



**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-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

<b>Suppe des Tages</b> <i>Soup of the day</i>	9,00
<b>Bergkäse- Trüffelschinken-Sandwich</b> <sup>A,B,C,D</sup> In Butter gebraten, bunter Salat <i>Mountain cheese- Truffle ham- Toast</i> <i>Fried in butter, colorful salad</i>	16,00
<b>Capital Club Burger</b> <sup>A,D</sup> 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
<b>“Caesar Salad”</b> <sup>A,B,D,G,I</sup> Romanasalat / körniger Senf knusprige Croûtons / Parmesan <i>Romaine Lettuce / Grain Mustard</i> <i>Crunchy Croutons / Parmesan</i>	9,00
gern mit Garnelen <sup>K</sup> <i>with prawns</i>	zzgl. 14,00
gern mit Maispouardenbrust <i>with corn feed chicken breast</i>	zzgl. 11,00

## SNACKS

### SNACK MENU

<b>KPM Currywurst „Berlin Capital Club“</b> <sup>D,G,I</sup> <i>KPM Berliner Curry Sausage</i>	8,00
<b>Bio Pommes Frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise <i>Oranic french Fries with Ketchup and Mayonnaise</i>	5,50
<b>In Buchenholz geräucherter Lachs</b> <sup>B,D,J</sup> Kartoffelrösti / Kaviar-Frischkäse / Blattsalate <i>Beechwood-smoked salmon / Potato rösti</i> <i>caviar cream cheese / leaf in Buchenholz</i>	23,00
<b>Ofenfrische Pinsa</b> <sup>A,B,C,H</sup> Tiroler Speck / Creme Fraiche Lauchzwiebeln / Tomaten <i>Freshly baked Pinsa / Tyrolean bacon</i> <i>crème fraiche / spring onions / tomatoes</i>	14,00
<b>Fried Food Bamboo Basket</b> <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I</sup> Asiatische Köstlichkeiten mit dreierlei Saucen <i>Fried Asian specialties</i> <i>served with three different Sauces</i>	19,00
<b>Tatar vom Simmentaler Rind (200 g)</b> <sup>A,C,GJ</sup> 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”** <sup>A,B,C,D</sup>  
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** <sup>A,B,C,D</sup>  
Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren 26,00  
*Original “Wiener Schnitzel”*  
*Potato Salad / Cranberries*
- Fritto Misto** <sup>D,H,J,K</sup>  
Meeresfische / Garnelen  
Knusprig gebackenes Gemüse / Ingwersirup 23,00  
*Fritto Misto*  
*Sea fish / Shrimp / Crispy baked Vegetables*  
*Ginger syrup*
- Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen** <sup>A,B,C,D,G,I</sup> 27,00  
in Pfefferrahmsauce/ Wilder Brokkoli  
*Tagliatelle with beef fillet tips*  
*in pepper cream sauce/ wild broccoli*

---

## SNACKS

### SNACK MENU

- Gereifter und frischer Rohmilchkäse** <sup>A,B,D</sup>  
von unserem Maître Affineur Waltmann  
Früchtebrot / Feigensenf 19,50  
*Cheese selection from Maître Affineur Waltmann*  
*Fruit Bread / Fig Mustard*
- “Bento-Box”** <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J</sup> 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 rosso<sup>1)</sup>**  
5 cl/ 12,00

**Cynar<sup>1)</sup>/ Pernod / Ricard<sup>1)</sup>**  
4 cl/ 11,00

**Campari <sup>1)</sup> / Aperol<sup>1)</sup>**  
12,00

**Aperol Spritz<sup>1)</sup>**  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
14,00

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

**Kir Royal**  
Champagner, Cassis  
14,00

## SHERRY

**Tio pepe Palomino<sup>4,5)</sup>**  
5 cl/ 12,00

**Sandeman medium / Cream**  
5 cl/ 12,00

**Lustau Pedro Ximenez<sup>4,5)</sup>**  
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



Taittinger Brut	0,75 l	96,00
Taittinger Rose	0,75 l	103,00

CHAMPAGNE  
DE SAINT GALL

De Saint Gall Brut tradition *de Saint Gall* 0,75 l 94,00

De Saint Gall Rosé Brut 0,75 l 99,00

Roderer Brut Premier  LOUIS ROEDERER 0,75 l 99,00  
CHAMPAGNE

Brut Impérial  MOËT & CHANDON 0,75 l 96,00  
CHAMPAGNE 1,5 l 189,00

Brut Rosé Impérial 0,75 l 106,00  
1,5 l 198,00

Ruinart Brut  1729 0,75 l 149,00

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

Dom Pérignon Vintage 2  0,75 l 380,00

Jean Michel Brut (Bio)  0,75 l 89,00

Jean Michel Extra-Brut Rosé *Champagne* 0,75 l 96,00  
Jean MICHEL

## SCHAUMWEIN

Geldermann Grand Brut 0,75 l 36,00  
0,1 l 7,00

Geldermann Grand Rose 0,75 l 39,00  
0,1 l 8,00

Prosecco frizzante brut 0,75 l 28,00  
0,1 l 6,00

## PORTWEIN

<b>Taylor's Tawny</b>		
10 Years <sup>4)</sup>	5 cl	12,00
20 Years <sup>4)</sup>	5 cl	18,00
<b>Sandeman White</b>	5 cl	12,00

## GEIST- UND FRUCHTBRAND

<b>Ziegler</b>		
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
<b>Nonino</b>		
Williams	2 cl	14,00
<b>Gölles</b>		
Vogelbeer	2 cl	18,00
Himbeer	2 cl	18,00

## EDELOBSTBRÄNDE

<b>Dirker</b>		
Haselnuß	2 cl	15,00

## LIKÖRE

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

## GRAPPA

<b>Antinori</b>		
Grappa di Tignanello	2 cl	16,00
<b>Jacopo di Poli</b>		
Cleopatra Moscato Oro	2 cl	15,00
Grappa di Sassicaia	2 cl	16,00
Sarpa di Poli	2 cl	16,00
<b>Nonino</b>		
Grappa di Prosecco	2 cl	13,00
Grappa di Chardonnay	2 cl	14,00
Riserva 115	2 cl	24,00
	4 cl	45,00
<b>Sibona</b>		
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

<b>Rémy Martin</b>	2 cl	13,00
<b>Martell VSOP</b>	2 cl	13,00
<b>Hennesy</b>		
VS	2 cl	12,00
X.O.	2 cl	15,00

## ARMAGNAC

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

## BRANDY

<b>Lepanto</b>	2 cl	13,00
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	13,00
<b>Carlos I</b>	2 cl	14,00
<b>Cardenal Mendoza</b>	2 cl	14,00
<b>Gran Duque d'Alba</b>	2 cl	14,00
<b>Infante</b>	2 cl	19,00

## CALVADOS

<b>Château du Breuil</b>	2 cl	16,00
<b>Père Magloire V.S.O.P.</b>	2 cl	16,00

## VODKA

<b>Absolut</b>	4 cl	12,00
<b>Moskovskava</b>	4 cl	13,00
<b>Beluga</b>	4 cl	14,00
<b>Belvedere</b>	4 cl	14,00
<b>Kauffman</b>	4 cl	17,00

## GIN

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

## RUM

<b>Havana Club 3 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	4 cl	14,00
<b>Myers's<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Ron Zacapa Solera Gran Reserva</b>	4 cl	17,00
<b>Botran 18 Jahre</b>	4 cl	21,00
<b>Opthimus</b>	4 cl	23,00
<b>Ron Heredero</b>	4 cl	26,00

## WHISK(E)Y

### Single Malt

<b>Talisker 10 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	14,00
<b>Oban<sup>1)</sup></b>	4 cl	17,00
<b>Lagavulin 16 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	16,00
<b>The Macallan Amber</b>	4 cl	16,00
<b>The Dalmore</b>	4 cl	17,00
<b>Glenmorangie<sup>1)</sup></b>		
10 Jahre	4 cl	16,00
Nectar D'Or <sup>1)</sup>	4 cl	16,00
Signet	4 cl	18,00

### Irish

<b>Bushmills 10 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	13,00
<b>Tullamore Dew<sup>1)</sup></b>	4 cl	13,00

## WHISK(E)Y

### Scotch

<b>Ballantines<sup>1)</sup></b>	4 cl	13,00
<b>Chivas Regal<sup>1)</sup></b>		
12 Jahre	4 cl	15,00
18 Jahre <sup>1)</sup>	4 cl	19,00
<b>Dimple<sup>1)</sup></b>	4 cl	15,00
<b>Johnnie Walker</b>		
Red Label <sup>1)</sup>	4 cl	14,00
Black Label <sup>1)</sup>	4 cl	16,00
<b>Glenfiddich</b>		
12 Jahre	4 cl	14,00
<b>Dalwhinnie</b>		
15 Jahre	4 cl	15,00

### Bourbon

<b>Canadian Club<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	12,00
<b>Maker's Mark</b>	4 cl	13,00



## MINERALWASSER



<b>Vöslauer prickelnd</b>	0,33 l	3,60
	0,75 l	7,30
<b>Vöslauer still</b>	0,33 l	3,60
	0,75	7,30
<b>San Pellegrino</b>	0,75 l	7,80

## SOFTGETRÄNKE

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

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

## FRUCHTSÄFTE

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

## HEIß-GETRÄNKE

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

## FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

**„Egg Benedict“** <sup>A,C,D</sup> 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 <sup>B</sup>

*...cooked Ham / Spinach / Mountain Cheese*

...gebeizter Lachs / Dill / Gartengurken <sup>J,D,I</sup>

*...cured Salmon / Dill / Cucumber*

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

*...Avocado / Herb Cress Salad / dried Tomatoe*

**2 Bio Eier** <sup>A,C</sup> 9,00

Rührei / Spiegeleier / Omelette auf Wunsch mit :

Schnittlauch / Bacon / Tomatenwürfeln / Pilzen / Käse <sup>B</sup>

Zwiebeln / gebeiztem Lachs <sup>J</sup> / 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** <sup>A</sup> 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** <sup>A,D,G,H,I</sup> 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** <sup>A,D,E,H,I</sup> 26,00 p. P.

gereifter Gouda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse  
Hummus / eingelegtes Gemüse / Gemüse-Sticks / Obstsalat

Birchermüsli / Miso Suppe / 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

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

## BROT FÜR ZUHAUSE

<b>Bio Joseph Brot</b> <sup>A</sup> (Sauerteig) 1000 g		10,50
<b>Bio Waldstauden-roggenbrot</b> <sup>A</sup> mit Sommerapfel 600 g		9,50
<b>Bio Kastenbrioche</b> <sup>A</sup> Butter-Hefeteig 500 g		11,50
<b>Bio Dinkel Amaranthbrot</b> <sup>A</sup> Dinkelvollkornbrot 650 g		9,50
<b>Bio Waldviertel</b> <sup>A</sup> Roggen Honig Lavendel Krustenbrot 1000 g		10,50
<b>Bio Erdäpfel Focaccia</b> <sup>A</sup> 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.

