

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Schokoladen Mille Feuille ^{A,B,C,D,H}
Waldmeistereis / marinierte Erdbeeren
Chocolate Mille Feuille
Woodruff ice cream / marinated strawberries
11,00 €

Getrübelter Brie de Meaux ^{B,D}
Fichtennadelhonig
Truffled Brie de Meaux / spruce needle honey
15,00 €

Frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf ^{A,H,D}
Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19,50

Classic Open Air am Gendarmenmarkt
vom 17. bis 21. Juli 2025

Dinner im Club: ab 17:30 Uhr
Einlass zum Konzert: ab 17:30 Uhr
Konzertbeginn: 19:30 Uhr

Wir freuen uns, Sie anlässlich des Classic Open Air 2025 bei
uns begrüßen zu können.
Ihr Team des Berlin Capital Club

Allergenliste:

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
Cereals containing gluten and derived products
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
Milk and derived products inkl. lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
Eggs and derived products
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
Sulphur dioxide and sulphites
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
Soybeans and derived products
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
Sesame seeds and derived products
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
Mustard and derived products
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
Peanuts and derived products
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
Celery and derived products
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
Fish and derived products
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
Molluscs and derived products

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Wenn Sie eine Allergie haben, bitte kontaktieren Sie ein Mitglied unseres Teams.

Whilst we take every precaution in preparing our dishes, they may contain traces of common allergens apart from the marked ingredients which are used in the production process in our kitchen. If you have any allergies please inform a member of our team.



Berlin Capital Club
Since 2001



UNSER BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Tatar von der roten Beete ^{B,D,G,H,I}
Zitronen-Ricotta
in altem Balsamico marinierte Himbeeren
Beetroot tartare / Lemon ricotta
Raspberries marinated in old balsamic vinegar
16,00 €

~
Essenz vom Tafelspitz ^{A,B,C,D,G,I}
Wurzelgemüse / Schnittlauch
cremige Ochsenschwanzkrokette
Essence of boiled beef / root vegetables
chives / creamy oxtail croquette
11,00 €

Sautiertes Schollenfilet ^{A,B,D,G,I,J}
Pommery-Senfsauce / Gurken-Dillgemüse
Speck-Kartoffelpüree
Sautéed plaice fillet / Pommery mustard sauce
cucumber and dill vegetables
bacon and mashed potatoes
27,00 €

~
Steak vom Iberico-Schweinerücken ^{A,B,C,D,G,I}
geräucherte Paprikabutter / gebackene Ochsengerz
Tomate Avocadosalsa / Rosmarinkartoffeln
Iberico pork loin steak / smoked paprika butter
baked ox heart tomato avocado salsa
rosemary potatoes
29,00 €

~
Gorgonzola Gnocchi ^{A,B,C,D,G,I}
glasierter Chicoree / geröstete Mandeln / Petersilie
Gorgonzola gnocchi / glazed chicory
roasted almonds / parsley
16,00 €

Geeistes Erdbeersüppchen ^{B,D}
Buttermilchmousse
Iced strawberry soup / buttermilk mousse
9,00 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ
26,50 €

UNSERE KLASSIKER

Büffel-Burata ^{D,G,I,H}

Grüner Spargel / Bohnenkerne / Dill - Olivenöl
Buffalo burata / green asparagus / bean seeds / Dill - Olive oil
16,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,I}

Balsamicoperlen / knuspriger Parmesan
Sauce Cipriani
*Beef fillet carpaccio / balsamic pearls / crispy parmesan
cipriani sauce*
21,00 €

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{A,C,D,G,I} - am Tisch zubereitet -

Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread
100 g - 21,00 €
200 g - 42,00 €
auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
8,50 €

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H}

Kartoffelsalat / Preiselbeeren
Original "Wiener Schnitzel" of Veal
Potato Salad / Cranberries
27,00 €

Tagliatelle Sommer Trüffel Bio-Eigelb ^{A,B,C,D,H}

gerne mit Extra Trüffel am Tisch gehobelt
nach Tagespreis
Tagliatelle Summer truffles organic egg yolk
with extra truffle sliced at the table according to daily price
27,00 €

Weinclubdinner mit Willi Bründlmayer Dienstag, 17. Juni 2025 19:00 Uhr



GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Ragout von der Oldenburger Landente ^{A,B,C,G,I}

Trüffeljus / gebackener Kartoffelstock / wilder Blumenkohl
*Ragout of Oldenburg duck / truffle jus / baked mashed potatoes
wild cauliflower*
28,00 €

Brust von der Prignitzer Maispoularde ^{A,B,C,D,G,I}

Morchelpolenta / Sommertrüffel
Breast of Prignitz corn-fed poulard
morel polenta / summer truffle
29,00 €

VORSPEISEN

Lotuswurzelbällchen ^{D,E,F,G,H}

grüne Papaya / Mango / Thailändisches Gewürzöl
Lotus root balls / green papaya / mango / Thai spice oil
16,00 €

Ceviche vom Loup de Meer ^{D,I,J}

Gurke / Rote Zwiebel / Koriander
Apfel-Staudensellerie Granite
*Ceviche of loup de mer / cucumber / red onion
coriander / apple and celery Granite*
23,00 €

Frühlingsalate ^{D,G,I,J}

Meerrettich- Vinaigrette / gebratener Spargel
gebeizter Schottischer Wildlachs
Spring salads / horseradish vinaigrette
roasted asparagus / marinated wild Scottish salmon
21,00 €

Kartoffel-Fenchelschaumsuppe ^{A,B,,D,G,I}

Gebratene Salsiccia
Cream of potato and fennel soup / Fried salsiccia
9,50 €

HAUPTGERICHTE

In Aromaten gebratenes filet vom Loup de Mer ^{A,B,D,E,F,G,I,J}

Misoveloute / Kartoffelrisotto / Radieschen
Frühlingsgemüse
Fillet of loup de mer fried in aromatics / miso veloute
potato risotto / radish / spring vegetables
27,00 €

~

Zum Saison Start empfehlen wir Ihnen die ersten Pfifferlinge

*At the start of the season we recommend
the first chanterelles*

In Petersilien Rahmsauce ^{A,B,D,G,I}

In parsley cream sauce
Oder

gebraten mit Pancetta und Zwiebeln ^{A,B,D,G,I}

fried with pancetta and onions
12,50 €

~

Sautierte Tranche vom Steinbutt

Sautéed tranche of turbot
36,00 €

Gegrilltes Kotelett vom Milchkalb

Grilled cutlet of milk-fed veal
32,00€

In Aromaten gebratenes Iberico Schweinefilet

Iberico pork fillet roasted in aromatics
28,00€

Rosa gebratenes Filet vom Weiderind

Pink roasted fillet of pasture-fed beef
36,00€

Dazu servieren wir Ihnen gerne ^{A,B,D,G,I,J}

Sommertrüffeln / grünem Spargel Kartoffel-Olivenölpüree

Served with summer truffles / green asparagus
Potato and olive oil puree

Berlin Capital Club Cooking Class zum Thema “ „La Dolce Vita - Leichte Sommerküche und Pasta“

im V-Zug Küchenstudio Berlin,
mit unserem Corporate Executive Chef Jörg Behrend

Samstag, 21.Juni 2025, 12:00 Uhr
-Limitierte Teilnehmeranzahl