

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Gebackener Cheesecake ^{A,B,C,D,H}
marinierte Erdbeeren / Pistazienrahmeis
Baked cheesecake / marinated strawberries
Pistachio cream ice cream
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 Fruchtbrot / 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

Carpaccio vom Wildlachs ^{D,J}
Limonenperlen / Keta Kaviar
marinierte Kaiserschoten
Carpaccio of wild salmon / lime pearls
keta caviar / marinated snow peas
23,00 €

~

Essenz vom Tafelspitz ^{A,B,C,D,G,I}
Grießnocken / Wurzelgemüse / alter Sherry
Essence of boiled beef / semolina dumplings
root vegetables / old sherry
11,00 €

Zanderfilet im Bierteig ^{A,B,D,G,I,J}
Malzessig / Zitronenmayo
Kopfsalat in Comte Dressing / French Frie
Pike-perch fillet in beer batter / malt vinegar
lemon mayo / lettuce in Comte dressing / French Frie
27,00 €

~

Geschnetzeltes vom Rinderfilet ^{A,B,C,D,G,I}
Steinchampignons / Rote Beete
Spreewaldgurke / Kartoffelrösti
Sliced fillet of beef / stone mushrooms / beetroot
Spreewald cucumber / potato rösti
29,00 €

~

Pinsa ^{B,C,D,H,I}
Pfifferlinge / getrocknete Tomaten
Schnittlauch Creme fraiche / Alter Gouda
Pinsa / chanterelles / dried tomatoes
chives Creme fraiche / old Gouda cheese
19,00 €

Kirsch - Vanille-Tarte ^{A,B,C,D,H}
Mascarponecreme
Cherry - vanilla tart / mascarpone cream
9,00 €

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

UNSERE KLASSIKER

Sommerliche Blattsalate ^{B,D,G,I}

Comtedresing / Büffel Mozzarella / Palmherzen
Kirschtomaten / Basilikum / Avocado
*Summer lettuce / comtedresing / buffalo mozzarella
hearts of palm / cherry tomatoes / basil / avocado*
19,00 €

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 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-Erbsen
Chicken Kiev of corn-fed poulard / mashed potatoes / tarragon peas
27,00 €

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 €

Geeiste Gurken Kaltschale ^{B,D,F,G,I,K}

geröstete Garnele / Dillöl
Iced cucumber cold dish / roasted prawn / dill oil
11,50 €

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.