



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

Capital Club Beef Burger

Joseph Brioche Bun / 100% Rindfleischpatty (180 g)
Speck / Paprikarelish / Tomate / Cheddar
Rotes Zwiebelkompott 17,00
*100 % Beef Burger / Bacon / Paprika Sauce / Tomato
Cheddar Cheese / Red Onion Compote*

Vegetarischer Club Burger

Joseph Brioche Bun / Portobello Pilz
Blauschimmilkäse / Blauschimmelkäse
eingelegtes Gemüse / geröstete Walnüsse
Preiselbeeren / Feldsalat 17,00
*Vegetarian Club Burger / Joseph Brioche Bun
Mushroom / Blue Cheese / pickled Vegetables
roasted Walnuts / Cranberries / Lamb's Lettuce*

“Caesar Salad”

Romanasalat / körniger Senf
knusprige Croûtons / Parmesan 11,00
*Romaine Lettuce / Grain Mustard
Croutons / Parmesan*

gern mit Garnelen 12,50
with prawns

gern mit Maispouardenbrust 9,00
with corn feeded chicken breast

SNACKS

SNACK MENU

KPM Currywurst „Berlin Capital Club“ 7,50
KPM Berliner curry wurst

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

“Unser Clubsandwich”
Weizen- oder Vollkorntoast / Maispoularde / Spiegelei
knuspriger Speck / Avocado / Tomate / Cocktailsauce 16,00
*“Our Club Sandwich”
Corn-fed Poularde / Fried Egg / crispy bacon
Avocado / Tomato / Cocktail sauce*

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)

SNACKS

SNACK MENU

“Club Stulle”

Joseph Brot / Pastrami / Sauerkraut
Emmentaler / Senfcreme 17,00
*Joseph Bread / Pastrami / Sauerkraut
Emmentaler Cheese / Mustard Cream*

Chef’s Sandwich

Weizen- oder Vollkorntoast / Trüffelschinken
Parmesan / Rucola 16,00
*Whole Grain or Wheat / Truffle Ham
Parmesan / Rocket Salad*

Gebackene Eisbeinpraline

Knusprige Schwarte / Erbsenpüree
eingelegtes Gemüse 17,00
*Backed Knuckle of Pork
Crunchy Rind / Pea Purée / pickled Vegetables*

Wok and Roll

Soba Buchweizen Nudeln / Spicy Gemüse
eingelegte Buchenpilze / Koriander 16,00
*Soba Buckwheat Noodles / Spicy Vegetables
preserved Mushrooms / Cilantro*
gern mit roten Garnelen 14,50
with red Prawns

SNACKS

SNACK MENU

Spaghetti Carbonara

Parmesan / Bio Ei / Guanciale 21,00
Parmesan / Bio Egg / „Guanciale“ Bacon

“Bento-Box”

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

Sorbetvariation

Frische Beeren 12,00
*Sorbet Variation
Fresh Berries*

Käsevariation

von Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot 18,00
*Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann
toasted Fruit Bread*

Tagesdessert

Unsere Service-Fachkräfte verrät es Ihnen 9,00
Dessert of the day – Ask our waiters for it

APERITIF KLASSIKER

Martini bianco/ Martini dry/ Martini rosso¹⁾
5 cl/ 12,00

Cynar¹⁾/ Pernod / Ricard¹⁾
4 cl/ 11,00

Campari ¹⁾ / Aperol¹⁾
12,00

Aperol Spritz¹⁾
Aperol, Prosecco, Soda, Orange
14,00

Hugo
Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda
14,00

Kir Royal
Champagner, Cassis
14,00

SHERRY

Tio pepe Palomino^{4,5)}
5 cl/ 12,00

Sandeman medium / Cream
5 cl/ 12,00

Lustau Pedro Ximenez^{4,5)}
5 cl/ 17,00

COCKTAILS

Gin Fizz
Dry Gin, Zitronensaft, Soda, Zuckersirup
14,00

Martini Cocktail
Dry Gin, Wermut, Olive
14,00

Negroni
Martini Rosso, Campari, Dry Gin
14,00

Moscow Mule
Wodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke
14,00

Bloody Mary
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestershire
14,00

Mojito
weisser Rum, Limette, Minze, Soda
14,00

Whisky Sour
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup
14,00

Caipirinha
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda
14,00

CHAMPAGNER

Piper-Heidsieck Cuvée Brut	0,75 l	72,00
	0,1 l	14,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	0,75 l	82,00
	0,1 l	15,00
Piper-Heidsieck Essentiel	0,75 l	97,00
Piper-Heidsieck Rare	0,75 l	250,00



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	92,00
		1,5 l	147,00
Veuve clicquot rose		0,75 l	98,00
		1,5 l	182,00
Taittinger Brut		0,75 l	85,00
Taittinger Rose		0,75	95,00



De Saint Gall Brut tradition	0,75 l	86,00
De Saint Gall Rosé Brut	0,75 l	93,00



Roderer Brut Premier	0,75 l	92,00
-----------------------------	--------	-------



Brut Impérial	0,75 l	87,00
	1,5 l	144,00

Brut Rosé Impérial	0,75 l	96,00
	1,5 l	156,00



Ruinart Brut	0,75 l	124,00
Ruinart Rosé Brut	0,75 l	158,00



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	28,00
	0,1	6,00

COGNAC

Rémy Martin	2 cl	13,00
Martell VSOP	2 cl	13,00
Hennesy Fine de Cognac.	2 cl	12,00
Otard VSOP	2 cl	14,00
X.O.	2 cl	15,00

ARMAGNAC

Bas-Armagnac Baron G. Legrand		
XO	2 cl	20,00
1972	2 cl	24,00
1965	2 cl	31,00
1962	2 cl	36,00

BRANDY

Lepanto	2 cl	13,00
Vecchia Romagna	2 cl	13,00
Carlos I	2 cl	14,00
Cardenal Mendoza	2 cl	14,00
Gran Duque d'Alba	2 cl	14,00

PORTWEIN

Taylor's Tawny 10 Years⁴⁾	5 cl	12,00
20 Years ⁴⁾	5 cl	18,00
Sandeman White	5 cl	12,00

CALVADOS

Château du Breuil	2 cl	16,00
-------------------	------	-------

VODKA

Absolut	4 cl	12,00
Moskovskava	4 cl	13,00
Beluga	4 cl	14,00
Belvedere	4 cl	14,00
Kauffman	4 cl	17,00

GIN

Bombay Sapphire	4 cl	13,00
Tanqueray	4 cl	13,00
Tanqueray Rangpur	4 cl	14,00
Hendrick's	4 cl	14,00
Monkey 47	4 cl	14,00
Gin Mare	4 cl	15,00

RUM

Havana Club 3 Jahre¹⁾	4 cl	12,00
Havana Club 7 Jahre	4 cl	14,00
Myers's¹⁾	4 cl	12,00
Ron Zacapa Solera Gran Reserva	4 cl	17,00
Botran 18 Jahre	4 cl	21,00
Ophimus	4 cl	23,00

WHISK(E)Y

Single Malt

Talisker 10 Jahre¹⁾	4 cl	14,00
Oban¹⁾	4 cl	17,00
Lagavulin 16 Jahre¹⁾	4 cl	16,00
The Macallan Amber	4 cl	16,00
The Dalmore	4 cl	17,00
Glenmorangie¹⁾		
10 Jahre	4 cl	16,00
Nectar D'Or ¹⁾	4 cl	16,00
Signet	4 cl	18,00

Irish

Bushmills 10 Jahre¹⁾	4 cl	13,00
Tullamore Dew¹⁾	4 cl	13,00

WHISK(E)Y

Scotch

Ballantines¹⁾	4 cl	13,00
Chivas Regal¹⁾		
12 Jahre	4 cl	15,00
18 Jahre ¹⁾	4 cl	19,00
Dimple¹⁾	4 cl	15,00
Johnnie Walker		
Red Label ¹⁾	4 cl	14,00
Black Label ¹⁾	4 cl	16,00
Glenfiddich		
12 Jahre	4 cl	14,00
Dalwhinnie		
15 Jahre	4 cl	15,00

Bourbon

Canadian Club¹⁾	4 cl	12,00
Jack Daniel's	4 cl	12,00
Maker's Mark	4 cl	13,00

MINERALWASSER



Vöslauer prickelnd	0,33 l	3,60
	0,75 l	7,30
Vöslauer still	0,33 l	3,60
	0,75	7,30
San Pellegrino	0,75 l	7,80

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{1,2)} , Light ^{1,2,6)} , Zero ^{1,2,6)}	0,20 l	3,60
Sprite	0,20 l	3,60
Fanta ^{1,4)}	0,20 l	3,60
Almdudler ¹⁾ (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,60
Spezi ^{1,2,4,6)}	0,30 l	5,50
Red Bull ^{1,2,7)}	0,25 l	5,50
Thomas Henry		
Tonic Water ³⁾ , Bitter Lemon ^{3,4)}	0,20 l	3,60
Ginger Ale ¹⁾ , Soda Water, Spicy Ginger ¹⁾	0,20 l	3,60

BIER

vom Fass

Berliner Pilsner	0,3 l	5,20
------------------	-------	------

Weizen

Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,00
Paulaner Kristall	0,5 l	5,00
Paulaner dunkel	0,5 l	5,00
Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	5,00

Alkoholfrei

Clausthaler Original	0,33 l	4,90
----------------------	--------	------

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler	0,3 l	5,00
Alster	0,3 l	5,00
Diesel	0,3 l	5,00

TEE

im Kännchen serviert
Teapots



SELECTED TEA SINCE 1823

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

FRUCHTSÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	6,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	4,90
Granini	0,2 l	3,80
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeernektar ⁴⁾ , Kirschnektar, Multivitamin-Mehrfruchnektar, Pfirsich-Fruchtsaftgetränk ⁴⁾ , Bananennektar ⁴⁾ , Tomatensaft, Rhabarber-Schorle, Erdbeersaft		
Vaihinger	0,2 l	3,80
Ananassaft ⁴⁾ , Grapefruitsaft, Mangonektar, Maracujanektar ⁴⁾		

HEIß-GETRÄNKE

Tasse Kaffee ²⁾	3,50
Espresso ²⁾	3,30
Doppelter Espresso ²⁾	5,00
Cappuccino ²⁾	4,90
Latte Macchiato ²⁾	4,90
Heisse Schokolade	4,80
Milchkaffee ²⁾	4,60
→ mit Hafer- oder Laktosefreie Milch	zzgl. 0,50
Sirup	0,80
Vanille ⁵⁾ , Cocos, Mandel, Haselnuss ^{1,5)} , Caramel ¹⁾ , Zimt ^{1,5)}	

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

„Egg Benedict“ 14,00

2 Pochierte Eier / Joseph Butterbrioche
Sauce Hollandaise...
*2 poached Eggs / Joseph Butter Brioche Bread
Sauce Hollandaise...*

...Klassisch / Spinat

...Classic / Spinach

...Beinschinken / Blattspinat / Bergkäse

...cooked Ham / Spinach / Mountain Cheese

...gebeizter Lachs / Dill / Gartengurken

...cured Salmon / Dill / Cucumber

...Avocado / Kräuter-Kresse-Salat / getrocknete Tomate

...Avocado / Herb Cress Salad / dried Tomatoe

2 Bio Eier 8,00

Rührei / Spiegeleier / Omelette
auf Wunsch mit : Schnittlauch / Bacon / Tomatenwürfeln
Pilzen / Zwiebeln / gebeiztem Lachs / Käse / Schinken
*2 bio Eggs: scrambled Eggs / fried Eggs / Omelette
Topping selection: Bacon / Tomatoes / Mushrooms / Onion
graved Salmon / cheese / Ham*

Josephbrot / Avocado / Spiegelei / Kresse 14,00

Joseph Bread | Avocado / fried Egg / Cress

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Frühstück auf 7 Etagen 24,00

Beinschinken / Coppa di Parma / Fenchelsalami
gereifter Gauda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse
gebeizter Wildlachs / Senf-Honig-Dill Dip / Avocado Crème
Hummus-Granatapfel-Petersilie / gepickeltes Gemüse Obstsalat
/ Brotkorb / Butter / Marmelade / Honig / Nutella

→ gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier

*Breakfast on 7 floors: Cooked Ham / Coppa di Parma
Fennel Salami / Gauda / Brie de Meaux / Goat Cream Cheese
Cured Wild Salmon / Mustard Honey Dill Dip
Hummus-pomegranate-parsley / Avocado Crème
Pickled Vegetable / Fruit Salad / Bread Basket
Butter / Marmalade / Honey / Nutella*

→ optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs

Vegetarisch auf 7 Etagen 24,00

Hummus-Granatapfel-Petersilie / Avocado Crème,
Obstsalat / eingelegtes Gemüse / gereifter Gauda
Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse / Gemüse-Sticks
Räuchertofu Scheiben / Miso Suppe / Brotkorb
Butter / Marmelade / Honig / Nutella

→ gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier

*Breakfast on 7 floors: Hummus-pomegranate-parsley
Avocado Crème / Fruit Salad / marinated vegetables
Mature Gauda / Brie de Meaux / Goat Cream Cheese
Vegetables-Sticks / smoked tofu slices / Miso Soup
Bread Basket / Butter / Marmalade / Honey / Nutella*

→ optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Pancakes

frische Früchte / Zimt / Ahornsirup 12,00
Pancakes / Fresh fruits / Cinnamon / Maple syrup

Bircher Müsli

frische Beeren 8,50
Bircher Muesli
fresh berries

Halbe Flugmango mit Granatapfel 8,00
Half Mango with Pomegranate

Obstsalat 8,50
Fruit salad

Zitronen Kuchen 5,50
Lemon Tarte

Joseph's Bio Schoko-Muffin 4,50
Joseph's organic Chocolate Muffin

Butter-Croissant 3,50

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) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

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.

