



Berlin Capital Club

Since 2001

KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

12,00 €

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

Papaya Sorbet / marinierte Blaubeeren

Coconut panna cotta / papaya sorbet

marinated blueberries

10,50 €

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

Frühlingssalate ^{A,B,C,D,G,I}

gebackene Wachtelkeule / Pomelo / grüner Spargel

Spring salads/ baked quail leg

Pomelo / green asparagus

16,00 €

~

Fenchel-Safran Schaumsuppe ^{B,D,G,I,J}

Zanderbrandate

Fenchel-Safran Schaumsuppe / Zanderbrandate

9,00 €

Bachsaibling ^{A,B,C,D,G,I,J}

Karottensud / gebratene Radieschen

Spinat-Ricotta Ravioli / Estragonöl

brook trout / carrot broth / fried radishes

spinach-ricotta ravioli / tarragon oil

27,00 €

~

Lamm-Paprika-Curry ^{B,D,E,F,G,H,I}

Schlangen-Aubergine / Walnusspesto

Kardamomreis

Lamb-bell pepper curry / snake eggplant

walnut pesto / cardamom rice

27,00 €

~

Gerstenrisotto ^{A,B,C,H}

Kräutersaitlinge / geröstete Mandeln

gepickelte Ochsenherztomaten

Barley risotto / herb mushrooms / roasted almonds

pickled beef heart tomatoes

16,00 €

Mousse von der Dulcney Valrhona Schokolade

^{A,B,C,H}

Pistaziencreme / Bisquitcrumble / Himbeersorbet

Dulcney Valrhona chocolate mousse / pistachio cream

biscuit crumble / raspberry sorbet

11,00 €

VORSPEISEN	
	Römersalat Herzen ^{A,D,G,H,I,J,K} Limonen-Dill- Vinaigrttte / Limonenperlen Creme von schwarzen Knoblauch frittierte Calamaretti <i>Romaine lettuce hearts</i> <i>Lime - dill vinaigrette / Lime pearls</i> <i>Black garlic cream / Fried calamari</i> 16,00 €
UNSERE KLASSIKER	
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 €	Tatar vom Milchkalb ^{A,B,D,G,I} zweierlei Feige / Büffelburrata / Granatapfel Sirup <i>Suckling veal tartare / two kinds of fig</i> <i>buffalo burrata / pomegranate syrup</i> 19,00 €
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 €	Oktopus Carpaccio ^{D,G,I,K} Staudensellerie / Bohnenvinaigrette / Friseesalat <i>Octopus Carpaccio / Celery</i> <i>Bohnavinaigrette / Friseesalat</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 €	Schaumsuppe vom Blumenkohl ^{D,E,F,G,H,I,J} Vadouvan / Tatar vom Räucherlachs <i>Cauliflower foam soup / Vadouvan</i> <i>Tartar of smoked salmon</i> 9,50 €
HAUPTGERICHTE	
Tagliatelle ^{A,B,C,D,I} Winter-Trüffel / Bioeigelb <i>Tagliatelle / Winter Truffle / Organic Egg Yolk</i> 27,00 €	Gebratene Kalbsleber ^{A,B,D,G,I} dreierlei Pfefferjus / eingekochte Birne Kartoffelpüree mit Salbeibutter <i>Fried veal liver / three kinds of pepper jus</i> <i>poached pear / Mashed potatoes with sage butter</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 €	Filet vom TXOGITTXU Rind ^{B,D,E,G,I} Rahmmorcheln / Frühlingslauch getrüffelttes Kartoffelpüree <i>Fillet of TXOGITTXU beef / creamed morels</i> <i>spring onions / truffled mashed potatoes</i> 39,00 €
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 €	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 €
GEFLÜGEL SCHMECKT.  DER BERLIN CAPITAL CLUB SERVIERT AUSSCHLIEßLICH GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND	In Aromaten gebratene Lammkoteletts ^{A,D,E,F,G,H,I} Petersilienpesto / Orangen-Couscous Artischockenpüree <i>Lamb chops roasted in aromatics</i> <i>Parsley pesto / orange couscous Artichoke puree</i> 31,00 €
Lauwarmer Salat von der Entenkeule ^{D,F,G,H,I,J} grüne Mango / Dashibirne / Kohlrabi Togarashi / geröstete Haselnüsse <i>Lukewarm duck leg salad / green mango / dashi pear</i> <i>kohlrabi / togarashi / roasted hazelnuts</i> 27,00 €	Bühne frei für das Classic Open Air 2026
Tagliatelle ^{A,B,C,D,G,I} Kräuterveloute / Brust vom Schwarzfederhuhn / Mairübchen <i>Tagliatelle / Herb veloute</i> <i>Breast of black-feathered chicken / turnip</i> 29,00 €	Donnerstag, 09. Juli 2026 Eröffnungskonzert mit dem Konzerthausorchester & Joana Mallwitz & Hayato Sumino Freitag, 10. Juli 2026 Giovanni Zarrella – Eine italienische Sommernacht – Part II (LIVE mit Band & Streichern) Samstag, 11. Juli 2026 SATURDAY NIGHT – JOJA WENDT & Gäste Sonntag, 12. Juli 2026 David Garrett – Open Air Tour 2026 „Millennium Symphony“ Montag, 13. Juli 2026 HAEVN - Atmosphärischer Pop und feine Synth-Melodien Dienstag, 14. Juli 2026 Alphaville (Symphonic) lassen ihre 80s-Hymnen mit der Neuen Philharmonie Frankfurt aufleben