

BUSINESS MENÜ im Capital Grill - 12 – 16.Oktober 2026
BUSINESS MENU at the Capital Grill
26,50 pro Person / *per person*

I. GANG / *COURSE*

Im Kräutersud pochierte Garnele ^{DGHIK}
Orangenvinaigrette / Pinienkerne / Grüne Bohnen
Prawn Poached in Herb Broth
Orange Vinaigrette / Pine Nuts / Green Beans
19,00

Getrübefelte Schaumsuppe von der Heidekartoffel ^{ABDGH}
knusprige Croûtons / Crème fraîche
Truffled Heath Potato Velouté
Crispy Croûtons / Crème Fraîche
11,00

II. GANG / *COURSE*

Rosa gebratene Brust von der Barbarie-Ente ^{ABCDGI}
Beifußjus / Pastinakenpüree / glasierte Rote Bete / Kartoffelkrapfen
Pink-Roasted Breast of Barbary Duck
Mugwort Jus / Parsnip Purée / Glazed Beetroot / Potato Fritters
29,00

Sautiertes Filet vom Eismeer-Kabeljau ^{ABDGJ}
Salsa Verde / Rübchengemüse / Perlgraupen
Sautéed Fillet of Arctic Cod
Salsa Verde / Turnips / Pearl Barley
31,00

Walnuss-Bolognese / Mais-Linguine / Zucchini ^{BDGHI}
Walnut Bolognese / Corn Linguine / Courgette
17,00

III. GANG / *COURSE*

Knusper-Mille-Feuilles ^{ABCDH}
Crème Chantilly / Blaubeerkompott
Crispy Mille-Feuille
Chantilly Cream / Blueberry Compote
12,00

Gereifter Comté / Trauben-Ananas-Chutney / Früchtebrot ^{ABDH}
Aged Comté / Grape & Pineapple Chutney / Fruit Bread
12,00

VORSPEISEN

STARTERS

Tatar vom Milchkalb ^{BDG}
Büffel Burrata / karamellisierte Feige / Rote Bete / Granatapfel
Veal Tartare
Buffalo Burrata / Caramelised Fig / Beetroot / Pomegranate
24,00

Leberknödel im Ochsensud ^{ABCDEGI}
Gemüsestreifen / Schnittlauch
Liver Dumpling in Beef Broth
Vegetables Julienne / Chive
11,00

bunte Herbstsalate ^{BDGI}
Preiselbeer-Vinaigrette / Maronen / geräucherte Gänsebrust
Autumn Leaf Salad
Cranberry Vinaigrette / Chestnuts / Smoked Goose Breast
17,00

Gebackener Kürbis ^{ABCDGHI}
Feldsalat / Apfel / Pilzcreme / Petersilienpesto / Pancetta
Baked Pumpkin
Lamb's Lettuce / Apple / Mushroom Cream / Parsley Pesto / Pancetta
16,00

Gebeizte Gelbflossenmakrele ^{ADEFGHIJK}
Vinaigrette von gereifter Sojasauce / Wasabi / Limette
Koriander & Ingwer
Cured Yellowtail
Aged Soy Sauce Vinaigrette / Wasabi / Lime / Coriander & Ginger
27,00

gebackene Steinpilze / Sauce Tartar ^{ABCDGHI}
Crispy Breaded Porcini / Tartar Sauce
29,00

UNSERE KLASSIKER
OUR CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{ACDGJ}
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^C
optional with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ABCDIG}
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone
Original Wiener Schnitzel of Veal
Potato Salad / Lingonberry / Lemon
27,00

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Rücken vom Brandenburger Hirschkalb ^{BDGI}
am Tisch tranchiert
Gewürzjus / kaltgerührte Preiselbeeren / Süßkartoffelpüree
cremiger Lauch / Kartoffelgratin
Saddle of Young Venison from Brandenburg
Carved at the Table
Spiced Jus / Cold-Stirred Lingonberries / Sweet Potato Purée
Creamy Leek / Potato Gratin
74,00
für zwei Personen / *For Two*

Pochiertes Rinderfilet in der Kräuter-Senfkruste ^{ABDGI}
Schmorzwiebel-Herbstgemüsesud
Poached Beef Fillet in a Herb & Mustard Crust
Browned Onions / Autumn Vegetable Broth
36,00

Rosa gebratene Lammkeule ^{ABCDFGHI}
Olivenjus / Ratatouille / Kichererbsen-Panisse
Pink-Roasted Leg of Lamb
Olive Jus / Ratatouille / Chickpea Panisse
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}
getrübefelte Leche de Tigre / Topinambur Püree
gebackene Krause Glucke
Sautéed Meagre Fillet
Truffled Leche de Tigre / Jerusalem Artichoke Purée
Baked Cauliflower Mushroom
32,00

Cremiges Steinpilzrisotto ^{ABDGI}
Petersilie / Parmesan
Creamy Porcini Risotto
Parsley / Parmesan
29,00

Waldpilze in Rahm ^{ABCDGHI}
Petersilie / Semmelknödel
Wild Mushrooms in Cream
Parsley / Bread Dumplings
Vorspeise / *Starter* **18,00**
Hauptgang / *Main Course* **26,00**

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 by Weight*

DESSERT UND KÄSE
DESSERT AND CHEESE

Sorbetvariation ^H
Sorbet Variation
9,00

lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{ABCDEH}

zweierlei Himbeere
Warm Valrhona Chocolate Cake
Raspberry Two Ways
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

Cremiger Obazda ^{ABCDGI}
gelber Rettich / Radieschen / rote Zwiebeln / Schluppen
Creamy Obatzda
Yellow Radish / Radishes / Red Onions / Spring Onions
14,00

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.



Berlin Capital Club
Since 2001

25 JAHRE BERLIN CAPITAL CLUB – JUBILÄUMSFEIER
25 YEARS BERLIN CAPITAL CLUB – ANNIVERSARY CELEBRATION

Samstag, 7. November 2026, 18 – 24 Uhr
Saturday, November 7, 2026, 6 PM – 12 AM

165,00
pro Person / per person

inkl. Programm sowie aller Speisen und Getränke
includes the full programme, all food and drinks

Anmeldung über die Club-App bis 29. Oktober 2026
Registration via the Club app by October 29, 2026

25 Jahre Clubgeschichte: Ab 18 Uhr Champagnerempfang im Hilton
Berlin, danach Festakt im Ballsaal
mit Musik aus dem Konzerthaus Berlin und Kabarett mit Frank
Lüdecke, moderiert von Matthias Killing.
Ab ca. 21 Uhr feiern wir im Club weiter: festliche Küche,
Weine und Drinks, DJ Size und Tanz bis Mitternacht.

25 years of club history: champagne reception at the Hilton Berlin from
6:00 PM, followed by a ballroom ceremony
with music from the Konzerthaus Berlin and cabaret by Frank Lüdecke,
hosted by Matthias Killing.
From around 9:00 PM, the party continues at the Club: festive food,
fine wines and drinks, DJ Size and dancing until midnight.

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

Dienstag, 17. November 2026, 19 Uhr
Tuesday, November 17, 2026, 7 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.