



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, Aperitif, Cocktails and other culinary
highlights – you are “welcome”
in our Bar-Lounge.*

Ihr / Your

Serkan Özcan
Maitre d`Hotel

SNACKS

SNACK MENU

<p>Capital Club Beef Burger ^{A,D} Joseph Brioche Bun / 100% Rindfleischpatty (180 g) Speck / Paprikarelish / Tomate / Cheddar Rotes Zwiebelkompott <i>100 % Beef Burger / Bacon / Paprika Sauce / Tomato Cheddar Cheese / Red Onion Compote</i></p>	17,00
<p>Vegetarischer Club Burger ^{A,B,D} Joseph Brioche Bun / Portobello Pilz Blauschimmelkäse / eingelegtes Gemüse geröstete Walnüsse / Preiselbeeren / Feldsalat <i>Vegetarian Club Burger / Joseph Brioche Bun Mushroom / Blue Cheese / pickled Vegetables roasted Walnuts / Cranberries / Lamb's Lettuce</i></p>	17,00
<p>“Caesar Salad” ^{A,B,D,G,I} Romanasalat / körniger Senf knusprige Croûtons / Parmesan <i>Romaine Lettuce / Grain Mustard Croutons / Parmesan</i></p>	11,00
<p>gern mit Garnelen ^K <i>with prawns</i></p>	zzgl. 12,50
<p>gern mit Maispouardenbrust <i>with corn feeded chicken breast</i></p>	zzgl. 9,00

SNACKS

SNACK MENU

<p>KPM Currywurst „Berlin Capital Club“ ^{D,G,I} <i>KPM Berliner curry wurst</i></p>	7,50
<p>Portion Belgische Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <i>Portion organic french fries with ketchup and mayonnaise</i></p>	5,00
<p>“Unser Clubsandwich” ^{A,B,C,D} Weizen- oder Vollkorntoast / Maispoularde / Spiegelei knuspriger Speck / Avocado / Tomate / Cocktailsauce <i>“Our Club Sandwich” Corn-fed Poularde / Fried Egg / crispy bacon Avocado / Tomato / Cocktail sauce</i></p>	16,00
<p>Tatar vom Simmentaler Rind (200 g) ^A am Tisch zubereitet geröstetes Joseph Brot <i>Simmental Beef Tartare (200 g) Toasted Joseph Bread</i></p>	30,00
<p>als Vorspeise (100 g) <i>as starter (100 g)</i></p>	20,00

SNACKS

SNACK MENU

“Club Stulle” ^{A,B,D,G}	
Joseph Brot / Pastrami / Sauerkraut Emmentaler / Senfcreme	17,00
<i>Joseph Bread / Pastrami / Sauerkraut Emmentaler Cheese / Mustard Cream</i>	
Chef’s Sandwich ^{A,B,D}	
Weizen- oder Vollkorntoast / Trüffelschinken Parmesan / Rucola	16,00
<i>Whole Grain or Wheat / Truffle Ham Parmesan / Rocket Salad</i>	
Gebackene Eisbeinpraline ^{A,C,D}	
Knusprige Schwarte / Erbsenpüree eingelegtes Gemüse	17,00
<i>Backed Knuckle of Pork Crunchy Rind / Pea Purée / pickled Vegetables</i>	
Wok and Roll ^{A,D,E,F,G,H,I}	
Soba Buchweizen Nudeln / Spicy Gemüse eingelegte Buchenpilze / Koriander	16,00
<i>Soba Buckwheat Noodles / Spicy Vegetables preserved Mushrooms / Cilantro</i>	
gerne mit roten Garnelen ^K <i>with red Prawns</i>	zzgl. 14,50

SNACKS

SNACK MENU

Spaghetti Carbonara ^{A,B,C}	
Parmesan / Bio Ei / Guanciale	21,00
<i>Parmesan / Bio Egg / „Guanciale“ Bacon</i>	
“Bento-Box”	
Kleine Menüfolge, serviert in der klassische Japanischen Bento Box	19,00
<i>Small menu served in classic Japanese bento box</i>	
Sorbetvariation	
Frische Beeren	12,00
<i>Sorbet Variation Fresh Berries</i>	
Käsevariation ^{A,B,C}	
von Maître Affineur Waltmann geröstetes Früchtebrot	18,00
<i>Cheese Selection from Maître Affineur Waltmann toasted Fruit Bread</i>	
Tagesdessert	
Unsere Service-Fachkräfte verrät es Ihnen	9,00
<i>Dessert of the day – Ask our waiters for it</i>	

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
Veuve clicquot rose	1,5 l	147,00
	0,75 l	98,00
Taittinger Brut	1,5 l	182,00
		
Taittinger Rose	0,75 l	85,00
	0,75 l	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 l	38,00
	0,1 l	8,00
Prosecco frizzante brut	0,75 l	28,00
	0,1 l	6,00

GEIST- UND FRUCHTBRAND

Ziegler		
No.1 Wildkirsch	2 cl	19,00
Schlehe	2 cl	16,00
Mirabelle	2 cl	16,00
Waldhimbeergeist	2 cl	16,00
Williams	2 cl	16,00
Marille	2 cl	16,00
Nonino		
Williams	2 cl	14,00
Gölles		
Vogelbeer	2 cl	18,00
Himbeer	2 cl	18,00

EDELLOBSTBRÄNDE



Jahrgangsbrände & Raritäten		
Heidelbeerbrand	2 cl	17,00
Apfelquitte	2 cl	17,00
Kaiser Wilhelm (Apfel)	2 cl	17,00
Schattenmorelle	2 cl	17,00
Stanley Pflaume	2 cl	17,00
Dicker		
Haselnuß	2 cl	15,00

LIKÖRE

Amaretto	2 cl	11,00
Sambucca	2 cl	11,00
Underberg	2 cl	11,00
Ramazotti	4 cl	11,00
Jägermeister	4 cl	11,00
Baileys	2 cl	11,00
Cointreau	2 cl	11,00
Averna	4 cl	11,00
Drambui	2 cl	11,00
Benedictine	2 cl	11,00
Fernet		
Branca	4 cl	11,00
Menta	4 cl	11,00

GRAPPA

Antinori		
Grappa di Tignanello	2 cl	16,00
Jacopo di Poli		
Cleopatra Moscato Oro	2 cl	15,00
Grappa di Sassicaia	2 cl	16,00
Nonino		
Grappa di Prosecco	2 cl	13,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	14,00
Riserva 115	2 cl	24,00
	4 cl	45,00
Sibona		
La Grappa di Moscato	2 cl	13,00
La Grappa di Barolo	2 cl	13,00
Grappa Riserva «Bottida Rum»	2 cl	13,00
Grappa Riserva «Bottida Tennessee Whiskey»	2 cl	13,00

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

<p>„Egg Benedict“ ^{A,C,D} 2 Pochierte Eier / Joseph Butterbrioche Sauce Hollandaise... <i>2 poached Eggs / Joseph Butter Brioche Bread Sauce Hollandaise...</i></p> <p>...Klassisch / Spinat <i>...Classic / Spinach</i></p> <p>...Beinschinken / Blattspinat / Bergkäse ^B <i>...cooked Ham / Spinach / Mountain Cheese</i></p> <p>...gebeizter Lachs / Dill / Gartengurken ^{J,D,I} <i>...cured Salmon / Dill / Cucumber</i></p> <p>...Avocado / Kräuter-Kresse-Salat / getrocknete Tomate <i>...Avocado / Herb Cress Salad/ dried Tomatoe</i></p>	<p>14,00</p>
<p>2 Bio Eier ^{A,C} Rührei / Spiegeleier / Omelette auf Wunsch mit : Schnittlauch / Bacon / Tomatenwürfeln Pilzen / Zwiebeln / gebeiztem Lachs ^J / Käse ^B / Schinken <i>2 bio Eggs: scrambled Eggs / fried Eggs / Omelette Topping selection: Bacon / Tomatoes / Mushrooms / Onion graved Salmon / cheese / Ham</i></p>	<p>8,00</p>
<p>Josephbrot / Avocado / Spiegelei / Kresse ^A <i>Joseph Bread Avocado / fried Egg / Cress</i></p>	<p>14,00</p>

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

<p>Frühstück auf 7 Etagen ^{A,D,G,H,I} Beinschinken / Coppa di Parma / Fenchelsalami gereifter Gauda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse gebeizter Wildlachs / Senf-Honig-Dill Dipp / Avocado Crème Hummus-Granatapfel-Petersilie / gepickeltes Gemüse Obstsalat / Brotkorb / Butter / Marmelade / Honig / Nutella → <i>gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier</i> <i>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</i> → <i>optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs</i></p>	<p>24,00</p>
<p>Vegetarisch auf 7 Etagen ^{A,D,F,H,I} 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 → <i>gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier</i> <i>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</i> → <i>optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs</i></p>	<p>24,00</p>

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Pancakes ^{A,B,C} frische Früchte / Zimt / Ahornsirup <i>Pancakes / Fresh fruits / Cinnamon / Maple syrup</i>	12,00
Bircher Müsli ^{A,B,H} frische Beeren <i>Bircher Muesli fresh berries</i>	8,50
Halbe Flugmango mit Granatapfel <i>Half Mango with Pomegranate</i>	8,00
Obstsalat <i>Fruit salad</i>	8,50
Zitronen Kuchen ^{A,B,C} <i>Lemon Tarte</i>	5,50
Joseph's Bio Schoko-Muffin ^{A,B,C} <i>Joseph's organic Chocolate Muffin</i>	4,50
Butter-Croissant ^{A,B,C}	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.

