



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

12,00 €

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

Schokoladenmousse / Haselnüsse / Passionsfrucht

Croustillant / Chocolate mousse / Hazelnuts / Passion fruit

12,00 €

Geschmolzener Fontina ^{A,B,D,I}

Schnittlauch / Silberzwiebeln/ Cornichons

Melted fontina cheese / chives / pearl onions / cornichons

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

Römersalat Herzen ^{A,D,G,H,I,J,K}

Limonen-Dill- Vinaigrette / Limonenperlen

Crème von schwarzen Knoblauch

frittierte Calamaretti

Romaine lettuce hearts

Lime - dill vinaigrette / Lime pearls

Black garlic cream / Fried calamari

16,00 €

~

Schaumsuppe vom Blumenkohl ^{B,D,E,F,G,H,I,J}

Vadouvan / Tatar vom Räucherlachs

Cauliflower foam soup / Vadouvan

Smoked salmon tartare

9,50 €

In Aromaten sautierte Seeteufelbäckchen ^{A,B,D,G,I,J,K}

Orangenjus / glasierter Fenchel / Safranrisotto

Monkfish cheeks sautéed in aromatics / orange jus

glazed fennel / saffron risotto

29,00 €

~

Gebratene Kalbsleber ^{A,B,D,G,I}

dreierlei Pfefferjus / eingekochte Birne

Kartoffelpüree mit Salbeibutter

Fried veal liver / three kinds of pepper jus

poached pear / Mashed potatoes with sage butter

27,00 €

~

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

Portwein - Chicoree / Gorgonzolaschaum

geröstete Pinienkerne

Orecciette pasta / port wine - chicory

gorgonzola foam / roasted pine nuts

16,00 €

Kokos Pana Cotta ^{A,B,D,H}

Papaya Sorbet / marinierte Blaubeeren

Coconut panna cotta / papaya sorbet

marinated blueberries

10,50 €

VORSPEISEN	
	Salat Nicoise ^{C,D,G,I,J} Wachtelei / eingelegten Schalotten / Bohnen Sardellen / Thunfisch / Oliven / Kartoffel <i>Salad Nicoise / Quail Egg / Pickled Shalottes / Beans</i> <i>Anchovies / Tuna / Olives / Potato</i> 23,00 €
	Carpaccio vom Rinderfilet ^{B,D,G,H,I} Rucola Salat / Pinienkerne / gehobelter Parmesan <i>Beef fillet carpaccio / Arugula salad / pine nuts</i> <i>shaved Parmesan cheese</i> 21,00 €
	Bunte Blattsalate ^{D,G,H,I} Sizilianische Strauchtomaten / Avocado / Palmherzen Büffel Mozzarella / Koriander <i>Colorful leafy greens / Sicilian vine tomatoes / Avocado</i> <i>Palm hearts / Buffalo mozzarella / Cilantro</i> 19,00 €
	Essenz vom Ochsenschwanz unter der Blätterteighaube ^{A,C,D,G,I} schwarzer Trüffel / Alter Sherry <i>Oxtail essence under a puff pastry cap</i> <i>black truffle / aged sherry</i> 16,00 €
	Knusprig gebratener Pulpo ^{B,C,D,G,I,J,K} Zweierlei Erbse / Hummerschaum Estragon Mayonnaise <i>Crispy fried octopus / Two types of peas</i> <i>lobster mousse / tarragon mayonnaise</i> 23,00 €
	Seezunge an der Gräte gebraten ^{B,I,J} Mandel-Zitronenbutter / Blattspinat / Kerbelkartoffeln <i>Sole roasted on the bone / almond-lemon butter</i> <i>spinach leaves / chervil potatoes</i> 44,00 €
	Tagliatelle ^{A,B,C,D,I} Winter-Trüffel / Bioeigelb <i>Tagliatelle / Winter Truffle / Organic Egg Yolk</i> 27,00 €
	Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{A,C,D,G,I} - am Tisch zubereitet - <i>Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread</i> 100 g - 21,00 € 200 g - 42,00 € auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise <i>additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise</i> 8,50 €
	Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb ^{A,B,C,D,H} Kartoffelsalat / Preiselbeeren <i>Original "Wiener Schnitzel" of Veal</i> <i>Potato Salad / Cranberries</i> 27,00 €
	GEFLÜGEL SCHMECKT.  Made in Germany. DER BERLIN CAPITAL CLUB SERVIERT AUSSCHLIEßLICH GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND
	Ragout von der confierten Entenkeule ^{B,I} Portweinjus/ 2erlei vom Sellerie /glasierte Maronen <i>Ragout of confit duck leg / port wine jus</i> <i>two types of celery / glazed chestnuts</i> 27,00 €
	Rosa gebratenes Rinderfilet ^{B,D,G,I} Perigord Trüffel / grüner Spargel / Topinambur <i>Pink roasted beef fillet / Perigord truffles</i> <i>green asparagus / Jerusalem artichokes</i> 39,00 €
	Sautierter Steinbutt ^{A,B,D,G,I,J} zweierlei Paprikasauce / glasierter Fenchel Brunnenkresse Risotto <i>Sautéed turbot / two kinds of pepper sauce</i> <i>glazed fennel / watercress risotto</i> 43,00 €
	Getrüffelte Schaumsuppe von der Kartoffel ^{B,D,G,I} Croûtons <i>Truffled potato foam soup / Croutons</i> 11,00 €
	Kalbsbries in Nussbutter gebraten ^{A,B,C,D,G,I} Petersilienwurzel / Rahmmorcheln <i>Veal sweetbreads fried in brown butter / parsley root</i> <i>cream morels</i> 24,00 €
	Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,D,G,I,J} Artischocken / Kartoffel-Olivenöl Püree <i>Skin-fried fillet of sea bass / artichokes</i> <i>potato and olive oil purée</i> 29,00 €
	Filet von der Dorade Rose ^{A,B,D,G,I,J} Curry Schaum / gepickelte Zucchini Cannellini Bohnen Creme <i>Fillet of sea bream Rose / Curry foam / Pickled zucchini</i> <i>Cannellini bean cream</i> 33,00 €
	Brust von der Prignitzer Maispoularde ^{A,B,D,G,I} Zitronen Thymian Jus / geflämmt Kohlrabi Karottencreme <i>Prignitz corn-fed chicken breast</i> <i>lemon thyme jus / flambéed kohlrabi / carrot cream</i> 27,00 €