



**LOUNGE-KARTE**  
*LOUNGE MENU*

**Liebe Mitglieder, liebe Gäste**

**Genießen Sie unser breites Angebot in der Lounge  
mit dem fantastischen Blick auf einen  
der schönsten Plätze Europas  
– dem Gendarmenmarkt –  
mit dem Französischen und  
Deutschen Dom sowie dem Konzerthaus.**

**Ob Frühstück, Caesar's Salat, Zigarre, Aperitif,  
Cocktail oder andere erlesene kulinarische Genüsse  
wir heißen Sie „Herzlich Willkommen“  
in unserer Bar-Lounge.**

*Dear Members, dear Guests*

*Enjoy the variety we have on offer in our lounge  
with the fabulous view to one of the  
most impressive public squares in Europe  
– the Gendarmenmarkt –  
overlooking the French as well as the German Cathedrals  
as well as the Concert Hall.*

*Breakfast, Caesar's salad, Cigar, Aperitif, Cocktails and other culinary  
highlights – you are “welcome”  
in our Bar-Lounge.*

Ihr / Your



**Serkan Özcan**  
Maitre d`Hotel

## SNACKS

### SNACK MENU

<b>Suppe des Tages</b> <i>Soup of the day</i>	9,00
<b>Bergkäse- Trüffelschinken-Sandwich</b> <sup>A,B,C,D</sup> In Butter gebraten, bunter Salat <i>Mountain cheese- Truffle ham- Toast</i> <i>Fried in butter, colorful salad</i>	16,00
<b>Capital Club Burger</b> <sup>A,D</sup> Wahlweise mit 100% Rindfleisch Patty (180 g) mit Speck oder 100% Sonnenblumen- Ackerbohnen Patty (Vegetarisch) Hausgemachter Brioche Bun Paprikarelish / Tomate Cheddar / rotes Zwiebelkompott <i>Optionally with</i> <i>100% beef patty (180 g) with bacon or</i> <i>100% sunflower and field bean patty (vegetarian)</i> <i>homemade brioche bun / pepper relish / tomato</i> <i>Cheddar / red onion compote</i>	19,00
<b>“Caesar Salad”</b> <sup>A,B,D,G,I</sup> Romanasalat / körniger Senf knusprige Croûtons / Parmesan <i>Romaine Lettuce / Grain Mustard</i> <i>Crunchy Croutons / Parmesan</i>	9,00
gern mit Garnelen <sup>K</sup> <i>with prawns</i>	zzgl. 14,00
gern mit Maispouardenbrust <i>with corn feed chicken breast</i>	zzgl. 11,00

## SNACKS

### SNACK MENU

<b>KPM Currywurst „Berlin Capital Club“</b> <sup>D,G,I</sup> <i>KPM Berliner Curry Sausage</i>	8,00
<b>Bio Pommes Frites</b> mit Ketchup und Mayonnaise <i>Oranic french Fries with Ketchup and Mayonnaise</i>	5,50
<b>In Buchenholz geräucherter Lachs</b> <sup>B,D,J</sup> Kartoffelrösti / Kaviar-Frischkäse / Blattsalate <i>Beechwood-smoked salmon / Potato rösti</i> <i>caviar cream cheese / lean Buchenholz</i>	23,00
<b>Fried Food Bamboo Basket</b> <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I</sup> Asiatische Köstlichkeiten mit dreierlei Saucen <i>Fried Asian specialties</i> <i>served with three different Sauces</i>	19,00
<b>Tatar vom Simmentaler Rind (200 g)</b> <sup>A,C,GJ</sup> am Tisch zubereitet geröstetes Joseph Brot <i>Simmental Beef Tartare (200 g)</i> <i>Toasted Joseph Bread</i>	42,00
als Vorspeise (100 g) <i>as starter (100 g)</i>	21,00
<i>Mit Pommes Allumettes und Tüffelmayonnaise</i>	8,50

## SNACKS

### SNACK MENU

<b>“Unser Club Sandwich”</b> <sup>A,B,C,D</sup> Weizen- oder Vollkorntoast / Maispoularde / Spiegelei knuspriger Speck / Avocado / Tomate / Cocktailsauce <i>“Our Club Sandwich”</i> <i>Corn feed chicken breast / Fried Egg / crispy bacon</i> <i>Avocado / Tomato / Cocktail sauce</i>	19,00
<b>Original “Wiener Schnitzel” vom Kalb</b> <sup>A,B,C,D</sup> Schwäbischer Kartoffelsalat / Preiselbeeren <i>Original “Wiener Schnitzel”</i> <i>Potato Salad / Cranberries</i>	26,00
<b>Fritto Misto</b> <sup>D,H,J,K</sup> Meeresfische / Garnelen Knusprig gebackenes Gemüse / Ingwersirup <i>Fritto Misto</i> <i>Sea fish / Shrimp / Crispy baked Vegetables</i> <i>Ginger syrup</i>	23,00
<b>Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen</b> <sup>A,B,C,D,G,I</sup> in Pfefferrahmsauce/ Wilder Brokkoli <i>Tagliatelle with beef fillet tips</i> <i>in pepper cream sauce/ wild broccoli</i>	27,00

## SNACKS

### SNACK MENU

<b>Gereifter und frischer Rohmilchkäse</b> <sup>A,B,D</sup> von unserem Maître Affineur Waltmann Früchtebrot / Feigensenf <i>Cheese selection from Maître Affineur Waltmann</i> <i>Fruit Bread / Fig Mustard</i>	19,50
<b>“Bento-Box”</b> <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I,J</sup> Kleine Menüfolge, serviert in der klassischen Japanischen Bento Box <i>Small menu served in classic Japanese bento box</i>	23,00

## APERITIF KLASSIKER

**Martini bianco/ Martini dry/ Martini rosso<sup>1)</sup>**  
5 cl/ 12,00

**Cynar<sup>1)</sup>/ Pernod / Ricard<sup>1)</sup>**  
4 cl/ 11,00

**Campari <sup>1)</sup> / Aperol<sup>1)</sup>**  
12,00

**Aperol Spritz<sup>1)</sup>**  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
14,00

**Hugo**  
Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda  
14,00

**Kir Royal**  
Champagner, Cassis  
15,00

## SHERRY

**Tio pepe Palomino<sup>4,5)</sup>**  
5 cl/ 12,00

**Sandeman medium / Cream**  
5 cl/ 12,00

**Lustau Pedro Ximenez<sup>4,5)</sup>**  
5 cl/ 17,00

## COCKTAILS

**Gin Fizz**  
Dry Gin, Zitronensaft, Soda, Zuckersirup  
14,00

**Martini Cocktail**  
Dry Gin, Wermut, Olive  
14,00

**Negroni**  
Martini Rosso, Campari, Dry Gin  
14,00

**Moscow Mule**  
Wodka, Spicy Ginger, Limette, Gurke  
14,00





**Bloody Mary**  
Wodka, Tomatensaft, Zitrone, Tabasco, Worcestershire  
14,00

**Mojito**  
weisser Rum, Limette, Minze, Soda  
14,00

**Whisky Sour**  
Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup  
14,00

**Caipirinha**  
Cachaça, Limette, Rohrzucker, Soda  
14,00

## CHAMPAGNER

<b>Piper-Heidsieck Cuvée Brut</b>	0,75 l	76,00
	1,5 l	161,00
	0,1 l	15,00
<b>Piper-Heidsieck Rosé Sauvage</b>	0,75 l	86,00
	0,1 l	16,00
<b>Piper-Heidsieck Essentiel</b>	0,75 l	98,00
<b>Piper-Heidsieck Rare</b>	0,75 l	250,00
<b>Roderer Brut Premier</b>	 LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE	0,75 l 106,00
<b>Brut Impérial</b>	 MOËT & CHANDON CHAMPAGNE	0,75 l 120,00
		1,5 l 206,00
<b>Brut Rosé Impérial</b>		0,75 l 118,00
		1,5 l 220,00
<b>Veuve Clicquot Brut</b>	 CHAMPAGNE Veuve Clicquot Ponsardin MAISON FONDÉE EN 1772 REIMS FRANCE	0,75 l 108,00
<b>Veuve Clicquot rose</b>		0,75 l 116,00
		1,5 l 272,00
<b>Taittinger Brut</b>	 CHAMPAGNE TAITTINGER Reims	0,75 l 107,00
		1,5 l 209,00
<b>Taittinger Rose</b>		0,75 111,00
		1,5 l 216,00

<b>Ruinart Brut</b>	 1729 Ruinart PLUS ANCIENNE MAISON DE CHAMPAGNE	0,75 l	153,00
<b>Ruinart Rosé Brut</b>		0,75 l	198,00
		1,5 l	379,00
<b>Dom Pérignon Vintage 2012</b>	 Dom Pérignon	0,75 l	420,00

## SCHAUMWEIN

<b>Geldermann Grand Brut</b>	0,75	38,00
	0,1	8,00
<b>Geldermann Grand Rose</b>	0,75	41,00
	0,1	9,00
<b>Prosecco frizzante brut</b>	0,75	28,00
	0,1	7,00

## ALKOHOLFREIER SCHAUMWEIN

<b>La Maison Tea No.9 Herbal Garden</b> mit grünem Tee und Griechischem Bergtee	0,75l	€ 36,00
	0,1	€ 8,00
<b>La Maison Tea No. 7 Blooming Rose</b> mit Schwarztee und Hibiskus	0,75l	€ 36,00
	0,1l	€ 8,00

## PORTWEIN

<b>Taylor's Tawny</b>		
10 Years <sup>4)</sup>	5 cl	12,00
20 Years <sup>4)</sup>	5 cl	18,00
<b>Sandeman White</b>	5 cl	12,00

## GEIST- UND FRUCHTBRAND

<b>Ziegler</b>		
No.1 Wildkirsch	2 cl	19,00
Schlehe	2 cl	16,00
Mirabelle	2 cl	16,00
Waldhimbeergeist	2 cl	16,00
Williams	2 cl	16,00
Marille	2 cl	16,00
Zwetschge	2cl	16,00
Haselnuß	2cl	16,00

## LIKÖRE

<b>Amaretto</b>	2 cl	11,00
<b>Sambucca</b>	2 cl	11,00
<b>Underberg</b>	2 cl	11,00
<b>Ramazotti</b>	4 cl	11,00
<b>Jägermeister</b>	4 cl	11,00
<b>Baileys</b>	2 cl	11,00
<b>Cointreau</b>	2 cl	11,00
<b>Averna</b>	4 cl	11,00
<b>Drambui</b>	2 cl	11,00
<b>Fernet</b>		
Branca / Menta	4 cl	11,00

## GRAPPA

<b>Antinori</b>		
Grappa di Tignanello	2 cl	16,00
<b>Jacopo di Poli</b>		
Cleopatra Moscato Oro	2 cl	15,00
Grappa di Sassicaia	2 cl	16,00
Sarpa di Poli	2 cl	16,00
<b>Nonino</b>		
Riserva 115	2 cl	24,00
	4 cl	45,00
<b>Brunetti</b>		
Aulo	2cl	14,00
Riserva	2cl	15,00
<b>Sibona</b>		
La Grappa di Barolo	2 cl	13,00

## COGNAC

<b>Rémy Martin</b>		
V.S.O.P	2 cl	13,00
X.O	2 cl	21,00
<b>Martell V.S.O.P</b>	2 cl	13,00
<b>Hennesy</b>		
V.S.O.P	2 cl	14,00
X.O.	2 cl	18,00
<b>Courvoisier V.S.O.P</b>	2cl	16,00
<b>Francois Voyer</b>	2cl	24,00

## BRANDY

<b>Lepanto</b>	2 cl	13,00
<b>Vecchia Romagna</b>	2 cl	13,00
<b>Carlos I</b>	2 cl	14,00
<b>Cardenal Mendoza</b>	2 cl	14,00
<b>Gran Duque d'Alba</b>	2 cl	14,00

## CALVADOS

<b>Château du Breuil 15 jahre</b>	2 cl	16,00
<b>Papidoux</b>	2 cl	14,00

## VODKA

<b>Absolut</b>	4 cl	12,00
<b>Moskovskava</b>	4 cl	13,00
<b>Beluga</b>	4 cl	14,00
<b>Belvedere</b>	4 cl	14,00

## GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	4 cl	13,00
<b>Tanqueray</b>	4 cl	13,00
<b>Tanqueray Rangpur</b>	4 cl	14,00
<b>Hendrick's</b>	4 cl	14,00
<b>Monkey 47</b>	4 cl	14,00
<b>Gin Mare</b>	4 cl	15,00

## RUM

<b>Havana Club 3 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Havana Club 7 Jahre</b>	4 cl	14,00
<b>Havana Club Selección</b>	4cl	20,00
<b>Myers's<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Ron Zacapa Solera Gran Reserva</b>	4 cl	17,00
<b>Ron Zacapa XO</b>	4cl	24,00
<b>Botran 18 Jahre</b>	4 cl	21,00
<b>Brugal</b>	4cl	19,00
<b>Opthimus</b>	4 cl	23,00
<b>Trois Rivieres</b>	4cl	39,00
<b>Angostura</b>	4cl	16,00
<b>Bacardi 8 Anos</b>	4cl	15,00
<b>Eminente Grand Reserva</b>	4cl	18,00

## WHISK(E)Y

### Single Malt

<b>Talisker 10 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	14,00
<b>Oban<sup>1)</sup></b>	4 cl	17,00
<b>Lagavulin 16 Jahre<sup>1)</sup></b>	4 cl	16,00
<b>The Macallan Amber</b>	4 cl	16,00
<b>Glenmorangie<sup>1)</sup></b>		
Signet	4 cl	18,00
18 Jahre	4 cl	22,00

### Irish

<b>Tullamore Dew<sup>1)</sup></b>	4 cl	13,00
-----------------------------------	------	-------

## WHISK(E)Y

### Scotch

<b>Ballantines<sup>1)</sup></b>	4 cl	13,00
<b>Chivas Regal<sup>1)</sup></b>		
12 Jahre	4 cl	15,00
18 Jahre <sup>1)</sup>	4 cl	19,00
<b>Dimple<sup>1)</sup></b>	4 cl	15,00
<b>Johnnie Walker</b>		
Red Label <sup>1)</sup>	4 cl	14,00
Black Label <sup>1)</sup>	4 cl	16,00

### Bourbon

<b>Canadian Club<sup>1)</sup></b>	4 cl	12,00
<b>Jack Daniel's</b>	4 cl	12,00
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	4cl	16,00
<b>Maker's Mark</b>	4 cl	13,00

## MINERALWASSER



<b>Vöslauer prickelnd</b>	0,33 l	3,60
	0,75 l	7,30
<b>Vöslauer still</b>	0,33 l	3,60
	0,75	7,30
<b>San Pellegrino</b>	0,75 l	7,80
<b>Selters prickelnd</b>	0,75	7,30
<b>Selters still</b>	0,75	7,30

## SOFTGETRÄNKE

<b>Coca Cola</b> <sup>1,2)</sup> , <b>Light</b> <sup>1,2,6)</sup> , <b>Zero</b> <sup>1,2,6)</sup>	0,20 l	3,60
<b>Sprite</b>	0,20 l	3,60
<b>Fanta</b> <sup>1,4)</sup>	0,20 l	3,60
<b>Almdudler</b> <sup>1)</sup> (Kräuterlimonade)	0,35 l	3,60
<b>Spezi</b> <sup>1,2,4,6)</sup>	0,30 l	5,50
<b>Red Bull</b> <sup>1,2,7)</sup>	0,25 l	5,50
<b>Thomas Henry</b>		
Tonic Water <sup>3)</sup> , Bitter Lemon <sup>3,4)</sup>	0,20 l	3,60
Ginger Ale <sup>1)</sup> , Soda Water, Spicy Ginger <sup>1)</sup>	0,20 l	3,60

## BIER

### vom Fass

Berliner Pilsner	0,3 l	5,20
------------------	-------	------

### Weizen

Paulaner Hefeweizen	0,5 l	5,00
Paulaner Kristall	0,5 l	5,00
Paulaner dunkel	0,5 l	5,00
Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	5,00

### Alkoholfrei

Clausthaler Original	0,33 l	4,90
----------------------	--------	------

## BIERMISCHGETRÄNKE

Radler	0,3 l	5,00
Alster	0,3 l	5,00
Diesel	0,3 l	5,00

## TEE

im Kännchen serviert  
*Teapots*



SELECTED TEA SINCE 1823

<p><b>Schwarzer Tee</b></p> <p>Earl Grey Darjeeling<sup>2)</sup> Darjeeling Summer Gold<sup>2)</sup> Assam Bari<sup>2)</sup> English Breakfast Ceylon<sup>2)</sup></p> <p><b>Grüner Tee</b></p> <p>Fancy Sencha<sup>2)</sup> Morgentau<sup>2)</sup> (mit Blüten aromatisierter Sencha) Jasmin Gold<sup>2)</sup></p> <p><b>Kräutertee</b></p> <p>Vita Fit (kräuterteemischung) Vanilla Roibosch Eisenkraut (Verveine) Pfefferminze Kamille</p> <p><b>Früchtete</b></p> <p>Sport Cup Granny's Garden</p> <p><b>Frischer Minztee</b> <b>Frischer Ingwertee</b></p>	<p>5,50</p> <p>5,50</p> <p>5,50</p> <p>5,50</p> <p>6,00 6,00</p>
---	--

## FRUCHTSÄFTE

<p><b>Frisch gepresster Orangensaft</b></p> <p><b>Saftschorle</b></p> <p><b>Granini</b> Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft, Johannisbeernektar<sup>4)</sup>, Kirschnektar, Multivitamin-Mehrfruchnektar, Pfirsich-Nektar<sup>4)</sup>, Bananennektar<sup>4)</sup>, Tomatensaft, Erdbeersaft</p> <p><b>Vaihinger</b> Ananassaft<sup>4)</sup>, Grapefruitsaft, Mangonektar, Maracujanektar<sup>4)</sup></p>	<p>0,2 l    6,00</p> <p>0,3 l    4,90</p> <p>0,2 l    3,80</p> <p>0,2 l    3,80</p>
--	---

## HEIß-GETRÄNKE

<p>Tasse Kaffee<sup>2)</sup> Espresso<sup>2)</sup> Doppelter Espresso<sup>2)</sup> Cappuccino<sup>2)</sup> Latte Macchiato<sup>2)</sup> Heisse Schokolade Milchkaffee<sup>2)</sup></p> <p>→ mit Hafer- oder Laktosefreie Milch</p>	<p>3,50 3,30 5,00 4,90 4,90 4,80 4,60</p> <p>zzgl. 0,80</p>
--	---

## FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

**„Egg Benedict“** <sup>A,C,D</sup> 14,00

2 Pochierte Eier / Butterbrioche / Sauce Hollandaise  
und einer der folgenden Kompositionen...

*2 poached Eggs / Butter Brioche / Sauce Hollandaise  
and one choice from below...*

...Spinat (absoluter Klassiker)

*...Spinach (the true classic)*

...Beinschinken / Blattspinat / Bergkäse <sup>B</sup>

*...cooked Ham / Spinach / Mountain Cheese*

...gebeizter Lachs / Dill / Gartengurken <sup>J,D,I</sup>

*...cured Salmon / Dill / Cucumber*

...Avocado / Kräuter-Kresse-Salat / getrocknete Tomate

*...Avocado / Herb Cress Salad/ dried Tomatoe*

**2 Bio Eier** <sup>A,C</sup> 9,00

Rührei / Spiegeleier / Omelette auf Wunsch mit :  
Schnittlauch / Bacon / Tomatenwürfeln / Pilzen / Käse <sup>B</sup>

Zwiebeln / gebeiztem Lachs <sup>J</sup> / Schinken / Spinat

*2 bio Eggs: scrambled Eggs / fried Eggs / Omelette*

*Topping selection: Chives / Bacon / Tomatoes / Mushrooms*

*Cheese / Onion / graved Salmon / Ham / Spinach*

**Josephbrot / Avocado / Spiegelei / Kresse** <sup>A</sup> 14,00

*Joseph Bread | Avocado / fried Egg / Cress*

Alle Eier-Gerichte werden mit Bio-Eiern zubereitet  
*All egg dishes are prepared with organic eggs*

## FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

**Frühstück auf 7 Etagen** <sup>A,D,G,H,J</sup> 26,00 p. P.

Beinschinken / Coppa di Parma / Fenchelsalami  
gereifter Gouda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse

gebeizter Wildlachs / Senf-Honig-Dill Sauce

Hummus / eingelegtes Gemüse / Obstsalat / Birchermüsli

Brotkorb / Marmelade / Honig / Nutella / Butter

→ *gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier*

*Breakfast on 7 floors:*

*Cooked Ham / Coppa di Parma / Fennel Salami*

*Ripe Gouda / Brie de Meaux / Goat Cream Cheese*

*Cured Wild Salmon / Mustard Honey Dill Sauce*

*Hummus / pickled Vegetables / Fruit Salad / Bircher muesli*

*Bread Basket / Marmalade / Honey / Nutella / Butter*

→ *optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs*

**Vegetarisch auf 7 Etagen** <sup>A,D,E,H,I</sup> 26,00 p. P.

gereifter Gouda / Brie de Meaux / Ziegenfrischkäse

Hummus / eingelegtes Gemüse / Gemüse-Sticks / Obstsalat

Birchermüsli / Miso Suppe / Räuchertofu

Brotkorb / Marmelade / Honig / Nutella / Butter

→ *gern dazu Rühr-, Spiegel- oder gekochte Eier*

*Vegetarian Breakfast on 7 floors:*

*Mature Gouda / Brie de Meaux / Goat Cream*

*Hummus-pomegranate-parsley/ pickled vegetables*

*Vegetables-Sticks / Fruit Salad/ Bircher muesli*

*Miso Soup / smoked tofu slices*

*Bread Basket / Butter / Marmalade / Honey / Nutella*

→ *optionally with Scrambled, Fried or Boiled Eggs*

---

## FRÜHSTÜCK

### BREAKFAST

<b>Frenchtoast</b> <sup>A,B,C</sup> mit Beeren / Zimt / Ahornsirup <i>French toast / Fresh fruits / Cinnamon / Maple syrup</i>	9,00
<b>Bircher Müsli</b> <sup>A,B,H</sup> mit geriebenen Apfel und Birnen <i>Bircher Muesli</i>	8,50
<b>Halbe Flugmango mit Granatapfel</b> <i>Half a Mango with Pomegranate</i>	8,00
<b>Frischer Obstsalat</b> <i>Fresh Fruit Salad</i>	7,50
<b>Joseph's Zitronen Kuchen</b> <sup>A,B,C</sup> <i>Joseph's Lemoncake</i>	6,50
<b>Joseph's Bio Schoko-Kirsch-Kuchen</b> <sup>A,B,C</sup> <i>Joseph's organic Chocolate Cherry Cake</i>	6,50
<b>2 kleine Butter-Croissant</b> <sup>A,B,C</sup>	3,50

## KENNZEICHNUNG / ZUSATZSTOFFE

- 1) Farbstoff
- 2) Koffein
- 3) Chinin
- 4) Antioxidationsmittel
- 5) Konservierungsstoff
- 6) Süßungsmittel
- 7) Taurin

## ALLERGENLISTE

- A) Gluten haltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse inkl. Lactose
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Schwefeldioxid und Sulfite
- E) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
- G) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I) Sellerie und daraus gewonnen Erzeugnisse
- J) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Weichtiere und daraus gewonnen Erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte, können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

## ZIGARREN IM BERLIN CAPITAL CLUB

In unserer Bar & Lounge kommen Sie in den Genuss von ausgewählten Zigarren und Zigarillos.

Bitte nehmen Sie sich die Zeit und schauen Sie in unsere separate Zigarrenkarte oder direkt in unseren Humidor.

Sehr gern berät Sie unser Bar Team bei der Auswahl Ihrer Zigarre.

