



Berlin Capital Club

Since 2001

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 €

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€

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.



UNSER WOCHENANGEBOT

Herbstliche Blattsalate ^D

ingelegte Pfifferlinge / gebratene Wachtelbrust

gerösteter Kürbis

Autumnal leaf salads / pickled chanterelles

roasted quail breast / roasted pumpkin

16,00 €

~

Rote Beete- Kokossuppe ^{B,D,G,H,I}

gebeizter Thunfisch

Beetroot and coconut soup / marinated tuna

11,00 €

Meeresfische im Dahi Sud ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J,K}

gebackene Kartoffeln / gedämpftes Gemüse

Miso Mayonnaise

Sea fish in Dahi Sud / baked potatoes

steamed vegetables / miso mayonnaise

27,00 €

~

Gulasch vom Brandenburger Hirsch ^{A,B,D,G,H,I}

Zitronenthymian Jus / Vanillekarotten

geschmelzter Kartoffelkloß

Brandenburg venison goulash / lemon thyme jus

vanilla carrots / melted potato dumplings

27,00 €

~

Gnocchi ^{A,B,C,D,G,I}

Salbeibutter / gerösteter Kürbis

Schmorzwiebel / Gruyere

Gnocchi / sage butter / roasted pumpkin

braised onions / Gruyère cheese

17,00 €

Bisquittrolle ^{A,B,C,D,H}

Gewürzkafeemousse / Mandarine

Sponge roll / Spiced coffee mousse / Mandarin

11,00 €

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



UNSERE KLASSIKER

Gebackene Steinpilze A,B,C,D

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

Gebratener Pulpo B,D,G,I,J,K

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 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 Winter Trüffel Bio-Eigelb A,B,C,D,H

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 A,B,D,G,I

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 D,F,G,H,I

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

GEFLÜGEL
SCHMECKT.

Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Knusprige Entenkeule A,B,C,D,G,H,I

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

VORSPEISEN

Feldsalat A,B,D,G,H,I

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

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube A,C,D,G,I

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

Kalbstatar B,D,G,H,I

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

Gebratene Gänseleber A,B,D,G,I

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

HAUPTGERICHTE

Sautiertes Seeteufelmedaillions A,B,D,G,H,I,J

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

In Aromaten gebratene

Prignitzer Maispouardenbrust A,B,D,E,F,G,H,I

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 €

Papillote mit Brandenburger Rehrücken A,B,C,D,G,H,I

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

Filet vom Weiderind B,D,G,I,J

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

Rigatoni A,B,D,G,I

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

Scheiben vom Kalbsfilet A,B,D,G,I

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