



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

SNACKS

SNACK MENU

Schaumsuppe vom Spargel Hausgemachtes Bärlauchpesto <i>Frothy soup from Asparagus</i> <i>Homemade wild garlic pesto</i>	9,00
Bergkäse- Trüffelschinken-Sandwich ^{A,B,C,D} In Butter gebraten, bunter Salat <i>Mountain cheese- Truffle ham- Toast</i> <i>Fried in butter, colorful salad</i>	16,00
Capital Club Burger ^{A,D} Wahlweise mit 100% Rindfleisch Patty (180 g) mit Speck oder 100% Sonnenblumen- Ackerbohnen Patty (Vegetarisch) Hausgemachter Brioche Bun Paprikarelish / Tomate Cheddar / rotes Zwiebelkompott <i>Optionally with</i> <i>100% beef patty (180 g) with bacon or</i> <i>100% sunflower and field bean patty (vegetarian)</i> <i>homemade brioche bun / pepper relish / tomato</i> <i>Cheddar / red onion compote</i>	19,00
“Caesar Salad” ^{A,B,D,G,I} Romanasalat / körniger Senf knusprige Croûtons / Parmesan <i>Romaine Lettuce / Grain Mustard</i> <i>Crunchy Croutons / Parmesan</i>	9,00
gern mit Garnelen ^K <i>with prawns</i>	zzgl. 14,00
gern mit Maispouardenbrust <i>with corn feed chicken breast</i>	zzgl. 11,00

SNACKS

SNACK MENU

KPM Currywurst „Berlin Capital Club“ ^{D,G,I} <i>KPM Berliner Curry Sausage</i>	8,00
Bio Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise <i>Oranic french Fries with Ketchup and Mayonnaise</i>	5,50
In Buchenholz geräucherter Lachs ^{B,D,J} Kartoffelrösti / Kaviar-Frischkäse / Blattsalate <i>Beechwood-smoked salmon / Potato rösti</i> <i>caviar cream cheese / leaf in Buchenholz</i>	23,00
Ofenfrische Pinsa ^{ABDEHI} Spargel, Bärlauchpesto, Sauce Hollandaise <i>Freshly baked Pinsa / Asparagus /</i> <i>wild garlic pesto / hollandaise sauce</i>	16,00
Fried Food Bamboo Basket ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I} Asiatische Köstlichkeiten mit dreierlei Saucen <i>Fried Asian specialties</i> <i>served with three different Sauces</i>	19,00
Tatar vom Simmentaler Rind (200 g) ^{ACGJ} am Tisch zubereitet geröstetes Joseph Brot <i>Simmental Beef Tartare (200 g)</i> <i>Toasted Joseph Bread</i>	42,00
als Vorspeise (100 g) <i>as starter (100 g)</i>	21,00
Mit Pmmes Allumettes und Tüffelmayonnaise	8,50

SNACKS

SNACK MENU

- “Unser Club Sandwich”** ^{A,B,C,D}
Weizen- oder Vollkorntoast / Maispoularde / Spiegelei
knuspriger Speck / Avocado / Tomate / Cocktailsauce **19,00**
“Our Club Sandwich”
Corn feed chicken breast / Fried Egg / crispy bacon
Avocado / Tomato / Cocktail sauce
- Original “Wiener Schnitzel” vom Kalb** ^{A,B,C,D}
Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren **26,00**
Original “Wiener Schnitzel”
Potato Salad / Cranberries
- Fritto Misto** ^{D,H,J,K}
Meeresfische / Garnelen
Knusprig gebackenes Gemüse / Ingwersirup **23,00**
Fritto Misto
Sea fish / Shrimp / Crispy baked Vegetables
Ginger syrup
- Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen** ^{A,B,C,D,G,I} **27,00**
in Pfefferrahmsauce/ Wilder Brokkoli
Tagliatelle with beef fillet tips
in pepper cream sauce/ wild broccoli

SNACKS

SNACK MENU

- Gereifter und frischer Rohmilchkäse** ^{A,B,D}
von unserem Maître Affineur Waltmann
Früchtebrot / Feigensenf **19,50**
Cheese selection from Maître Affineur Waltmann
Fruit Bread / Fig Mustard
- “Bento-Box”** ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J} **21,00**
Kleine Menüfolge, serviert in der klassischen
Japanischen Bento Box
Small menu served in classic Japanese bento box

LADEN SIE SICH DIE BERLIN CAPITAL CLUB APP RUNTER!

Von Ihrem Handy gelangen Sie hier direkt zum Download.
Scannen Sie den QR-Code mit Ihrer Smartphone-Kamera
und folgen Sie dem Link zum App Store!



Der Log-in erfolgt mit den gleichen Zugangsdaten wie zum
Mitgliederbereich auf der Website.

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
	1,5 l	135,00
	0,1 l	14,00
Piper-Heidsieck Rosé Sauvage	0,75 l	82,00
	1,5 l	145,00
	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 bei uns im Berlin Capital Club von 18.00 bis 20.00 Uhr „It's Time for Champagne“. Lassen Sie die Arbeitswoche bei einem Glas Piper-Heidsieck Brut oder Piper-Heidsieck Rosé Champagner zum Spezialpreis von 13 Euro pro Glas und bei chilliger Lounge-Musik ausklingen.



Veuve Clicquot Brut		
	0,75 l	98,00
	1,5 l	209,00
Veuve Clicquot rose	0,75 l	109,00
Taittinger Brut		
	0,75 l	96,00
	0,75	103,00

		
De Saint Gall Brut tradition	0,75 l	94,00
De Saint Gall Rosé Brut	0,75 l	99,00
		
Roderer Brut Premier	0,75 l	99,00
		
Brut Impérial	0,75 l	96,00
	1,5 l	189,00
Brut Rosé Impérial	0,75 l	106,00
	1,5 l	198,00

		
Ruinart Brut	0,75 l	149,00
Ruinart Rosé Brut	0,75 l	192,00
	1,5 l	359,00

		
Dom Pérignon Vintage 2012	0,75 l	380,00

Jean Michel Brut (Bio)	0,75 l	89,00
Jean Michel Extra-Brut Rosé	0,75 l	96,00

SCHAUMWEIN

Cuveé Schloss Wackerbarth	0,75	39,00
	0,1	8,00
Prosecco frizzante brut	0,75	28,00
	0,1	6,00

PORTWEIN

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

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

EDELOBSTBRÄNDE

Dirker		
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 / 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
Sarpa di Poli	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		
VS	2 cl	12,00
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
Infante	2 cl	19,00

CALVADOS

Château du Breuil	2 cl	16,00
Père Magloire V.S.O.P.	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
Opthimus	4 cl	23,00
Ron Heredero	4 cl	26,00

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“ ^{A,C,D} 14,00

2 Pochierte Eier / Butterbrioche / Sauce Hollandaise
und einer der folgenden Kompositionen...

*2 poached Eggs / Butter Brioche / Sauce Hollandaise
and one choice from below...*

...Spinat (absoluter Klassiker)

...Spinach (the true classic)

...Beinschinken / Blattspinat / Bergkäse ^B

...cooked Ham / Spinach / Mountain Cheese

...gebeizter Lachs / Dill / Gartengurken ^{J,D,I}

...cured Salmon / Dill / Cucumber

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

...Avocado / Herb Cress Salad/ dried Tomatoe

2 Bio Eier ^{A,C} 9,00

Rührei / Spiegeleier / Omelette auf Wunsch mit :

Schnittlauch / Bacon / Tomatenwürfeln / Pilzen / Käse ^B

Zwiebeln / gebeiztem Lachs ^J / Schinken / Spinat

2 bio Eggs: scrambled Eggs / fried Eggs / Omelette

Topping selection: Chives / Bacon / Tomatoes / Mushrooms

Cheese / Onion / graved Salmon / Ham / Spinach

Josephbrot / Avocado / Spiegelei / Kresse ^A 14,00

Joseph Bread | Avocado / fried Egg / Cress

Alle Eier-Gerichte werden mit Bio-Eiern zubereitet

All egg dishes are prepared with organic eggs

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Frühstück auf 7 Etagen ^{A,D,G,H,I} 26,00 p. P.

Beinschinken / Coppa di Parma / Fenchelsalami

gereifter Gouda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse

gebeizter Wildlachs / Senf-Honig-Dill Sauce

Hummus / eingelegtes Gemüse / Obstsalat / Birchermüsli

Brotkorb / Marmelade / Honig / Nutella / Butter

→ *gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier*

Breakfast on 7 floors:

Cooked Ham / Coppa di Parma / Fennel Salami

Ripe Gouda / Brie de Meaux / Goat Cream Cheese

Cured Wild Salmon / Mustard Honey Dill Sauce

Hummus / pickled Vegetables / Fruit Salad / Bircher muesli Bread

Basket / Marmalade / Honey / Nutella / Butter

→ *optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs*

Vegetarisch auf 7 Etagen ^{A,D,E,H,I} 26,00 p. P.

gereifter Gouda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse

Hummus / eingelegtes Gemüse / Gemüse-Sticks / Obstsalat

Birchermüsli / Misosuppe / Räuchertofu

Brotkorb / Marmelade / Honig / Nutella / Butter

→ *gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier*

Vegetarian Breakfast on 7 floors:

Mature Gouda / Brie de Meaux / Goat Cream

Hummus-pomegranate-parsley/ pickled vegetables

Vegetables-Sticks / Fruit Salad/ Bircher muesli

Miso Soup / smoked tofu slices

Bread Basket / Butter / Marmalade / Honey / Nutella







→ *optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs*

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Frenchtoast ^{A,B,C} mit Beeren / Zimt / Ahornsirup <i>French toast / Fresh fruits / Cinnamon / Maple syrup</i>	9,00
Bircher Müsli ^{A,B,H} mit geriebenen Apfel und Birnen <i>Bircher Muesli</i>	8,50
Halbe Flugmango mit Granatapfel <i>Half a Mango with Pomegranate</i>	8,00
Frischer Obstsalat <i>Fresh Fruit Salad</i>	7,50
Joseph's Zitronen Kuchen ^{A,B,C} <i>Joseph's Lemoncake</i>	6,50
Joseph's Bio Schoko-Kirsch-Kuchen ^{A,B,C} <i>Joseph's organic Chocolate Cherry Cake</i>	6,50
2 kleine Butter-Croissant ^{A,B,C}	3,50

BROT FÜR ZUHAUSE

Bio Joseph Brot ^A (Sauerteig) 1000 g		10,50
Bio Waldstauden-roggenbrot ^A mit Sommerapfel 600 g		9,50
Bio Kastenbrioche ^A Butter-Hefeteig 500 g		11,50
Bio Dinkel Amaranthbrot ^A Dinkelvollkornbrot 650 g		9,50
Bio Waldviertel ^A Roggen Honig Lavendel Krustenbrot 1000 g		10,50
Bio Erdäpfel Focaccia ^A 1250 g		15,50

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.

