BUSINESS MENÜ *Business Menu* 26,50€

16. - 20. November 2026

1.GANG

Schwarzwurzel-Schaumsuppe / sautierte Entenleber ABDGI
Salsify Velouté / Sautéed Duck Liver
12,00

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
14,00

2.GANG

Hirschkalbsschnitzel ABCDGHI
Preiselbeerrahmsauce / Butterspätzle / Rosenkohl
Escalope of Young Venison
Lingonberry Cream Sauce / Buttered Spätzle / Brussels Sprouts
29,00

Gebratener Atlantiklachs ABDEFGHIJ
Kartoffel-Miso-Velouté / Nori-Alge
gebratene Petersilienwurzeln
Pan-Fried Atlantic Salmon
Potato Miso Velouté / Nori Seaweed
Roasted Parsley Roots
27,00

Kürbisgnocchi ABCDGHI
Amarettini / Salbei / geröstete Kerne & deren Öl
Pumpkin Gnocchi
Amaretti / Sage / Toasted Seeds & their Oil
17,00

3.GANG

Birnen-Tarte-Tatin / Nussbutter-Rahmeis ABDH
Pear Tarte Tatin / Brown Butter Ice Cream
12,00

VORSPEISEN *Starters*

Scheiben vom Weiderind BDGHI
Parmesan-Trüffelcreme / Balsamico-Perlen
Slices of Pasture-Raised Beef
Parmesan Truffle Cream / Balsamic Pearls
19,00

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

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*

Rinderfilet Rossini ABDEGHI
Trüffeljus / gerösteter Brioche / gebratene Gänseleber
Blattspinat / Topinamburpüree
Beef Fillet Rossini
Truffle Jus / Toasted Brioche / Pan-Fried Foie Gras
Leaf Spinach / Jerusalem Artichoke Purée
59,00

Brust & Keule von der Oldenburger Freilandgans ABCDGHI
Beifußjus / eingelegte Kumquats / glasierter Rotkohl
geschmorter Grünkohl / geschmelzte Kartoffelklöße
Breast & Leg of Oldenburg Free-Range Goose
Mugwort Jus / Pickled Kumquats / Glazed Red Cabbage
Braised Kale / Potato Dumplings in Brown Butter
56,00

Cassoulet von weißen Bohnen ABDGHI
Pancetta / confierte Entenmägen & gezupfte Entenkeule
geröstetes Brot
White Bean Cassoulet
Pancetta / Confit Duck Gizzards & Pulled Duck Leg
Toasted Bread
28,00

Auf der Haut gebratene Maispoulardenbrust BDGI
Gewürzjus / Pastinakencreme / Ringelbete / Eiszapfen
Skin-Roasted Corn-Fed Poulard Breast
Spiced Jus / Parsnip Cream / Chioggia Beetroot / Icicle Radish
28,00

Tranchen vom Hirschkalbsrücken BDGI
Herbsttrompetenjus / Süßkartoffelpüree / gebratene Steckrübe
Slices of Saddle of Young Venison
Black Trumpet Jus / Sweet Potato Purée / Roasted Swede
36,00

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

Im Ganzen gebratene Seezunge „à la meunière“ ABDGIJ
Butterkartoffeln / gebratene Römersalatherzen
Whole Pan-Fried Dover Sole “à la Meunière”
Buttered Potatoes / Pan-Fried Romaine Hearts
46,00

Filet vom Nordmeer-Heilbutt ABDGIJ
Safranvelouté / zweierlei Schwarzwurzeln
Fillet of Nordic Halibut
Saffron Velouté / Salsify Two Ways
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

ADVENTSZEIT IST FAMILIENZEIT
Advent Is Family Time

Familienbrunch am 2., 3. & 4. Adventssonntag
Family Brunch on the 2nd, 3rd & 4th Sunday of Advent

Sonntag, 6., 13. & 20. Dezember 2026
12:00 – 16:00 Uhr
Sunday, 6, 13 & 20 December 2026
12:00 noon – 4:00 p.m.

105,00
pro Person / *per person*
39,00
Kinder von 6 bis 11 Jahren / *children aged 6 to 11*
Kinder bis 5 Jahre kostenfrei / *children up to 5 free of charge*

inkl. einem Glas Champagner oder alkoholfreiem Sekt
zum Aperitif, Brunch, Mineralwasser, Frühstückssäften
und Heißgetränken
includes a glass of Champagne or alcohol-free sparkling wine
as an aperitif, brunch, mineral water, breakfast juices
and hot beverages

Alkoholische Getränke zum Brunch servieren wir à la carte.
Alcoholic beverages are served à la carte.

Stimmen Sie sich auf die Festtage ein: Unser Küchenteam
kreiert für Sie einen exklusiven Adventsbrunch, der traditionelle
Winteraromen mit moderner Raffinesse verbindet.
Für die Jüngsten gibt es wieder eine Kinderbetreuung
mit Bastel- und Spielangeboten.

Get into the festive spirit: our kitchen team creates an exclusive
Advent brunch that combines traditional winter flavours
with modern refinement. For our youngest guests, childcare
with crafts and games is available once again.

Im Anschluss empfehlen wir einen Besuch auf dem
WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt vor unserer Clubtür –
für Mitglieder und eine Begleitperson kostenfrei.

Afterwards, we recommend a visit to the WeihnachtsZauber
Christmas market on Gendarmenmarkt right outside our door –
free admission for members and one guest.