



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

Daniel Wauer
Chef de Cuisine

SNACKS

SNACK MENU

“Unser Clubsandwich”

Maispoularde / krosser Bacon / Romanasalat
Avocado / BIO Ei 12,00
“Our Club Sandwich”
Corn-fed Poularde / Bacon / Romaine Lettuce
Avocado / Organic Egg

KPM Currywurst „Berlin Capital Club“^{A,C,G,M} 7,00
KPM Berliner curry wurst

Portion Bio Pommes Frites
mit Ketchup oder Mayonnaise 5,00
Portion organic french fries
with ketchup and mayonnaise

“Caesar Salad”
Romanasalat / körniger Senf
knusprige Croûtons / Parmesan 12,00
Romaine Lettuce / Grain Mustard
Croutons / Parmesan

mit 3 Riesengarnelen zzgl. 9,00
with 3 King prawns

mit gebratener Maispouardenbrust zzgl. 6,00
with sautéed corn feeded chicken breast

Malfaldine al Gragnano
Wildschweinsugo/ Safran/ Feige/ Kräutersalat 13,00
Bolognese Cinghiale/ Saffron/ Fig/ Pine Nuts

SNACKS

SNACK MENU

Healthy Detox Bowl

Naturreis/ grüne Salat- und Kohlblätter
Edamame/ Wakame-Algen/ Mango/ Avocado
marinierter Wildlachs/ Granatapfel 17,00
Wasabi-Mayonnaise /gerösteter Sesam
Brown Rice/ Green Salad- and Savoy Cabbage Leaves
Edamame/ Wakame/ Mango/ Avocado
Marinated Wild Salmon/ Pomegranate
Wasabi Mayonnaise / Toasted Ses

Tatar vom Simmentaler Rind (200 g)
am Tisch zubereitet dazu Sardellencreme
geröstetes Joseph Brot und Kräutersalat 30,00
Simmental Beef Tartare (200 g) prpared tableside
Sardine cream/ Toasted Joseph Bread/ Herb salad

als Vorspeise (100 g) 20,00
as starter (100 g)

Fisch & Chips
Kabeljau/ Bio Pommes Frites/ Erbsenpüree
Estragonmayonnaise 17,00
Cod/ Organic Pommes frites/ Mushy Peas
Tarragon Mayonnaise

“Bento-Box”
Kleine Menüfolge, serviert in der klassische
Japanischen Bento Box 19,00
Small menu served in classic Japanese bento box

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 Ginger, 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	89,00
		1,5 l	145,00
Veuve clicquot rose		0,75 l	96,00
		1,5 l	176,00
Taittinger Brut		0,75 l	82,00
		0,75	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	144,00

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



Dom Pérignon Vintage 2012	0,75 l	320,00
----------------------------------	--------	--------

SCHAUMWEIN

Cuveé Schloss Wackerbarth	0,75	38,00
	0,1	8,00
Prosecco frizzante brut	0,75	25,00
	0,1	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
Himbeer	2 cl	17,00

EDELLOBSTBRÄNDE



Jahrgangsbrände & Raritäten		
Heidelbeerbrand	2 cl	13,00
Apfelquitte	2 cl	15,00
Kaiser Wilhelm (Apfel)	2 cl	15,00
Schattenmorelle	2 cl	15,00
Stanley Pflaume	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
Sibona		
La Grappa di Moscato	2 cl	11,00
La Grappa di Barolo	2 cl	11,00
Grappa Riserva «Bottida Rum»	2 cl	11,00
Grappa Riserva «Bottida Tennessee Whiskey»	2 cl	11,00

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		
XO	2 cl	18,00
1972	2 cl	22,00
1965	2 cl	28,00
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	0,33 l	3,00
	0,75 l	7,00
Vöslauer still	0,33 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
→ mit Hafer- oder Laktosefreie Milch	zzgl. 0,50
Sirup	0,50
Vanille ⁵⁾ , Cocos, Mandel, Haselnuss ^{1,5)} , Caramel ¹⁾ , Zimt ^{1,5)}	

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

French Toast

Frischen Früchten/ Zimt/ Ahornsirup 8,00

French toast

Fresh fruits/ Cinnamon/ Maple syrup

„Egg Benedict“ (2 Pochierte Eier)

auf Joseph Butterbrioche mit Sauce Hollandaise,...

on Joseph butter brioche bread with hollandaise sauce,...

...Beinschinken, Blattspinat und Bergkäse 13,00

...cooked Ham, spinach and mountain cheese

...gebeizter Lachs mit Dill und Gartengurken 14,00

...cured Salmon with dill and pickles

...Avocado, Kräuter-Kresse-Salat und getrock. Tomate 10,00

...avocado, herb cress salad and dried tomatoes

2 Bio Eier (Rührei/ Spiegeleier/ Omelette)

→ wahlweise mit Schnittlauch, Bacon,
Tomatenwürfeln, Pilzen, Zwiebeln,
gebeiztem Lachs, Käse oder Schinken 6,00

2 bio eggs (scrambled/ fried/ omelette)

*→ with choice of chives, bacon,
Tomatoes, mushrooms, onion,
graved salmon, cheese or ham*

Croissant 3,00

Obstsalat 6,00

Fruit salad

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Frühstück auf 7 Etagen 20,00

Beinschinken, Coppa di Parma, Wildschweinsalami
gereifter Gauda, Brie de Meaux und Ziegenfrischkäse
geb. Wildlachs mit Senf-Honig-Dill Dipp, Bircher Müsli,
Hummus-Avocado-Babaganoush, Fruchtsalat, gepickeltes
Gemüse/ Brotkorb, Butter, Marmelade, Honig und Nutella
→ wahlweise mit Spiegel- oder Rührei

*Breakfast on 7 floors: Cooked Ham, Coppa di Parma and Wild
Boar Salami, Gauda, Brie de Meaux and Goat Cream Cheese
Cured Wild Salmon with Mustard Honey Dill Dip, Bircher Müsli,
Hummus-Avocado-Babaganoush, Fresh Fruit Salad and Pickled
Vegetables, Break Basket, Butter, Marmalade, Honey and Nutella
→ optionally with Scrambled, Sunny Side Up or Boiled Eggs*

Vegetarisch auf 7 Etagen 20,00

Bircher Müsli, Hummus-Avocado-Babaganoush,
Obstsalat und eingelegtes Gemüse, gereifter Gauda,
Brie de Meaux und Ziegenfrischkäse Cranberries Orange,
Karottensalat mit Rosine, Misosuppe, Brotkorb, Butter,
Marmelade, Honig und Nutella
→ wahlweise mit Spiegel- oder Rührei

*Breakfast on 7 floors: Bircher Müsli, Hummus-Avocado-
Babaganoush, Fresh Fruit Salad and marinated vegetables
Mature Gauda, Brie de Meaux and Goat Cream Cheese
Potato Salad with Raisins, Cranberries and Orange
Miso Soup, Break Basket, Butter, Marmalade, Honey and Nutella
→ optionally with Scrambled, Sunny Side Up or Boiled Eggs*

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.

