



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H
Sorbet variation
12,00 €

Trüffelrahmeis ^{B,C,}
Birne / Nougatsauce
Truffle cream ice cream / pear / nougat sauce
14,00 €

Tete de moine Rosen ^{A,B,D,I}
Quittenchutney/ Grissini
Tete de moine Roses / Quittenchutney / Grissini
16,00 €

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.

WOCHENANGEBOT

Soft Tortillas ^{A,D,G,I}
Pulled Pork / Selleriecreme / Pico de Gallo
Avocado / Cheddar / Jalapeños
Pulled Pork / celery creme / Pico de Gallo
Avocado / Cheddar / Jalapeños
21,00 €

~
Deftige Karottensuppe ^{B,D,G,I}
Liebstöckelöl / Blutwurst
Hearty carrot soup / lovage oil / black pudding
11,00 €

Brassato von der Rinderschulter ^{C,B,G,I}
Rosinensauce / Serviettenknödel
gebratener Rosenkohl
Beef shoulder brassato / raisin sauce napkin
dumplings / roasted Brussels sprouts
27,00 €

~
In Bierteig gebackenes Zanderfilet ^{A,C,D,G,I,J}
Malzessig / Erbsencreme / Limettenmayo
Pommes Alouettes
Pike-perch fillet baked in beer batter / malt vinegar
pea cream / lime mayo / French fries Alouettes
26,00 €

~
Zoodles ^{A,B,C,D,G,H,I}
Tomate / veganer Parmesan / gebratener Brokkoli
Zoodles / tomato / vegan Parmesan / roasted broccoli
17,00 €

Bayrischcreme von der Passionsfrucht ^{A,B,C}
Zerlei Schokolade / Mangosorbet
Bavarian passion fruit cream / 2 kinds of chocolate
mango sorbet
10,50 €

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 €

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

Zweierlei Erbse / Hummerschaum
Estragon Mayonnaise
*Crispy fried octopus / Two types of peas
lobster mousse / tarragon mayonnaise*
23,00 €

Seezunge an der Gräte gebraten ^{B,I,J}

Mandel-Zitronenbutter / Blattspinat / Kerbelkartoffeln
*Sole roasted on the bone / almond-lemon butter
spinach leaves / chervil potatoes*
44,00 €

Tagliatelle ^{A,B,C,D,I}

Winter-Trüffel / Bioeigelb
Tagliatelle / Winter Truffle / Organic Egg Yolk
27,00 €

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 €

GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

DER BERLIN CAPITAL CLUB

SERVIERT AUSSCHLIEßLICH

GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

Ragout von der confierten Entenkeule ^{BI}

Schwarzwurzel in Nussbutter / Butternut-Kürbispüree
*Ragout of confit duck leg / Black salsify in nut butter
Butternut pumpkin puree*
27,00 €

Auf der Haut gebratene Perlhuhnbrust ^{B,I}

Morchelrisotto / Quinoacrunch / Petersilienpesto
*Guinea fowl breast roasted on the skin / morel risotto
Quinoacrunch / parsley pesto*
32,00 €

VORSPEISEN

Salat Nicoise ^{C,D,G,I,J}

Wachtelei / eingelegten Shalotten / Bohnen
Sardellen / Thunfisch / Oliven / Kartoffel
*Salad Nicoise / Quail Egg / Pickled Shalottes / Beans
Anchovies / Tuna / Olives / Potato*
23,00 €

Geröstetes Josephbrot ^{A,B,D,E,G,I}

Misoaubergine / Curly Kale / Rettich
Morcheln / Ducca Frischkäse
*Toasted Joseph Bread / Miso Aubergine / Curly Kale
Radish / Morels / Ducca Cream Cheese*
27,00 €

Tatar vom Thunfisch ^{A,B,C,D,E,F,G,H,I,J}

zweierlei Mango / gebackene Avocado / Soja Lack
*Tuna tartare / two kinds of mango
baked avocado / soy varnish*
23,00 €

Getrüffelte Schaumsuppe von der Kartoffel ^{B,D,G,I}

Croûtons
Truffled potato foam soup / Croutons
11,00 €

HAUPTGERICHTE

In Aromaten gebratenes Kalbsfilet ^{A,B,C,G,I}

Rahmmorcheln / Süßkartoffelkrapfen
Petersilienwurzeln
*Veal fillet fried in aromatics / creamed morels, sweet
potato fritters / parsley roots*
36,00 €

Lammrücken ^{D,I}

Zitronen-Tymian Jus / Cocobohnenragout
geschmorte Paprika / knuspriger Panchetta
*Saddle of lamb / lemon-tyme jus
Coconut bean ragout / braised peppers
crispy panchetta*
31,00 €

Sautiertes Steinbuttfilet ^{A,B,D,G,I,J}

Trüffeljus / Croutons / grüner Spargel / Topinambur
*Sautéed turbot fillet / Truffle jus / croutons
green asparagus / Jerusalem artichoke*
41,00 €

Skrei ^{B,D,G,I,J}

Zitronenveloute / Kartoffelpüree
gebackene rote Bete / frittierte Kapern
*Skrei / lemon veloute / mashed potatoes
baked beetroot / fried capers*
39,00 €

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

Preiselbeeren / Spinatknödel / Rotkohl
*Goulash from Brandenburg venison
Cranberries / Spinach Dumplings / Red Cabbage*
28,00 €

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

Cima di Rappe / geröstete Pinienkerne / Pecorino
Gnocchi / Cima di Rappe / Roasted Pine Nuts / Pecorino
17,00 €