

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Pfirsich Melba ^{B,C,D,H}
Vanilleeis / Himbeercoulis / Limonen- Creme Fraiche
Peach melba / vanilla ice cream
raspberry coulis / lime crème fraîche
12,00 €

Schokoladen Brownie ^{A,B,C,D,H}
Aprikose / Sorbet von der schwarzen Johannisbeere
Chocolate brownie / apricot / blackcurrant sorbet
12,00 €

Coulommiers aus Ile-de- France ^{A,B,C,D}
Senffrüchte / Butterbrioche
Coulommiers from Ile-de-France / 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 WOCHENANGEBOT

Pate de Maison vom Wildschwein ^{A,B,C,D,G,I}
Grober Senf / Spreewaldgurke / Preiselbeeren
Pate de Maison made from wild boar / coarse mustard
Spreewald gherkins / cranberries
16,00 €

~
Essenz vom Ochsenchwanz ^{D,G,I}
Wurzelgemüse / Madeira
Oxtail essence / Root vegetables / Madeira
9,50 €

In Aromaten gebratenes Filet
vom Loup de Mer ^{B,D,F,G,H,I,K}
Trüffeljus / grüner Spargel / Kartoffel-Olivenölpüree
Fillet of sea bass fried in aromatic herbs / truffle jus
green asparagus / potato and olive oil purée
28,00 €

~
Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef ^{B,C,D,G,I}
Sauce Remoulade / Risoleekartoffeln
Sommerliche Blattsalate
Pink roasted slices of roast beef / remoulade sauce
rissole potatoes / summer leaf salads
21,00 €

~
Sizilianische Caponata ^{B,N,D,H}
Büffel Mozzarella / Basilikum Pesto / Pecorino
Sicilian caponata / buffalo mozzarella
basil pesto / pecorino cheese
16,00 €

Französische Käseauswahl ^{A,B,G,H}
Feigensenf / Trauben / Früchtebrot
French cheese selection / fig mustard
grapes / fruit bread
12,00 €

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 €

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

gerne mit Extra Trüffel am Tisch gehobelt
nach Tagespreis
Linguine 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

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 €

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

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

VORSPEISEN

Tatar vom Hirschschinken ^{B,D,G,I}

Pfifferlingen / Waldbeeren
geflämmter Crotin de Chavignol
*Venison tartare / chanterelles
wild berries / flamed Crotin de Chavignol*
19,00 €

Scheiben vom Räucherlachs ^{A,B,C,D,G,I}

gebackene Avocado / Yuzu Gel
gepickelter Rettich / Wasabi Creme
*Slices of smoked salmon / baked avocado
yuzu gel / pickled radish / wasabi cream*
19,00 €

Iberico Schinken ^{B,D}

Melone / Burratacreme / Basilikum Öl
Iberico ham / melon / burrata cream / basil oil
23,00 €

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

Bouillabaisse Sud
Kartoffel-Olivenölpüree / Estragon Erbsen
*Fried pulpo / bouillabaisse broth
potato - olive oil puree / tarragon peas*
24,00 €

Wassermelonen- Feta Salat ^{B,D,G,I}

Kalamata Oliven / rote Zwiebeln / Kapern
Kirschtomate / Basilikum / Croutons
*Watermelon and feta salad / Kalamata olives
red onions / capers / cherry tomato / basil*
15,00 €

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet im Bierteig ^{A,B,D,G,I,J}

Malzessig / Zitronenmayonnaise
Kopfsalat in Comte Dressing / French Fries
*Pike-perch fillet in beer batter
malt vinegar / lemon mayonnaise
lettuce in Comte dressing / French fries*
27,00 €

Auf der Haut gebratener Kabeljau ^{A,B,D,G,I,J}

Vinaigrette „Grenoble“
gebratener Römersalat / Kartoffelstampf
*Cod fried on the skin / "Grenoble" vinaigrette
fried romaine lettuce / mashed potatoes*
31,00 €

In Aromaten gebratenes Rinderfilet ^{A,B,C,D,G,I}

Sommertrüffel / gebackene Zucchiniblüte
Kartoffel-Olivenölpüree
*Beef fillet roasted in aromatics / summer truffle
baked zucchini flower / potato and olive oil puree*
36,00 €

Pochierter Wildlachs ^{A,B,D,G,I,J}

Cremiger Fenchel-Safransud
Cosetti di Rosmarino / Blattspinat
*Poached wild salmon / creamy fennel and saffron broth
Cosetti di Rosmarino / spinach leaves*
27,00 €

In Aromaten gebratene

Maispoulardenbrust ^{B,D,E,FG,H,I}

Madras- Curryrahmsauce / Kardamom-Reis
Aprikosen Chutney
*Corn-fed poulard breast roasted in aromatics
Madras curry cream sauce / cardamom rice
apricot chutney*
27,00 €