

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Kirsch - Vanille-Tarte ^{A,B,C,D,H}
Joghurtrahmeis / Limonenespuma
Cherry - vanilla tart
Yoghurt cream ice cream / lime espuma
9,00 €

Coulommiers aus Ile-de- France ^{A,B,C,D}
Senffrüchte / Butterbrioche
Fourme d' ambert / Mustard fruits / butter brioche
13,00 €

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€

Business Talk Dinner mit
Bundestagspräsident a.D.
Prof.Dr.Norbert Lammert
Vorsitzender der
Konrad-Adenauer-Stiftung

Zum Thema:
„Zusammenhalt schaffen und
gesellschaftliche Resilienz fördern“
Montag, 29. September 2025, 18:30 Uhr bis 21:30 Uhr

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

Matjes Cocktail ^{B,D,G,H,I,J}
Birne / Rote Zwiebeln / Gartengurke
Limonen Crème fraîche/ knusprige Kartoffeln
Matjes cocktail / pear / red onions / garden cucumber
lime Crème fraîche/ crispy potatoes
17,00 €

~
Riesling Schaumsuppe ^{B,C,D,G,I,J}
Hechtklößchen / Dillöl
Riesling foam soup / pike dumplings / dill oil
11, 00 €

Seeteufelbäckchen ^{A,B,D,G,I,J,K}
Safranschaum / Garnelen - Tomatenrisotto
Monkfish cheeks / saffron foam
prawn - tomato risotto
29,00 €

~
Tagliata vom Argentinischen Rinderrücken ^{B,D,G,I}
Grillgemüse / Parmesankartoffeln
Tagliata of Argentinian beef loin
grilled vegetables / parmesan potatoes
28,00 €

~
Gebackene Lotuswurzelbällchen ^{D,E,F,G,H,I}
Curry – Kokos - Linsen / Koriander Joghurt
Baked lotus root balls / curry – coconut - lentils
coriander yogurt
17,00 €

Schokoladenpudding ^{B,C,D,H}
Vanillerahmsauce / marinierte Himbeeren
Chocolate pudding / vanilla cream sauce
marinated raspberries
9,50 €

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

UNSERE KLASSIKER

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

Comtedressing / Büffel Mozzarella / Palmherzen
Kirschtomaten / Basilikum / Avocado
*Summer lettuce / comtedressing / buffalo mozzarella
hearts of palm / cherry tomatoes / basil / avocado*
17,00 €

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 €

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

Frühlingsgemüse / gebackener Räuchertofu
*Vegan chickpea - lentil curry / spring vegetables
baked smoked tofu*
21,00 €

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

Gezupfte Entenkeule im Filoteig ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}

Gurkenkimchi / Sesamcreme
*Plucked duck leg in filo pastry / cucumber kimchi
sesame cream*
19,00 €

Gebackenes Stubenküken ^{A,B,C,D,G,H,I}

Kürbiskerncreme
Kartoffel-Vogerlsalat / Preiselbeeren
*Baked poussin / pumpkin seed cream
potato and lamb's lettuce salad / cranberries*
26,00 €

VORSPEISEN

Carpaccio vom Wildlachs ^{D,J}

Limonenperlen / Keta Kaviar
marinierte Kaiserschoten
*Carpaccio of wild salmon / lime pearls
keta caviar / marinated snow peas*
21,00 €

Gebratener Pulpo ^{B,D,G,I,J,K}

Bouillaibaisse Sud
Kartoffel-Olivenölpüree / Estragonerbsen
*Fried pulpo / bouillaibaisse broth
potato and olive oil puree / tarragon peas*
24,00 €

Vitello tonnato ^{B,D,G,I,J}

Kapernöl / Staudensellerie / eingelegte Zitrone
Vitello tonnato / caper oil / celery / preserved lemon
19,00 €

HAUPTGERICHTE

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 €

Sautiertes Steinbuttfilet ^{A,B,D,G,I,J}

Apfel-Rotweinjus / gebackene Tiroler Schnecken
Perlzwiebeln / Speck / Steinchampignons
Selleriepüree
*Sautéed turbot fillet / apple and red wine jus
baked Tyrolean snails / pearl onions / bacon
stone mushrooms / celeriac puree*
39,00 €

Rib Eye Steak vom Great Omaha US Beef ^{B,D,G,I}

Sauce Chimichurri
geflämmter Mais / Fächerkartoffeln
*Rib eye steak from Great Omaha US beef
chimichurri sauce / flamed corn / fan potatoes*
42,00 €

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

gebratene Jacobsmuschel
Sommertrüffel / Haselnuss
*3 kinds of kohlrabi / fried scallop
summer truffle / hazelnut*
27,00 €

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.