

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Vanille Crème brûlée ^{B,C,D,H}
Mangosorbet
Vanilla crème brûlée / mango sorbet
9,50 €

Tarte von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}
Cassissorbet / Estragonerde
Valrhona chocolate tart / blackcurrant sorbet / tarragon earth
13,00 €

Geschmolzener Fontina ^{A,B,D,I}
Schalotten-Schnittlauch Vinaigrette / gebratener Brioche *Melted*
Fontina cheese / shallot and chive vinaigrette / fried brioche
11,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf ^{A,H,D}
Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,50€

Business Talk Dinner mit
Bundestagspräsident a.D.
Prof. Dr. Norbert Lammert
Vorsitzender der
Konrad-Adenauer-Stiftung

Zum Thema:
„Zusammenhalt schaffen und
gesellschaftliche Resilienz fördern“
Montag, 29. September 2025, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.



Berlin Capital Club
Since 2001



UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Dreierlei von der roten Bete ^{B,D,G,H,I}
karamellisierte Croûtes de Chavignol / Lauchzwiebeln
Haselnusscreme / Radicchio
Three types of beetroot
caramelized Croûtes de Chavignol cheese
spring onions / hazelnut cream / radicchio
17,00 €

~
Getrübte Kartoffelsuppe ^{B,D,G,I}
Schnittlauch / Croutons
Truffled potato soup / chives / croutons
11,00 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{A,B,C,D,G,H,I,J}
knusprige Boudin Noir
Rahmsauerkraut / Kartoffelstampf
Pan-fried pike-perch fillet / crispy boudin noir
creamed sauerkraut / mashed potatoes
26,00 €

~
Prignitzer Maispouletbrust ^{B,D,H,I}
Buchenpilze / Petersilienwurzelpesto / Kräuterpesto
Prignitz corn-fed chicken breast / beech mushrooms
parsley root purée / herb pesto
27,00 €

~
Kürbisbolognese ^{A,C,D,G,I}
Rigatoni / eingelegte Rote Zwiebeln
Rucola / geröstete Kerne
Pumpkin bolognese / rigatoni / pickled red onions
arugula / roasted seeds
16,00 €

Quarkmousse ^{B,C,D,H}
Himbeere / Crue de Kakao Chip
Quark mousse / raspberry / crue de cacao chip
9,00 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ
26,50 €

UNSERE KLASSIKER

Sommerliche Blattsalate ^{B,D,G,I}

Comtedressing / Büffel Mozzarella / Palmherzen
Kirschtomaten / Basilikum / Avocado
*Summer lettuce / comtedressing / buffalo mozzarella
hearts of palm / cherry tomatoes / basil / avocado*
17,00 €

Gebratener Pulpo ^{B,D,G,I,J,K}

Bouillabaise Sud / zweierlei Erbsen
Kartoffel-Olivenölpüree / geschmolzene Tomaten
*Fried pulpo / Bouillabaise Sud / two types of peas
potato and olive oil purée / melted tomatoes*
23,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,I}

Balsamicoperlen / knuspriger Parmesan
Sauce Cipriani
*Beef fillet carpaccio / balsamic pearls / crispy parmesan
cipriani sauce*
21,00 €

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{A,C,D,G,I}
- am Tisch zubereitet -

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €

auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Kartoffelsalat / Preiselbeeren
*Original "Wiener Schnitzel" of Veal
Potato Salad / Cranberries*
27,00 €

Linguine Sommer Trüffel Bio-Eigelb ^{A,B,C,D,H}

gerne mit Extra Trüffel am Tisch gehobelt
nach Tagespreis
*Linguine Summer truffles organic egg yolk
with extra truffle sliced at the table according to daily price*
27,00 €

Veganes Kichererbsen- Linsencurry ^{D,F,G,H,I}

Frühlingsgemüse / gebackener Räuchertofu
*Vegan chickpea - lentil curry / spring vegetables
baked smoked tofu*
21,00 €

Weinclubdinner mit Ornellaia, Italien
23. September 2025, 19:00 Uhr

Die Entdeckung der Welt von Ornellaia ist ein ganzheitliches Erlebnis. Auf dem Weingut und überall dort, wo Weinkenner ein Glas Ornellaia genießen, werden Geschmack, Stil und Natur miteinander vereint

GEFLÜGEL
SCHMECKT.



DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Confierte Entenkeule ^{B,D,G,I}

Senfsaat Jus / bunter Mangold / Pastinakenpüree
*Confit duck leg / mustard seed jus
colorful Swiss chard / parsnip purée*
27,00 €

VORSPEISEN

Nektarinen Sud ^{B,D,K}

roh marinierte Garnele / Gartengurke
Bunte Tomaten / Limonenricotta
*Nectarine compote / raw marinated shrimp
garden cucumber / colorful tomatoes / lime ricotta*
19,00 €

Gebackene Steinpilze ^{A,B,C,D}

Creme vom fermentierten Knoblauch / Salzzitrone
*Baked porcini mushrooms
Fermented garlic cream / Salted lemon*
24,00 €

Austern No1 von Pierre Herve aus der Bretagne ^{D,K}

Eisenkrautgel / Staudensellerie / Apfel / Chili
*Oysters No. 1 from Pierre Herve in Brittany
Verbena gel / Celery / Apple / Chili*
3,80€ pro Stück

Sherpard`s Pie ^{B,D,G,H,I}

Wildschweinsugo / Kartoffelschaum
Comte / Steinpilze Bordelaiser Art
*Sherpard's Pie / Wild Boar Sauce / Potato Foam
Comte Cheese / Porcini Mushrooms Bordelaise Style*
23,00 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken ^{A,B,C,D,G,I,J}

Cassisjus / Süßkartoffelkrapfen
gerösteter Brocoli / schwarze Walnüsse
*Pink roasted venison loin / cassis jus
sweet potato fritters / roasted broccoli / black walnuts*
27,00 €

Auf der Haut gebratener Kabeljau ^{A,B,D,G,I}

Kalbskopf-Vinaigrette / Röstzwiebelpüree / Bohnen
*Cod fried on the skin / Veal head vinaigrette
roasted onion purée / beans*
34,00 €

Sautierte Seezungenfilets ^{A,B,D,G,I,J}

Muschelschaum / Puy Linsen Creme
geschmolzene Paprika
*Sautéed sole fillets / mussel foam
Puy lentil cream / melted bell peppers*
43,00 €

Lammnüsschen

vom Gutshof Polting in Niederbayern ^{A,B,D,E,G,I}

angeräuchertes Sellerie Püree
Ananas Chutney / gebackene Avocado
*Lamb nuts from the Polting estate in Lower Bavaria
lightly smoked celery purée / pineapple chutney
baked avocado*
38,00 €

Filet vom Weiderind ^{A,B,D,G,I}

Szeuhan Pfeffer Jus / gebratene Steinpilze
Topinambur / glasierter Chicoree
*Fillet of pasture-raised beef / Szeuhan pepper jus
roasted porcini mushrooms / Jerusalem artichokes
glazed chicory*
37,00 €

Im Ganzen gebratener Steinbutt

Für 2 Personen ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}

Misocreme / Sesam-Spinat / Zitronengras Risotto
gerösteter Buchweizen / eingelegte Shitake Pilze
*Whole roasted turbot for 2 people / miso cream
sesame spinach / lemongrass risotto / roasted
buckwheat / marinated shitake mushrooms*
38,00 € pro Person