

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Tartufo ^{B,C,H}
Haselnuss / Mandel
Valrhona - Schokolade / marinierte Himbeeren
Tartufo / hazelnut / almond
Valrhona chocolate / marinated raspberries
12,00 €

Fourme d' ambert ^{A,B,C}
Brioche / gegrillter Pfirsich
Fourme d' ambert / brioche / grilled peach
14,00 €

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

Sizilianischer Tomaten - Pfirsichsalat ^{A,B,D}
Mozzarella / knuspriges Brot
rote Zwiebel / Basilikum
Sicilian tomato - peach salad / mozzarella
crusty bread / red onion / basil
17,00 €

~
Geeiste Gurken Kaltschale ^{B,D,F,G,I,J}
gebeizter Lachs / Dillöl
Iced cucumber cold dish / pickled salmon / dill oil
9,50 €

Cremiger Eintopf von Meeresfischen ^{B,D,G,I,J,K}
Wurzelgemüse / Petersilienpesto
Creamy sea fish stew / root vegetables / parsley pesto
29,00 €

~
Scheiben von der BBQ Rinderbrust ^{A,B,C,D,E,G,H,I}
Senfsaatjus / gebackene Zwiebelringe
zerdrückte Cheddar-Kartoffeln / Coleslaw
Slices of BBQ beef brisket / mustard seed jus
baked onion rings
crushed cheddar potatoes / coleslaw
29,00 €

~
Pochiertes Landei ^{B,C,D,I}
Sommertrüffel / Blattspinat / Kartoffelschaum
Poached country egg / summer truffle
spinach leaves / potato foam
19,00 €

Gebackener Cheesecake ^{A,B,C,D}
marinierte Erdbeeren / Lavendelrahmeis
Baked cheesecake / marinated strawberries
lavender cream ice cream
9,00 €

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

UNSERE KLASSIKER

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 Ornellaia, Italien

23. September 2025, 19:00 Uhr

Die Entdeckung der Welt von Ornellaia ist ein ganzheitliches Erlebnis.

Auf dem Weingut und überall dort, wo Weinkenner ein Glas Ornellaia genießen, werden Geschmack, Stil und Natur miteinander vereint

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 €

Chicken Kiew von der Maispoularde ^{A,B,C,D,G,I}

Kartoffelstampf / Estragon-Erbesen

Chicken Kiew of corn-fed poulard / mashed potatoes / tarragon peas

27,00 €

**Business Talk Frühstück mit Peer Steinbrück,
Bundesfinanzminister a. D. und
Ministerpräsident von Nordrhein-Westfalen a. D.
Dienstag, 01. Juli 2025, 09:00 Uhr**

VORSPEISEN

Gebeizter Thunfisch ^{D,E,F,G,H,I,J}

gepfeffelter Pfirsich / Misocreme / Wasabi - Erdnüsse

Pickled tuna / peppered peach

miso cream / wasabi peanuts

19,00 €

Ceviche vom Matjes Filet ^{D,E,F,H,I}

Apfelgel / Estragonöl / geflämmte Grapefruit

Cilli / Staudensellerie

Ceviche of matjes fillet / apple gel / tarragon oil

flamed grapefruit / chilli / celery

19,00 €

3erlei Kohlrabi ^{B,D,G,I,K}

gebratene Jacobsmuschel

Sommertrüffel / Haselnuss

3 kinds of kohlrabi / fried scallop

summer truffle / hazelnut

23,00 €

HAUPTGERICHTE

Filet vom Milchkalb ^{A,B,C,D,G,I}

Räucherpaprika Butter

Speckbohnen / Maisplätzchen

Fillet of milk-fed veal / smoked paprika butter

bacon beans / sweetcorn biscuits

33,00 €

Veganes Kichererbsen- Linsencurry ^{D,F,G,H,I}

Frühlingsgemüse / gebackener Räuchertofu

Onion roast from Argentinian beef

Vegan chickpea - lentil curry / spring vegetables baked

smoked tofu 21,00 €

Auf der Haut gebratener Loup de Mer ^{A,B,D,G,I,J}

zweierlei Paprikasauce / Safranrisotto

Loup de Mer fried on the skin / two kinds of paprika

sauce / saffron risotto

31,00 €

Traditionelles "Menü Finale" vor der Sommerpause



Donnerstag, 07. August 2025, 19.00 Uhr

Genießen Sie noch einmal den wunderbaren Blick über den Gendarmenmarkt bevor wir uns in die Sommerpause verabschieden, um den Club für Sie aufzuhübschen.

Unser Küchenteam bekommt eine neue Küche.