



LOUNGE-KARTE

LOUNGE MENU



BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

Liebe Mitglieder, liebe Gäste

**Genießen Sie unser breites Angebot in der Lounge
mit dem fantastischen Blick auf einen
der schönsten Plätze Europas
– dem Gendarmenmarkt –
mit dem Französischen und
Deutschen Dom sowie dem Konzerthaus.**

**Ob Frühstück, Caesar`s Salat, Zigarre, Aperitif,
Cocktail oder andere erlesene kulinarische Genüsse
wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“
in unserer Bar-Lounge.**

Dear Members, dear Guests

*Enjoy the variety we have on offer in our lounge
with the fabulous view to one of the
most impressive public squares in Europe
– the Gendarmenmarkt –
overlooking the French as well as the German Cathedrals
as well as the Concert Hall.*

*Breakfast, Caesar`s salad, Cigar, Aperitiv, Cocktails and other culinary
highlights – you are “welcome”
in our Bar-Lounge.*

Ihr / Your

Serkan Özcan
Maitre d`Hotel

Ingo Ehlers
Chef de Cuisine

SNACKS

SNACK MENU

Pulled Beef Bun (2 Stück) Butterbrioche mit eingebackenen Pulled Beef und BBQ Sauce <i>2 butter brioche filled with pulled beef and barbeque sauce</i>	8,00
KPM Currywurst „Berlin Capital Club“ ^{A,C,G,M} <i>KPM Berliner curry wurst</i>	7,00
Portion belgische Pommes Frites <i>Belgian french fries with ketchup and mayonnaise</i>	5,00
mit frischem Trüffel und Parmesan gratiniert <i>with fresh truffle and parmesan cheese</i>	9,00
Beef Boulette (3 Stück) mit Kartoffelsalat und Estragonsenf <i>3 beef meatballs with potato salad and tarragon mustard</i>	12,00
„Shrimp Dog“ Joseph Brioche Bun, Riesengarnelen, Blumenkohlmayonnaise, Romanasalat, Kirschtomate, Petersile <i>Joseph brioche bun, king prawn, cauliflower mayonnaise, romaine lettuce, cherry tomatoes and parsley</i>	16,00
„Bento-Box“ Kleine Menüfolge, serviert in der klassische Japanischen Bento Box <i>Small menu served in classic Japanese bento box</i>	19,00

SNACKS

SNACK MENU

„Capital Club Beef Burger“ Joseph Brot Brioche Bun, Romanasalat, Avocado, Tomate, süß saure Gurke, rote Zwiebelmarmelade, Honig-Senf-Mayonnaise, Bacon und Chesterkäse <i>Joseph's brioche bun, Romana lettuce, avocado, tomato, sour cucumber, red onion jam, honey mustard mayonnaise bacon and Cheshire cheese</i>	14,00
mit Spiegelei <i>with fried egg</i>	16,00
Tatar vom Simmentaler Rind (200 g) am Tisch zubereitet dazu geröstetes Berliner Landbrot <i>Beef tatar prepared at the table with Berliner country bread</i>	30,00
als Vorspeise (100 g) <i>with fried egg</i>	17,00
Linguine alla Livornese grüne Bohnen, Kartoffelwürfel, Pesto und Parmegiano Reggiano <i>Linguine pasta with beans, potato cubes, pesto and parmesan cheese</i>	13,00
Linguine mit frischem Trüffel Parmesansauce und Eigelb <i>Linguine pasta with fresh truffle parmesan cheese sauce and egg yolk</i>	24,00

APERITIF KLASSIKER

Martini bianco/ Martini dry/ Martini rosso¹⁾
5 cl/ 10,00

Cynar¹⁾/ Pernod / Ricard¹⁾
4 cl/ 10,00

Campari ¹⁾ / Aperol¹⁾
10,00

Aperol Spritz¹⁾
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
12,00

Hugo
Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda
11,00

Kir Royal
Champagner, Cassis
13,00

SHERRY

Tio pepe Palomino^{4,5)}
5 cl/ 10,00

Sandeman medium / Cream
5 cl/ 10,00

Lustau Pedro Ximenez^{4,5)}
5 cl/ 10,00

COCKTAILS

Gin Fizz
Dry Gin, Zitronensaft, Soda, Zuckersirup
12,00

Martini Cocktail
Dry Gin, Wermut, Olive
12,00

Negroni
Martini Rosso, Campari, Dry Gin
12,00

Moscow Mule
Wodka, Spicy Giner, Limette, Gurke
13,00

Bloody Mary
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestershire
12,00

Mojito
weisser Rum, Limette, Minze, Soda
13,00

Whisky Sour
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup
13,00

Caipirinha
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda
13,00

CHAMPAGNER

Piper-Heidsieck Cuvée Brut	0,75 l	69,00
	0,1 l	13,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	0,75 l	79,00
	0,1 l	14,00
Piper-Heidsieck Essentiel	0,75 l	95,00
Piper-Heidsieck Rare	0,75 l	240,00



It's Time for Champagne
„Thank God it's Friday“

Jeden Freitag heißt es wieder „Time for Champagne“ von 18.00 bis 20.00 Uhr. Lassen Sie die Arbeitswoche bei einem Glas Piper-Heidsieck Brut Champagner oder Piper-Heidsieck Rosé Champagner zum Spezialpreis von 10 Euro pro Glas bei chilliger Lounge-Musik ausklingen.



Veuve Clicquot Brut		
	0,75 l	69,00
Veuve clicquot rose	1,5 l	126,00
	0,75 l	79,00
Taittinger Brut	1,5 l	142,00
		
Taittinger Rose	0,75 l	82,00
	0,75 l	92,00



De Saint Gall Brut tradition	0,75 l	76,00
De Saint Gall Rosé Brut	0,75 l	83,00



Roderer Brut Premier	0,75 l	84,00
-----------------------------	--------	-------



Brut Impérial	0,75 l	84,00
	1,5 l	129,00
Brut Rosé Impérial	0,75 l	89,00
	1,5 l	156,00



Ruinart Brut	0,75 l	119,00
Ruinart Rosé Brut	0,75 l	149,00

SCHAUMWEIN

Cuveé Schloss Wackerbarth	0,75 l	36,00
	0,1 l	8,00
Prosecco frizzante brut	0,75 l	25,00
	0,1 l	6,00

GEIST- UND FRUCHTBRAND

Ziegler		
No.1 Wildkirsch	2 cl	17,00
Schlehe	2 cl	13,00
Mirabelle	2 cl	13,00
Waldhimbeergeist	2 cl	13,00
Williams	2 cl	13,00
Marille	2 cl	13,00
Nonino		
Williams	2 cl	12,00
Gölles		
Vogelbeer	2 cl	17,00

EDELOBSTBRÄNDE



Jahrgangsbrände & Raritäten		
Heidelbeerbrand	2 cl	13,00
Apfelquitte	2 cl	15,00
Kaiser Wilhelm (Apfel)	2 cl	15,00
Schattenmorelle	2 cl	15,00
Dicker		
Haselnuß	2 cl	13,00

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	10,00
Sambucca	2 cl	10,00
Underberg	2 cl	10,00
Ramazotti	4 cl	10,00
Jägermeister	4 cl	10,00
Baileys	2 cl	10,00
Cointreau	2 cl	10,00
Averna	4 cl	10,00
Drambui	2 cl	10,00
Benedictine	2 cl	10,00
Fernet		
Branca	4 cl	10,00
Menta	4 cl	10,00

GRAPPA

Antinori		
Grappa di Tignanello	2 cl	14,00
Jacopo di Poli		
Cleopatra Moscato Oro	2 cl	13,00
Grappa di Sassicaia	2 cl	14,00
Nonino		
Grappa di Prosecco	2 cl	10,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	12,00
Riserva 115	2 cl	21,00
	4 cl	42,00

COGNAC

Rémy Martin	2 cl	12,00
Martell VSOP	2 cl	12,00
Hennesy Fine de Cognac.	2 cl	11,00
Otard VSOP	2 cl	12,00
Very special	2 cl	11,00
X.O.	2 cl	14,00

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Baron G. Legrand		
1980	2 cl	16,00
1972	2 cl	22,00
1962	2 cl	34,00

BRANDY

Lepanto	2 cl	11,00
Vecchia Romagna	2 cl	11,00
Carlos I	2 cl	13,00
Cardenal Mendoza	2 cl	13,00
Gran Duque d'Alba	2 cl	13,00

PORTWEIN

Taylor's Tawny 10 Years⁴⁾	5 cl	10,00
20 Years ⁴⁾	5 cl	14,00
Sandeman White	5 cl	10,00

CALVADOS

Château du Breuil	2 cl	14,00
-------------------	------	-------

VODKA

Absolut	4 cl	10,00
Moskovskava	4 cl	11,00
Beluga	4 cl	12,00
Belvedere	4 cl	12,00
Xellent	4 cl	13,00
Kauffman	4 cl	15,00

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	12,00
Tanqueray	4 cl	12,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	13,00
Hendrick's	4 cl	13,00
Monkey 47	4 cl	13,00
Gin Mare	4 cl	14,00

RUM

Havana Club 3 Jahre¹⁾	4 cl	10,00
Havana Club 7 Jahre	4 cl	14,00
Ron Varadero 7 Jahre¹⁾	4 cl	12,00
Myers's¹⁾	4 cl	10,00
Ron Zacapa Solera Gran Reserva 23	4 cl	15,00
Botran 18 Jahre	4 cl	20,00

WHISK(E)Y

Single Malt

Talisker 10 Jahre¹⁾	4 cl	12,00
Bowmore 12 Jahre¹⁾	4 cl	13,00
Oban¹⁾	4 cl	13,00
Lagavulin 16 Jahre¹⁾	4 cl	14,00
Signet¹⁾	4 cl	14,00
The Macallan Amber	4 cl	14,00

Glenmorangie¹⁾

Original	4 cl	14,00
12 Jahre	4 cl	16,00
18 Jahre	4 cl	22,00
Nectar D'Or ¹⁾	4 cl	14,00
Quinta Ruban ¹⁾	4 cl	14,00

Irish

Bushmills Three Woods 10 Jahre¹⁾	4 cl	11,00
Tullamore Dew¹⁾	4 cl	11,00
Jameson¹⁾	4 cl	12,00

WHISK(E)Y

Scotch

Ballantines¹⁾	4 cl	12,00
---------------------------------	------	-------

Chivas Regal¹⁾

12 Jahre	4 cl	14,00
18 Jahre ¹⁾	4 cl	19,00

Dimple¹⁾

4 cl	15,00
------	-------

Johnnie Walker

Red Label ¹⁾	4 cl	12,00
Black Label ¹⁾	4 cl	14,00

Glenfiddich

12 Jahre	4 cl	12,00
----------	------	-------

Dalwhinnie

15 Jahre	4 cl	14,00
----------	------	-------

Bourbon

Canadian Club¹⁾	4 cl	11,00
Jack Daniel's	4 cl	11,00
Maker's Mark	4 cl	12,00

MINERALWASSER



Vöslauer prickelnd	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,00
Vöslauer still	0,25 l	3,00
	0,75	7,00
San Pellegrino	0,75 l	7,50
Evian	0,50 l	4,50

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola^{1,2)}, Light^{1,2,6)}, Zero^{1,2,6)}	0,20 l	3,20
Sprite	0,20 l	3,20
Fanta^{1,4)}	0,20 l	3,20
Almdudler¹⁾ (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,20
Spezi^{1,2,4,6)}	0,30 l	5,00
Red Bull^{1,2,7)}	0,25 l	5,00
Thomas Henry		
Tonic Water ³⁾ , Bitter Lemon ^{3,4)}	0,20 l	3,20
Ginger Ale ¹⁾ , Soda Water, Spicy Ginger ¹⁾	0,20 l	3,20

BIER

vom Fass

Berliner Pilsner	0,3 l	4,80
------------------	-------	------

Weizen

paulaner Hefeweizen	0,5 l	4,60
paulaner Kristall	0,5 l	4,60
paulaner dunkel	0,5 l	4,60
paulaner Alkoholfrei	0,5 l	4,60

Alkoholfrei

Clausthaler Original	0,33 l	4,20
----------------------	--------	------

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler	0,3 l	4,80
Alster	0,3 l	4,80
Diesel	0,3 l	4,80

TEE

im Kännchen serviert
Teapots



SELECTED TEA SINCE 1823

Schwarzer Tee	5,30
Earl Grey Darjeeling ²⁾	
Darjeeling Summer Gold ²⁾	
Assam Bari ²⁾	
English Breakfast Ceylon ²⁾	
Grüner Tee	5,30
Fancy Sencha ²⁾	
Morgentau ²⁾ (mit Blüten aromatisierter Sencha)	
Jasmin Gold ²⁾	
Kräutertee	5,30
Vita Fit (kräuterteemischung)	
Vanilla Roibosch	
Eisenkraut (Verveine)	
Pfefferminze	
Kamille	
Früchtetee	5,30
Sport Cup	
Granny's Garden	
Frischer Minztee	5,50
Frischer Ingwertee	5,50

FRUCHTSÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	4,60
Granini	0,2 l	3,20
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeernektar ⁴⁾ , Kirschnektar, Multivitamin-Mehrfruchnektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk ⁴⁾ , Bananennektar ⁴⁾ , Tomatensaft, Rhabarber-Schorle, Erdbeersaft		
Vaihinger	0,2 l	3,20
Ananassaft ⁴⁾ , Grapefruitsaft, Mangonektar, Maracujanektar ⁴⁾		

HEIß-GETRÄNKE

Tasse Kaffee ²⁾	3,20
Espresso ²⁾	3,00
Doppelter Espresso ²⁾	4,60
Cappuccino ²⁾	4,40
Latte Macchiato ²⁾	3,70
Heisse Schokolade	4,50
Milchkaffee ²⁾	3,70
Sirup	0,50
Vanille ⁵⁾ , Cocos, Mandel, Haselnuss ^{1,5)} , Caramel ¹⁾ , Zimt ^{1,5)}	

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Belgische Waffel mit geschmorter Birne und Zimt-Ahornsirup <i>Belgian waffle with braised pear, cinnamon and maple syrup</i>	8,00
„French Toast“ mit Mascarpone, Ahornsirup und saisonalen Früchten <i>French toast with mascarpone, maple syrup and seasonal fruits</i>	9,00
„Egg Benedict“ (2 Pochierte Eier) mit Bacon, Sauce Hollandaise, Joseph Brioche und Kresse <i>with bacon, hollandaise sauce, Joseph brioche bread and cress</i>	13,00
2 Eier (Rührei/ Spiegeleier/ Pochierte Eier) → wahlweise mit Schnittlauch, Bacon, Tomatenwürfeln, Pilzen, Zwiebeln, gebeiztem Lachs <i>2 eggs (scrambled/ fried/ poached)</i> → <i>with choice of chives, bacon, Tomatoes, mushrooms, onion, graved salmon</i>	6,00
1 Croissant	3,00
Obstsalat <i>Fruit salad</i>	6,00

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Joseph Brot mit Avocado 2 pochierte Eier und grüne Pesto <i>Joseph bread with avocado, 2 poached eggs and green pesto</i>	11,00
Joseph Brot mit sautierten Pilzen 2 pochierte Eier, Salsa Verde und Ziegenkäse <i>Joseph bread with mushrooms, 2 poached eggs, green salsa and goat cheese</i>	12,00
Joseph Brot mit gebeiztem Lachs 2 pochierte Eier, Meerrettich Crème Fraîche, rote Bete und eingelegte Zwiebel <i>Joseph's Bread with graved salmon, 2 poached eggs, horseradish sour cream, beetroot and pickled cucumber</i>	14,00
Frühstück auf 7 Etagen Fingerobstspieß, Bircher Müsli, gebeizter Lachs mit Meerrettich, Wildschweinsalami mit Fenchel, Trüffelschinken, Coppa di Parma, Avocadoaufstrich, Staud's Marmeladen & Honig, Käseauswahl mit Trauben und Joseph Brotkorb → <i>wahlweise mit Spiegel- oder Rührei</i> <i>Breakfast on 7 floors: Fruit skewer, muesli, graved salmon, wild boar salami with fennel, truffle ham, coppa di Parma, avocado spread, "Staud's" jam and honey, cheese variation with grapes and Joseph bread</i> → <i>optionally with fried or scrambled eggs</i>	20,00

KENNZEICHNUNG / ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoff
- 2) Koffein
- 3) Chinin
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Konservierungsstoff
- 6) Süßungsmittel
- 7) Taurin

ALLERGENLISTE

- a) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- b) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- m) Sesamsamen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- n) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- o) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- p) Schwefeldioxid und Sulfite

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

ZIGARREN IM BERLIN CAPITAL CLUB

In unserer Bar & Lounge kommen Sie in den Genuss von ausgewählten Zigarren und Zigarillos.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und schauen Sie in unsere separate Zigarrenkarte oder direkt in unseren Humidor.

Sehr gern berät Sie unser Bar Team bei der Auswahl Ihrer Zigarre.

