BUSINESS MENÜ *Business Menu* 26,50€

2. - 6. November 2026

1.GANG

Carpaccio vom Weiderind BDGHI
Creme vom fermentierten Knoblauch / Tardivo di Treviso
geröstete Walnüsse / Granatapfelkerne
Carpaccio of Pasture-Raised Beef
Fermented Garlic Cream / Tardivo di Treviso
Toasted Walnuts / Pomegranate Seeds
17,00

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel BDGHI
gezupftes Eisbein / Estragonsenf
Parsley Root Velouté
Pulled Ham Hock / Tarragon Mustard
11,00

2.GANG

In Aromaten gebratenes Sirloin Steak vom Wagyu-Rind BDGI
Sauce Béarnaise / glasierte Perlzwiebeln / Fondant-Kartoffeln
Wagyu Sirloin Steak Roasted with Aromatics
Béarnaise Sauce / Glazed Pearl Onions / Fondant Potatoes
29,00

Meeresfischklößchen & Garnelenragout BCDGIJK
Kaviar-Beurre-blanc / Wirsing-Kartoffelrisotto / Dillöl
Sea Fish Quenelles & Prawn Ragout
Caviar Beurre Blanc / Savoy Cabbage Potato Risotto / Dill Oil
27,00

Kürbis-Carbonara ABCDGI
Spaghettini / geröstete Kerne & deren Öl / Pecorino
Pumpkin Carbonara
Spaghettini / Toasted Seeds & their Oil / Pecorino
17,00

3.GANG

Schwarzwälder Kirschschnitte ABCDH
Black Forest Cherry Slice
11,00

VORSPEISEN *Starters*

Feigencarpaccio BDGHIK
Büffel Burrata / Parmaschinken / geröstete Pistazien
Fig Carpaccio
Buffalo Burrata / Parma Ham / Toasted Pistachios
19,00

Herbstsalate ADGHI
gebeizter Hirschrücken / Orange / Rote Bete / Couscous
Petersilie / geröstete Walnüsse
Autumn Salads
Cured Saddle of Venison / Orange / Beetroot / Couscous
Parsley / Toasted Walnuts
14,00

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

Tostadas AD
Garnelen al ajillo / Avocado / Schalotten
eingelegte Gurke / frittierter Lauch
Tostadas
Prawns al Ajillo / Avocado / Shallots
Pickled Cucumber / Crispy Leek
21,00

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

Pommes Allumettes & Trüffel-Mayonnaise[C]
Pommes Allumettes & Truffle Mayonnaise
8,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ABCDGI
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*

Rosa gebratenes Filet von der Württemberger Färse ABCDGI
Dijonsenf-Sauce / Rosenkohlcreme / getrüffelte Kartoffelkrapfen
Pink-Roasted Fillet of Württemberg Heifer
Dijon Mustard Sauce / Brussels Sprout Cream / Truffled Potato Fritters
49,00

Ballotine von der getrüffelten Stubenkükenbrust ABCDGI
Trüffeljus / in Nussbutter gegarte Schwarzwurzeln
Duchesse-Kartoffeln
Ballotine of Truffled Spring Chicken Breast
Truffle Jus / Brown Butter Salsify / Duchess Potatoes
28,00

Frikassee von der Maishähnchenbrust ABDGI
Sauce Verjus / geschmorte Zwiebeln / zerdrückte Kartoffeln
dicke Bohnen / glasierte Karotten
Fricassee of Corn-Fed Chicken Breast
Verjus Sauce / Braised Onions / Crushed Potatoes
Broad Beans / Glazed Carrots
28,00

Geschmorte Milchkalbsbäckchen BDGI
Portweinjus / gerösteter Buchweizen / Selleriepüree
glasierte Schalotte
Braised Milk-Fed Veal Cheeks
Port Wine Jus / Roasted Buckwheat / Celeriac Purée / Glazed Shallot
29,00

Sautiertes Filet vom Heilbutt ABDGIJ
Limonen-Beurre-blanc / cremiger Lauch / Kürbisperlen
Sautéed Halibut Fillet
Lime Beurre Blanc / Creamy Leek / Pumpkin Pearls
33,00

Unsere Fischvariation BDEFIJ
Krustentierschaum / herbstliches Gemüse / Kartoffel Püree
Our fish selection
Shellfish Foam / Autumn Vegetables / Mashed Potatoes
46,00

Gnocchi ABCDGHI
Fonduta / Esskastanie / Zitronen-Thymian Panko
Gnocchi
Fonduta / Chestnut / Lemon Thyme Panko
16,00

DESSERT & KÄSE *Dessert & Cheese*

Sorbetvariation H
Sorbet Variation
9,00

Schokoladenkuchen ABCDEH
zweierlei Ananas
Chocolate Cake
Pineapple Two Ways
13,00

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

GEFLÜGEL SCHMECKT.
Made in Germany.

ALLERGENE

ALLERGENS

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 | Schalenfrüchte / *Nuts*
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 EVENTS

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

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.