



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Walnuss Tarte ^{A,B,C,D,H}
Zitronen- Thymian Eis / Kakikompott
Walnut tart / Lemon and thyme ice cream / Persimmon compote
11,50 €

Joseph Brot mit Epoisse überbacken ^{A,B,D,H}
Schalotten-Schnittlauch Vinaigrette
Joseph bread topped with Epoisse cheese
Shallot and chive vinaigrette
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 BUSINESS LUNCH & DINNER MENÜ

Büffel Burrata ^{B,C,D,G}
Panna Cotta / Alter Balsamico
Feigen-Senfeis / Castelfranco
Buffalo burrata / panna cotta / aged balsamic vinegar
fig and mustard ice cream / Castelfranco
16,00 €

~
Cremiger Fischeintopf ^{A,B,D,G,H,I,J,K}
Fenchel / Paprika / Zucchini / Croutons
Creamy fish stew / Fennel
Bell peppers / Zucchini / Croutons
12,00 €

Thunfischsteak ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J,K}
Ananas-Chutney / Soja Lack / gedämpfter Pak choi
Wasabi-Kartoffelpüree
Tuna steak / Pineapple chutney / Soy glaze
Steamed pak choi / Wasabi mashed potatoes
31,00 €

~
Gesottener Kalbstafelspitz ^{A,B,D,G,H,I}
Apfel-Meerrettich / Rahmspinat
Schnittlauch-Brotcreme
Boiled veal / apple and horseradish / creamed spinach
chive bread spread
27,00 €

~
Risotto ^{B,D,G,I}
Dreierlei Pfeffer / zweierlei Pastinake / Mandarine
Risotto / Three kinds of pepper
Two kinds of parsnip / Mandarin
16,00 €

Schokoladen Brownie ^{A,B,C,D,H}
Mandarine / Cremiges Karamelleis
Chocolate brownie / Mandarin
Creamy caramel ice cream
9,50 €

IHR 3-GANG LUNCH ODER DINNER WAHLMENÜ
- nur im Restaurant -
26,50 €

CHAIRMAN DIETER R. KLOSTERMANN
UND
PRÄSIDENT WOLFGANG BRANONER
LADEN ZUM

VORSPEISEN

NEUJAHRSEMPFANG DES BERLIN CAPITAL CLUB
Freitag, 30. Januar 2026, 19:00 Uhr

UNSERE KLASSIKER

- Carpaccio vom Rinderfilet** ^{B,D,G,H,I}
Rucola Salat / Pinienkerne / gehobelter Parmesan
*Beef fillet carpaccio / Arugula salad / pine nuts
shaved Parmesan cheese*
21,00 €
- Bunte Blattsalate** ^{D,G,H,I}
Sizilianische Strauchtomaten / Avocado / Palmherzen
Büffel Mozzarella / Koriander
*Colorful leafy greens / Sicilian vine tomatoes / Avocado
Palm hearts / Buffalo mozzarella / Cilantro*
19,00 €
- Essenz vom Ochsenschwanz
unter der Blätterteighaube** ^{A,C,D,G,I}
schwarzer Trüffel / Alter Sherry
*Oxtail essence under a puff pastry cap
black truffle / aged sherry*
16,00 €
- Pulpo in Rotwein geschmort** ^{A,B,D,G,I,K}
Bohnenkerne / Vanillekarotten
Octopus braised in red wine Bean kernels / Vanilla carrots
23,00 €

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 €

Bordeaux Blindverkostung

Montag, 09.02.2026, 19:00 Uhr

GEFLÜGEL
SCHMECKT.



DER BERLIN CAPITAL CLUB
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Unser Cog au Vin aus der Maispouarden Keule ^{B,D,E,F,G,H,I}
geschmorte Wurzeln / Rosmarin Kartoffeln
*Our Cog au Vin made from corn-fed chicken leg
braised roots / rosemary potatoes*
29,00 €

- Eingelegte Bittersalate** ^{B,D,G,H,I}
Parmesan Schaum / zweierlei Birne
Schwarze Walnüsse
*Pickled bitter lettuce / Parmesan foam
two types of pear / black walnuts*
16,00 €
- Sautierte Jacobsmuschel** ^{A,B,D,E,F,G,H,I,K}
Perigord Trüffel / zerdrückte Kartoffeln
gebratene Artischocken
*Sautéed scallops / Perigord truffles / mashed potatoes
roasted artichokes*
29,00 €
- In Tempura gebackener
Pom Pom Blanc** ^{A,B,D,E,F,G,H,I,K}
Dashi Sud / Bouchotmuschel / Muskatkürbis
*Tempura-fried Pom Pom Blanc
Dashi Sud / Bouchot mussels / Nutmeg squash
Two types of large shrimp fried and poached*
38,00 €
- Zerlei Schwarzwurzel** ^{B,D,H}
geräucherte Gänsebrust
gezupfte Pomelo / geröstete Pekannüsse
*2 types of black salsify / smoked goose breast
shredded pomelo / roasted pecans*
17,00 €
- HAUPTGERICHTE**
- Kichererbsen- Maronen Eintopf** ^{D,G,I}
Kartoffeln / gereifter Räucher Sellerie
Veganer Parmesan
*Chickpea and chestnut stew / Potatoes
matured smoked celery / Vegan Parmesan*
17,00 €
- Rosa gebratenes Rinderfilet** ^{A,B,D,E,F,G,H,I}
Ducca- Jus / Auberginencreme
Salzzitronen Frischkäse / Pommes pont Neuf
*Pink roasted beef fillet / Ducca jus / Eggplant cream
Salted lemon cream cheese / Pont Neuf fries*
37,00 €
- Seeteufel Saltim Bocca** ^{A,B,D,E,F,G,H,I,J}
Salbeijus / zweierlei Brokkoli / Süßkartoffelpüree
*Monkfish Saltim Bocca / Sage jus
two types of broccoli / sweet potato purée*
34,00 €
- In Aromaten gebartenes Doradenfilet** ^{A,B,D,G,I,J,K}
Krustentierschaum / Selleriepüree / Kräuter panisse
*Sea bream fillet cooked in aromatics
Crustacean foam / celery purée / herb panisse*
29,00 €
- Rosa gebratener Hirschrücken** ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I}
Vogelbeeren Chutney / Rosenkohlpuée
Semmelknödel
*Pink roasted venison loin
Rowanberry chutney / Brussels sprout purée
Bread dumplings*
32,00 €