mango / Koriander

Seidentofu Creme / geröstete Haselnüsse

Salad of Asian Marinated Pulled Duck Leg

Green Papaya / Vegetables / Mango / Cilantro

Silk Tofu Cream / Toasted Hazelnuts

21

Feldsalat ^{ACDFGH}



Kartoffel-Liebstöckel Vinaigrette / Granatapfel / Blätterteig-Gewürzstange

Kürbiskerne / Trockenfrüchte

Lamb's Lettuce

Potato-Lovage Vinaigrette / Pomegranate / Spiced Puff Pastry Sticks /

Pumpkin Seeds / Dried Fruit

14

mit geräuchertem Hirschschinken

with Smoked Deer Ham

zzgl. **8** / plus **8**

Cocktail von der roten Garnele ^{BCDFGHK}

Avocado / Orange / Spitzpaprika / Shiso / Sesam / Marie Rose Sauce

Red Shrimp Cocktail

Avocado / Orange / Pointed Bell Pepper / Shiso / Sesame / Marie Rose Sauce

27

Gebackene Avocado ^{ABCDEFGHJ}

in Kaffee gebeizter Thunfisch / Ponzu Schaum / Shitake Pilze

Yuzu Gel / gepickelte Schalotten

Baked Avocado

Coffee Pickled Tuna / Ponzu Foam / Shitake Mushrooms

Yuzu Gel / Pickled Shallots

24

Scheiben vom roh mariniertem Atlantiklachs ^{DGIJ}

Gebackene Rote Bete / Meerrettich / Yuzu Gel / Keta Kaviar / Frisée Salat / Dill

Slices of Raw Marinated Atlantic Salmon

Roasted Beets / Horseradish / Yuzu Gel / Keta Caviar / Frisée Salad / Dill

23

SUPPEN SOUPS

Essenz vom Ochsenchwanz ^{ABCDGHI}

Sellerie Ravioli / Grießklößchen / Wurzelgemüsestreifen / alter Sherry

Essence of Oxtail

Celeriac Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Julienne / Aged Sherry

19

Cremesuppe von der Esskastanie ^{BDGI}

Portwein / Zitronenthymian / eingelegte Blaubeeren

Scheiben von gebeiztem Lammrücken

Chestnut Velouté

Port Wine / Lemon Thyme / Pickled Blueberries / Slices of Marinated Lamb Loin

15

Hummerschaumsuppe ^{BDEFGIFK}

Vadouvan / Estragon

Lobster Velouté

Vadouvan / Tarragon

19

mit 1/2 Atlantik Hummer ca. 250g Rohgewicht
with 1/2 Atlantic Lobster approx. 250g Gross Weight
zzgl. **36 / plus 36**

Schaumsuppe vom Kürbis ^{BDGI}

Ingwer / Zitronengras / Piment d'Espelette

Pumpkin Velouté

Ginger / Lemongrass / Piment d'Espelette

vegetarisch / vegetarian

11,50

mit confiertem Kabeljau

with Confit Codfish

zzgl. **8 / plus 8**

Velouté von der Petersilienwurzel ^{BDGI}

Räucherforelle / Muskatblüte

Parsley Root Velouté

Smoked Trout / Mace

14

Schaumsuppe von der Kartoffel ^{ABCDGI}

Wintertrüffel / Croûtons / Schnittlauch

Potato Velouté

Winter Truffles / Croûtons / Chive

16



ZWISCHENGÄNGE
INTERMEDIATE COURSES

Raviolo von der Gänsekeule ^{ABCDGHI}

Verjus-Gänseleber Schaum / eingelegte Kumquat / Petersilienpesto / Topinambur

Raviolo from the Goose Leg

Goose Liver Foam / Pickled Kumquat / Parsley Pesto / Jerusalem Artichoke

29

Orecchiette ^{ABCDGHI}

Sugo von der Kalbshaxe / Feige / eingelegter Kürbis / Pecorino

Orecchiette

Sugo of Veal Shank / Fig / Pickled Pumpkin / Pecorino

23

Kastanienpolenta ^{ACDGI}

Bergkäse / gehobelte Steinchampignons / gebratener Rosenkohl

Südtiroler Bauernspeck

Chestnut Polenta

Mountain Cheese / Shaved Button Mushrooms / Fried Brussels Sprouts

South Tyrolean Farm-Cured Bacon

21

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

Filet vom Weiderind ^{BDGI}

Madeira Jus / gebratener Blumenkohl / Pilzcreme
knuspriger Blätterteig / Kartoffelgratin

Grass-Fed Beef Fillet

*Madeira Sauce / Roasted Cauliflower / Mushroom Cream
Crispy Puff Pastry / Potato Gratin*

43

in Aromaten rosa gebratener Hirschkalbsrücken ^{ABCDHI}

Wacholder Jus / Spekulatiuskruste / Rosenkohlpüree / Briocheknödel

Saddle of Fawn Roasted in Aromatic Herbs

Juniper Jus / Speculoos Crust / Brussels Sprouts Purée / Brioche Dumplings

39

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{ABDGI}

Rosinen-Jus / Thymian Panko / Muskat-Kürbispüree
geflämmt Nussbutter Lauch

Braised Veal Cheeks

Raisin Jus / Thyme Panko / Nutmeg-Spiced Pumpkin Purée / Flamed Brown Butter Leek

33

confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{ABCDGHI}

Beifuß Jus / Cassoulet von weißen Bohnen & Wurzelgemüse / karamellisierte Orange

Confit of Brandenburg Land Duck Legs

Mugwort Jus / Cassoulet with White Beans & Root Vegetables / Caramelized Orange

29

sautiertes Filet vom Eismeer Heilbutt ^{ABDGHII}

Trüffeljus / zweierlei Schwarzwurzel / Haselnuss Crunch / eingelegte Kumquat

Sautéed Arctic Halibut Fillet

Truffle Jus / Two Kinds of Black Salsify / Hazelnut Crunch / Pickled Kumquat

41

auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{ABCDHII}

Apfel-Rotwein Jus / Risotto / Ricotta / Zimt / Blattspinat
glasierte Perlzwiebel / Croûtons

Pan-Seared Sea Bass Fillet

*Apple and Red Wine Jus / Risotto / Ricotta / Cinnamon / Spinach Leaves
Glazed Pearl Onions / Croûtons*

37

VEGETARISCHE & VEGANE ZWISCHEN- UND HAUPTGÄNGE VEGETARIAN & VEGAN INTERMEDIATE AND MAIN COURSES

Parmesanknödel ABCDGH I

Artischocken Velouté / Wintertrüffel / Chicoréespitzen

Parmesan Dumpling

Artichoke Velouté / Winter Truffles / Chicory Tips

27

Zweierlei von der Sellerieknolle BDI

auf Salz gegart und getrocknet / glasierter Herbstapfel
Ziegenfrischkäse / Kerbel / Datteln / schwarzer Trüffel

Two Kinds on Celeriac

Cooked on Salt and Dried / Glazed Autumn Apple

Fresh Goat Cheese / Chervil / Dates / Black Truffle

24

Risotto BDE

Tardivo di Terviso / Rote Bete / Granatapfel / Parmesan

Risotto

Tardivo di Terviso / Beetroot / Pomegranate / Parmesan

21

Risotto DEGHI

fermentierter Schwarzer Knoblauch / Rote Beete / Bittersalate
gebackene Austernpilze

Risotto

Fermented Black Garlic / Beetroot / Bitter Lettuce / Baked Oyster Mushrooms

19

Kürbisgnocchi ABCDEGI

sautierte Shitake Pilze / geröstete Kerne / fermentierte Birne / Feldsalat

Pumpkin Gnocchi

Sautéed Shiitake Mushrooms / Roasted Pumpkin Seeds / Fermented Pear / Lamb's Lettuce

19

DESSERTS & KÄSE
DESSERTS & CHEESE

Tarte von der Valrhona Schokolade ABCDH

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / zweierlei Mango

Tarte made of Valrhona Chocolate

Blackcurrant Sorbet / Two Kinds of Mango

14

Unser Bienenstich ABCDH

Hefecreme / Kardamomeis / Bratapfelkompott / karamellisierte Mandeln

Our 'Bienenstich'

Yeast Cream / Cardamom Ice Cream / Baked Apple Compote / Caramelized Almonds

13

Haselnuss-Schokoladen Croustillant ABCDH

Gewürz Orange / Pistazienrahmeis

Hazelnut-Chocolate Croustillant

Spiced Orange / Pistachio Ice Cream

14

Pochierte Birne ABCDH

salziges Karamell / Trüffelrahmeis / Schokoladen Crunch

Poached Pear

Salty-Caramel / Truffle Ice Cream / Chocolate Crunch

15

frischer und gereifter Rohmilchkäse AHD
von unserem Maître Affineur Waltmann

geröstetes Früchtebrot / Feigensenf

Fresh and Matured Raw-Milk Cheeses

from our Maître Affineur Waltmann

roasted Fruit Bread / Fig Mustard

19,50

Geschmolzener Fontina Käse BDH

Schnittlauch / Silberzwiebeln / Cornichon

Melted Fontina Cheese

Chive / Pearl Onions / Cornichon

12

Getrübelter Brie de Meaux BDGHI

gebratene Artischocken / Portweinschaum

Truffled Brie de Meaux

Fried Artichokes / Port Wine Foam

16,50

ALLERGENE ALLERGENS

 vegetarisch / *vegetarian*

 vegan / *vegan*

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren von in unserer Küche verwendeten Stoffen enthalten.
Bitte informieren Sie unser Team vorab über bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten.
Auf Nachfrage bieten wir gerne alternative Gerichte für Allergiker und Vegetarier an.

Whilst we take every precaution when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens present in our kitchen.

Please inform our team in advance of any known allergies or intolerances.

*Upon Request, we are happy to provide alternative dishes
for guests with allergies or for vegetarians.*

- A | Glutenhaltiges 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 | Erdnüsse / *Peanuts*
- I | Sellerie / *Celery*
- J | Fisch / *Fish*
- K | Weichtiere / *Molluscs*