



Berlin Capital Club

\*Since 2001\*

## KÄSE UND DESSERT

### Sorbetvariation <sup>H</sup>

*Sorbet variation*

9,00 €

### Törtchen von dreierlei Belgischer Schokolade <sup>A,B,C,D,E</sup>

zweierlei Erdbeere / Kaffeepfeifen

*Tartlets with three kinds of Belgian chocolate*

*two kinds of strawberries / coffee pearls*

12,00 €

### Getrübelter Brie <sup>B,D,H</sup>

ingelegte Birne / Fichtennadel Honig

*Truffled Brie / Pickled Pear / Spruce Needle Honey*

14,00 €

### Frischer und gereifter Rohmilchkäse von unserem Maître Affineur Waltmann

### geröstetes Früchtebrot / Feigensenf <sup>A,H,D</sup>

*Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann*

*Roasted Fruit Bread / Fig Mustard*

19,50€



## WOCHENANGEBOT

### Quiche von zweierlei Spargel und Spinat <sup>A,B,C,D,G,H</sup>

Aprikosen / Pekannüsse

Wildkräutersalat / Bärlauch-Creme Fraiche

*Quiche with two kinds of asparagus and spinach*

*apricots / pecans / Wild herb salad*

*wild garlic crème fraîche*

16,00 €

~

### Cremige Kartoffel-Lauchsuppe <sup>B,D,G,I</sup>

Salsiccia

*Creamy Potato and Leek Soup / Salsiccia*

9,00 €

\*\*\*

### Sautierte Tranche vom Atlantik Lachs <sup>B,D,G,I,J</sup>

Buttermilch / Gartengurken

Radishes / Brunnenkresse

*Sautéed Atlantic salmon fillet / Buttermilk*

*Garden cucumbers / Radishes / Watercress*

27,00 €

~

### Wiener Saftgulasch <sup>B,D,G,I,J,K</sup>

Briocheknödel / Salat von roh mariniertem Spitzkohl

*Viennese Beef Goulash / Brioche Dumplings*

*Salad of Raw Marinated Pointed Cabbage*

27,00 €

~

### Bärlauchrisotto <sup>B,D,G,H,I</sup>

Ziegenfischkäse / gehobelte Steinchampignons

Spargelvinaigrette

*Wild Garlic Risotto / Goat Cheese / Sliced Button*

*Mushrooms with Asparagus Vinaigrette*

16,00 €

\*\*\*

### Bayerische Creme von der Passionfrucht <sup>A,B,C,D,H</sup>

Haselnuss-Mandel Eis

Ananas in Kaffee Arabica Sirup

*Bavarian Passion Fruit Cream*

*Hazelnut-Almond Ice Cream*

*Pineapple in Arabica Coffee Syrup*

11,00 €

### 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.*

## UNSERE KLASSIKER

### Bunte Blattsalate <sup>D,G,H,I</sup>

Sizilianische Strauchtomaten / Avocado / Spargel  
Büffel Mozzarella / Kerbel  
*Mixed Leaf Salads / Sicilian vine tomatoes / avocado  
asparagus / buffalo mozzarella / chervil*  
19,00 €

### Knusprig gebratener Pulpo <sup>B,C,D,G,I,J,K</sup>

Zweierlei Erbse / Hummerschaum  
Estragon Öl  
*Crispy Fried Octopus / Two Types of Peas  
Lobster Mousse / Tarragon Oil*  
23,00 €

### Seezunge an der Gräte gebraten <sup>B,I,J</sup>

Mandel-Zitronenbutter / Blattspinat / Kerbelkartoffeln  
*Sole Roasted on the Bone / Almond-Lemon Butter  
Spinach Leaves / Chervil Potatoes*  
44,00 €

### Tagliatelle <sup>A,B,C,D,I</sup>

Sommer-Trüffel / Bioeigelb  
*Tagliatelle / Summer Truffle / Organic Egg Yolk*  
27,00 €

### Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot <sup>A,C,D,G,I</sup> - 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 <sup>A,B,C,D,H</sup>

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

### Cordon Bleu von der Maispouardenbrust aus der Prignitz <sup>A,B,C,D</sup>

Frankfurter grüne Sauce / zerdrückte Kartoffeln  
*Cordon Bleu made with corn-fed chicken breast  
from the Prignitz region / Frankfurt green sauce / mashed potatoes*  
27,00 €

## FRÜHLINGSFEST - Tanz im Mai im Berlin Capital Club



Freitag, 08. Mai 2026, 19:00 Uhr – 24:00 Uhr

Wir warten nicht auf den Frühling – wir feiern ihn einfach. Und das am liebsten mit Ihnen.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller Leichtigkeit, Genuss und guter Gesellschaft.

Bringen Sie Ihre Freunde mit und erleben Sie die Clubräume von ihrer eleganten, frühlingshaften Seite: Design, Kulinarik und inspirierende Begegnungen inklusive.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Teilnehmerbeitrag: 119 Euro p. P. inkl. Programm sowie Köstlichkeiten aus Küche & Keller

## VORSPEISEN

### Tatar und Kaviar vom Bachsaibling <sup>A,B,D,H,J</sup>

Knusperbrot / Gartengurke  
Limonen Crème Fraîche  
*Brook trout tartare and caviar / Crispy bread  
Garden cucumber / Lime crème fraîche*  
19,00 €

### Cremiger Büffel Buratta <sup>B,D,G,H</sup>

dicke Bohnen / roh mariniertes Beelitzer Spargel  
Rhabarber – Vinaigrette  
*Creamy buffalo burrata / fava beans  
raw marinated Beelitz asparagus  
rhubarb – vinaigrette*  
14,00 €

### Garnelen Cannelloni <sup>A,B,C,D,G,I,J,K</sup>

Hummerschaum / eingelegter Pak Choi  
*Shrimp Cannelloni / Lobster Mousse / Pickled Pak Choi*  
21,00 €

### Ragout von Erbsen <sup>B,F</sup>

Kopfsalat / Pancetta / Lauchzwiebel  
geschmorte Tomate / Estragon  
*Pea ragout / lettuce / pancetta / scallions  
braised tomatoes / tarragon*  
16,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Unser Fischeintopf <sup>A,D,G,I,J,K</sup>

Cremiger Fond / Frühlingsgemüse / Kartoffelperlen  
*Our Fish Stew / Creamy Broth  
Spring Vegetables / Potato Pearls*  
27,00 €

### Spaghetti <sup>A,B,D,H,K</sup>

Calamari / Sardellenbutter  
knusprige Croûtons / Petersilie  
*Spaghetti / Calamari / Anchovy butter  
Crispy croûtons / Parsley*  
21,00 €

### In Aromaten gebratenes Rinderfilet <sup>A,B,C,D,G,H,I</sup>

Rhabarbeerjus / Pilzstrudel / lauwarmen Pilz Salat  
*Beef tenderloin seared in aromatic herbs / rhubarb jus  
mushroom strudel / lukewarm mushroom salad*  
39,00 €

### Filet vom Milchkalb <sup>A,B,D,G,I</sup>

Oreganojus / dreierlei Blumenkohl  
Vadouvan-Öl / Fregola  
*Veal fillet / Oregano jus / Three kinds of cauliflower  
Vadouvan oil / Fregola*  
34,00 €

### Suprême vom Stubenküken <sup>B,D,G,I,J,K</sup>

Karottenschaum / Leipziger Allerlei  
*Suprême of poussin / Carrot Mousse / Leipziger Allerlei*  
**Fangfrisch auf den Tisch**

### Unsere Meeresfische Auswahl im Ganzen für Sie zubereitet

Gegrillt / im Salzteig / gebacken, oder Guazzetto Style  
Serviert mit Tagesbeilagen und Olivenöl „Numero Uno“ extra vergine von Gianfranco Comincioli aus Puenago del Garda (Lombardei)  
*Freshly caught and served / Our selection of saltwater fish / prepared whole just for you  
Grilled / baked in salt crust, or Guazzetto-style  
Served with daily sides and extra virgin olive oil*  
Preis laut Gewicht