BUSINESS MENÜ *Business Menu* 26,50€

9. - 13. November 2026

1.GANG

Gänse-Rillettes DEFGHI
Rote-Bete-Tahini-Creme / Granatapfelkerne / Bittersalate
Birne / gerösteter Sesam
Goose Rillettes
Beetroot Tahini Cream / Pomegranate Seeds / Bitter Leaves
Pear / Toasted Sesame
18,00

Schaumsuppe vom Knollensellerie / Lamm-Sugo BDEFGHI
Celeriac Velouté / Lamb Sugo
11,00

2.GANG

Rosa gebratener Wildschweinrücken BDGI
Muskatblütenjus / confierte Kräutersaitlinge / Süßkartoffelpüree
Pink-Roasted Saddle of Wild Boar
Mace Jus / Confit King Oyster Mushrooms / Sweet Potato Purée
29,00

Sautiertes Zanderfilet ABDGIJ
Apfel-Rotweinjus / Rahmsauerkraut
Boudin Noir / Kartoffelpüree
Sautéed Pike-Perch Fillet
Apple Red Wine Jus / Creamed Sauerkraut
Boudin Noir / Mashed Potatoes
27,00

Lauchrisotto BDGI
gegrillte Kaki / Pecorino / geschmolzene Tomaten
geröstete Pinienkerne
Leek Risotto
Grilled Persimmon / Pecorino / Melted Tomatoes
Toasted Pine Nuts
17,00

3.GANG

Pavlova / Bananenrahmeis / Passionsfrucht-Flan ABCDH
Pavlova / Banana Cream Ice Cream / Passion Fruit Flan
13,00

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

Brust & Keule von der Oldenburger Landente ABCDGI
Beifußjus / gebackene Rotkohl-Praline
Grünkohl mit confiertem Gänsehals / glasierte Maronen
Breast & Leg of Oldenburg Duck
Mugwort Jus / Baked Red Cabbage Praline
Kale with Confit Goose Neck / Glazed Chestnuts
56,00

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

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 & 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

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.