



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

Mousse von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}

Kaki / Kürbiskerneis

Valrhona chocolate mousse

Persimmon / Pumpkin Seed Ice Cream

12,00 €

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

Trüffelvinaigrette / junger Spinat

Brilliant Savarin / Truffle vinaigrette / young spinach

16,50 €

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

Knuspriger Entenstrudel ^{A,B,C,D,G,I}

Roh mariniertes Rotkohl / eingelegte Kumquats

Crème vom fermentierten Knoblauch

Crispy duck strudel / Raw marinated red cabbage

pickled kumquats Fermented garlic cream

16,00 €

~

Schaumsuppe von rosa Linsen ^{A,B,C,D,G,I}

Croutons / Piment d'Espellette

Foam soup made from pink lentils

Croutons / Piment d'Espellette

9,00 €

Filet vom Wolfsbarsch ^{A,B,D,G,I,J}

Tomatenjus / Zimtspinat / Fregola

gebratene Schwarzwurzeln

Sea bass fillet

Tomato jus / cinnamon spinach

Fregola/ Roasted black salsify

29,00 €

~

Rosa gebratenes Rumpsteak ^{A,B,D,G,I}

Kräuterbutter / geschmorte Paprika

Pilzcreme / Kartoffelgratin

Pink roasted rump steak / Herb butter

braised peppers / Mushroom cream / potato gratin

29,00 €

~

Rote Bete Risotto ^{A,B,D,G,I}

Buchweizencrunch

cremiger Blauschimmelkäse / Radiccio

Beetroot risotto / buckwheat crunch

creamy blue cheese / radicchio

16,00 €

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

Bratapfelkompott / geröstete Haselnüsse

Gingerbread parfait / baked apple compote

Roasted hazelnuts

11,00 €

UNSERE KLASSIKER

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

zweierlei Erbsen / Estragon

Crispy fried octopus / two kinds of peas / tarragon

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 €

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 Brust von der Oldenburger Landgans ^{A,B,C,D,G,H,I}

Senfsaatjus / Portweinfeige / Apfelrotkohl

geschmolzter Kartoffelkloß

Crispy breast from the Oldenburg country goose

Mustard seed jus / port wine figs / red cabbage with apples

Melted potato dumplings

44,00 €

Traditioneller Weihnachtsbrunch

für die ganze Familie

an den Adventssonntagen

von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr



14. Dezember 2025 – Ausgebucht!

21. Dezember 2025

VORSPEISEN

Geräucherte Gänsebrust ^{B,D,G,H,I}

Waldorfsalat / geröstete Walnüsse / zweierlei Mandarine

Smoked goose breast / Waldorf salad

Roasted walnuts / two types of mandarin orange

23,00 €

Tatar vom Wildlachs ^{D,E,F,G,H,I,J}

Yuzu Gel / Gurken Kimchi

Koriander / Wasabi Erdnüsse

Wild salmon tartare / Yuzu gel / Cucumber kimchi

Cilantro / Wasabi peanuts

19,00 €

Salat von grünen Bohnen ^{B,C,D,G,I,J}

Zitrusfrüchten / pochierten Garnelen

Estragon Mayonnaise

Green bean salad / citrus fruits

poached shrimp / tarragon mayonnaise

24,00 €

Schaumsuppe vom Atlantik Hummer ^{B,D,E,F,G,I,J,K}

geröstete Großgarnelen / confierte Kirschtomaten

Foam soup made from Atlantic lobster

Roasted king prawns / confit cherry tomatoes

18,00 €

HAUPTGERICHTE

Sautierte Jacobsmuscheln ^{A,B,D,G,I,J,K}

zerdrückte Schnittlauchkartoffeln

getrüffelter Parmaschinken / Artischocken Vinaigrette

Sautéed scallops / mashed chive potatoes

Truffled Parma ham / artichoke vinaigrette

27,00 €

Sautierter Heilbutt ^{A,B,D,G,I,J}

Wintertrüffel / Topinamburpüree

gebratener Rosenkohl

Sautéed halibut / winter truffles

Jerusalem artichoke purée / Roasted Brussels sprouts

34,00 €

Seeteufelmedaillon ^{A,B,D,G,H,I}

Apfel-Rotweinjus / Steckrübe mit Speck

Risotto mit dreierlei Pfeffer

Monkfish medallions

apple and red wine jus/ Rutabaga with bacon

Risotto with three kinds of pepper

31,00 €

Kotelett vom Milchkalb ^{A,B,C,D,G,H,I}

geräuchertes Selleriepüree / glasierte Silberzwiebeln

Milk-fed veal chop / smoked celery purée

glazed pearl onions

36,00 €

Geschmorte Rinderbäckchen ^{A,B,D,G,H,I}

Pinienkern Pesto / Kürbispüree / gerösteter Kohlrabi

Braised beef cheeks / Pine nut pesto / pumpkin purée

roasted kohlrabi Brandenburg wild boar ragout

29,00 €