



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

Unser Rumtopf 2023 ^{B,D,H}

Vanillerahmeis

Our Rum Pot 2023 / Vanilla Ice Cream

13,00 €

Brillant Savarin ^{B,D,G,H}

Gurkenchutney / Trauben- Senfeis

Brilliant Savarin / Cucumber chutney / Grape mustard ice cream

12,00 €

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€

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

Scheiben vom Yellow Fin Thunfisch ^{C,D,G,H,J}

Kohlrabi-Apfelsalat / Fenchel-Safran-Creme
geröstete Pistazien

Slices of yellowfin tuna / kohlrabi and apple salad
fennel and saffron cream / roasted pistachios

23,00 €

~

Schaumsuppe von gelben Karotten ^{B,D,G,I}

knuspriger Pecorino

Foam soup made from yellow carrots
crispy Pecorino cheese

9,00 €

Auf der Haut gebratener Atlantik Lachs ^{A,D,G,I,J,K}

Zitronen-Kapern Sud / Sepia Risotto
sautierte Petersilienwurzeln

Atlantic salmon fried skin-side down
lemon and caper sauce / cuttlefish risotto
sautéed parsley roots

27,00 €

~

Geschnetzeltes vom Brandenburger Reh ^{A,B,C,D,G,I}

kalt gerührte Cranberries / geschmorter Radicchio
Kartoffelrösti

Brandenburg venison strips / cold cranberry sauce
braised radicchio / potato rösti

28,00 €

~

Pappardelle ^{A,B,D,G,I}

Rote Bete / Feta

glasierte Maronen / Cashewkern Crunch
Pappardelle / beetroot / feta cheese
glazed chestnuts / cashew nut crunch

16,00 €

Sanddornsorbet ^{B,C,D,H}

Tonkabohnen Espuma / Eierlikör / Schokoladenspäne
Sea buckthorn sorbet / tonka bean espuma
egg liqueur / chocolate shavings

9,00 €

UNSERE KLASSIKER

Kross gebratener Pulpo^{B,D,G,I,J,K}

Bouillabaise Sud / Gegrillter Hokkaido

Kartoffel-Olivenölpüree / Cilli Öl

Crispy fried octopus/ Bouillabaise Sud / Grilled Hokkaido pumpkin

Potato and olive oil purée / Chili oil

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 €



„Gans´n´Roses“

.... das romantische Gänседinner im Berlin Capital Club

Dienstag, 11. November 2025, 19.00 Uhr

Herbstliche Blattsalate^{B,D,G,H,I}

eingelegte Pfifferlinge / gebratene Wachtelbrust

Ofen Kürbis / geröstete Kerne und Nüsse

Autumnal leaf salads / pickled chanterelles / roasted quail

breast / oven-baked pumpkin / roasted seeds and nuts

16,00 €

Steinpilzessenz unter der Blätterteighaube^{A,C,D,G,I}

Trüffel / Wachtelbrust

Porcini mushroom essence under a puff pastry cap

truffle / quail breast

14,00 €

Schaumsuppe vom Muskat-Kürbis^{A,C,D,G,I}

Ragout von der Kalbshaxe / Buchenpilze

Foam soup made from nutmeg squash

Ragout of veal shank / Beech mushrooms

11,00 €

HAUPTGERICHTE

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

gebackene Kartoffeln / gedämpftes Gemüse

Miso Mayonnaise

Sea fish in dashi broth / baked potatoes

steamed vegetables / Miso mayonnaise

34,00 €

In Aromaten gebratener Hirschrücken^{A,B,C,D,G,H,I}

Cassis Jus / schwarzer Rettich

Waldpilze / gebackener Brioichetaler

Venison loin roasted in aromatics / cassis jus

black radish / wild mushrooms / baked Brioichetaler

32,00 €

Sautiertes Heilbuttfilet^{A,B,C,D,G,H,I}

Trüffeljus / Cremige Schwarzwurzel

Fontina Arancino

Sautéed halibut fillet / truffle jus / creamy black salsify

fontina arancino

34,00 €

Zwiebelrostbraten vom Argentinischen

Rinderrücken^{B,D,G,I,J}

Spätzle / Endiviensalat mit Dill und Schluppen

Onion roast from Argentine beef loin / spaetzle

endive salad with dill and scallops

29,00 €

GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Confierte Keule von der Vierländer Ente^{A,B,C,D,G,H,I}

Senfsaatjus / Portweinfeige / Rahmwirsing

geschmelzter Kartoffelkloß

Confit leg of Vierländer duck / Mustard seed jus / port

wine figs creamed savoy cabbage / melted potato

dumplings

27,00 €

Weindinner „Big Bottle Party“

Mittwoch, 05. November 2025, 19:00 Uhr



VORSPEISEN