

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

In Aromaten pochierte Birne ^{A,B,C,D,H}
süß-salziger Karamell / Zitronen-Thymianeis
Schokoladencrunch
Pear poached in aromatics / sweet and salty caramel
lemon and thyme ice cream / chocolate crunch
11,00 €

Gereifter Taleggio ^{A,B,D}
Passionsfrucht / Grissini
Aged Taleggio cheese / Passion fruit / Breadsticks
9,50 €

Geschmolzener Fontina ^{A,B,D,I}
Schalotten-Schnittlauch Vinaigrette / gebratener Brioche Melted
Fontina cheese / shallot and chive vinaigrette / fried brioche
11,00 €

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€

Herbstparty
„Schwungvoll in den Herbst“
powered by BMW Wernecke GmbH
für Members & Friends
Freitag, 10. Oktober 2025, 19:00 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

Scheiben vom Wildlachs ^{A,D,G,H,I}
Gartengurke / Dillvinaigrette
Limonenperlen / Kaviar
Slices of wild salmon / cucumber
dill vinaigrette / lime pearls / caviar
19,00 €

~
Steckrübenschaumsuppe ^{A,B,D,G,H,I,J}
gebeiztes Makrelenfilet / Petersilienpesto
Turnip foam soup
marinated mackerel fillet / parsley pesto
9,00 €

Gebratenes Meerbarbenfilet ^{A,B,G,I,J,K}
Garnelenrisotto / Zimt-Spinat
Pan-fried red mullet fillet / shrimp risotto
cinnamon spinach
27,00 €

~
Rosa gebratenes Lamm ^{A,B,D,G,I}
Olivenjus / Schwarzwurzel / Pilzpolenta
Pink roasted lamb / olive jus / black salsify
mushroom polenta
29,00 €

~
Im Ofen geröstete Süßkartoffeln ^{B,D,G,I}
Kaki / Ziegenkäsecreme / Cashew Kerne
Oven-roasted sweet potatoes / persimmons
goat cheese cream / cashew nuts
16,00 €

Geflämmte Feigentarte ^{A,B,C,D,H}
Baiser / Cantaloupe -Melonen Sorbet
Flambéed fig tart / meringue
cantaloupe melon sorbet
11,00 €

Weindinner „Big Bottle Party“
Mittwoch, 05. November 2025, 19:00 Uhr



UNSERE KLASSIKER

Gebackene Steinpilze

Creme vom fermentierten Knoblauch / Salzzitrone
Baked porcini mushrooms
Fermented garlic cream / Salted lemon
24,00 €

Gebratener Pulpo

Bouillabaise Sud / zweierlei Erbsen
Kartoffel-Olivenölpüree / geschmolzene Tomaten
Fried pulpo / Bouillabaise Sud / two types of peas
potato and olive oil purée / melted tomatoes
23,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot - 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

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

Linguine Winter Trüffel Bio-Eigelb

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

Rinderfilet Rossini

gebratene Gänseleber / Wintertrüffel
Crouton / Topinamburpüree / Blattspinat
Beef fillet Rossini / roasted goose liver / winter truffles / croutons
Jerusalem artichoke purée / leaf spinach
59,00 €

Veganes Kichererbsen- Linsencurry

Herbstgemüse / gebackener Räuchertofu
Vegan chickpea - lentil curry / autumn vegetables
baked smoked tofu
21,00 €

GEFLÜGEL
SCHMECKT.



DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Knusprige Entenkeule

Senfsaatjus / Rahmwirsing / gebratene Speckknödel
Crispy duck leg / mustard seed jus / creamed savoy cabbage
fried bacon dumplings
27,00 €

VORSPEISEN

Feldsalat

Himbeer-Vinaigrette / knusprige Croutons
geröstete Kerne und Körner
Lamb's lettuce / raspberry vinaigrette
crispy croutons / roasted seeds and grains
11,00 €

Herbstlicher Salat

Roh marinierter Kürbis / geröstete Karotten
glasierte Trauben / Comte / Estragon-Vinaigrette
Autumnal salad / Raw marinated pumpkin
Roasted carrots / Glazed grapes / Comté cheese
Tarragon vinaigrette
14,00 €

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube

Trüffel / Wachtelbrust
Porcini mushroom essence under a puff pastry cap
truffle / quail breast
14,00 €

Kalbstatar

Granatapfel / Burrata / Feige / Frisee Salat
Veal tartare / pomegranate / burrata
fig / frisee salad
19,00 €

Gebratene Gänseleber

Sauce Verjus / Topinamburpüree / glasierter Apfel
Roasted goose liver / Verjus sauce
Jerusalem artichoke purée / glazed apple
26,00 €

HAUPTGERICHTE

Sautiertes Seeteufelmedaillions

Balsamico Linsen / Auberginencreme
Tomatenmarmelade
Sautéed monkfish medallions / balsamic lentils
eggplant cream / tomato jam
34,00 €

In Aromaten gebratene
Prignitzer Maispouardenbrust

Madras Curry-Schaum / Mangochutney
Peperonata / Kardamom Reis
Prignitz corn-fed chicken breast
roasted in aromatic spices / Madras curry foam
mango chutney peperonata / cardamom rice
27,00 €

Papillotte mit Brandenburger Rehrücken

Cassis Jus / Pfifferlinge
glasierter Chicoree / Gnocchi
Papillote with Brandenburg saddle of venison
cassis jus / chanterelles / glazed chicory / gnocchi
36,00 €

Filet vom Weiderind

Trüffeljus / Schwarzwurzeln / Pommes Pont Neuf
Fillet of pasture-raised beef / truffle jus
black salsify / Pont Neuf fries
36,00 €

Rigatoni

Tomatensugo / Safran- Fenchel
Salsiccia / Taggiasca / Olive
Rigatoni / Tomato sauce / Saffron and fennel
Sausage / Taggiasca olives
19,00 €

Scheiben vom Kalbsfilet

Waldpilzrahmsauce / junger Brokkoli / Pappardelle
Veal fillet slices / wild mushroom cream sauce
young broccoli / pappardelle
31,00 €