



Berlin Capital Club

Since 2001



KÄSE UND DESSERT

Sorbetvariation ^H

Sorbet variation

9,00 €

Törtchen von dreierlei Belgischer Schokolade ^{A,B,C,D,E}

zweierlei Erdbeere / Kaffeepfeifen

Tartlets with three kinds of Belgian chocolate

two kinds of strawberries / coffee pearls

12,00 €

Getrübelter Brie ^{B,D,H}

eingelegte Birne / Fichtennadel Honig

Truffled Brie / Pickled Pear / Spruce Needle Honey

14,00 €

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€

WOCHENANGEBOT

Gebratener Stangenspargel ^{B,D,G,I}

Paraschinken / Aprikosen Vinaigrette

Wildkräuter

Sautéed asparagus / Parma ham

apricot vinaigrette / wild herbs

17,00 €

~

Karotten Mango Schaumsuppe ^{A,B,D,E,F,G,H,I}

gebackener Kimchi Gyoza

Carrot-Mango Foam Soup / Baked Kimchi Gyoza

12,00 €

Gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,D,G,I,J,K}

zweierlei Fenchel / Safrankartoffeln

Pan-seared sea bass fillet / two types of fennel

saffron potatoes

29,00 €

~

Gebratenes Lammrückenfilet ^{B,D,G,I}

Tomatenjus / gebratener Römervalat

Parmesanknödel

Roasted rack of lamb / tomato jus

roasted romaine lettuce / Parmesan dumplings

31,00 €

~

Bärlauch Gnocchi ^{A,D,G,I}

Tomaten-Frischkäsecreme / grüner Spargel

Wild Garlic Gnocchi / Tomato - Cream Cheese Sauce

Green Asparagus

16,00 €

Vanille Mascarpone Creme ^{A,B,C,D,H}

Cointreau Erdbeeren / Haselnuss Hippe

Vanilla Mascarpone Cream / Cointreau Strawberries

Hazelnut Wafer

10,50 €

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.

UNSERE KLASSIKER

Bunte Blattsalate ^{D,G,H,I}

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

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

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

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

Sommer-Trüffel / Bioeigelb
Tagliatelle / Summer 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**

Cordon Bleu von der Maispouardenbrust aus der Prignitz ^{A,B,C,D}

Bärlauchpesto / Kartoffel Gurkensalat
*Cordon Bleu made with corn-fed chicken breast
from the Prignitz region / Wild Garlic Pesto
Potato - Cucumber Salad*
27,00 €

Brust von der Maispoularde ^{A,B,C,D}

Kräutersaitlinge in Rahm / Zitronenspitzkohl
Kartoffel Schnittlauch Stampf
*Corn-fed chicken breast / Herb-stuffed chicken in cream sauce
Lemon-flavored pointed cabbage / Mashed potatoes with chives*
27,00 €

Weindinner & Masterclass



Weißer Burgunder

Donnerstag, 04.06.2026, 19:00 Uhr

VORSPEISEN

Vitello Tonnato ^{B,D,G,H,I,J}

zweierlei Sellerie / frittierte Kapern
Pumpernickel Crunch / Zitronengel / Estragon Öl
*Vitello Tonnato / two types of celery / fried capers
pumpernickel croutons / lemon gel / tarragon oil*
19,00 €

Büffel Buratta ^{B,D,G,H,I}

Ochsenherztomate / Tomatenmarmelade
geröstete Pinienkerne / Rucola / alter Balsamico
*Buffalo burrata / Oxheart tomatoes / Tomato jam
Toasted pine nuts / Arugula / Aged balsamic vinegar*
17,00 €

Jacobsmuschel ^{A,C,D,E,F,G,H,I,J,K}

Miso Rahmen / Nori Blätter / Nudeln
Wachtelei / XO Sauce
*Scallop / Miso sauce / Nori sheets / Noodles
Quail egg / XO sauce*
26,00 €

Salat vom zweierlei Spargel ^{B,D,F,G,H,I}

Erdbeere / Rucola / geröstete Nüsse und Kerne
*Salad with two kinds of asparagus
strawberries / arugula / toasted nuts and seeds*
16,00 €

HAUPTGERICHTE

In Aromaten gebratenes Filet vom Milchkalb ^{B,D,G,I}

Sommertrüffeljus / Romanesco / Bärlauchpüree
*Veal fillet seared in aromatic herbs
Summer truffle jus / Romanesco / Wild garlic purée*
34,00 €

Bei Niedertemperatur gegarte Rinder Rippe ^{B,D,G,I}

Räucherjus / Cole slaw Salat
Cashew Panko / zweierlei Mais
*Slow-cooked beef short ribs
Smoked gravy / Cole slaw
Cashew panko / Two kinds of corn*
31,00 €

Maibockkrücken ^{A,B,C,D,G,H}

Wacholderjus / Balsamico Kirschen
Schupfnudeln / zweierlei Sellerie
*Maibock pork loin / Gravy with spruce-tip honey
Potato noodles Creamed kohlrabi / Glazed apricots*
34,00 €

Poke Bowl mit mariniertem Thunfisch ^{D,E,F,G,H,I,J}

Lachsforellen Kaviar / Ananas / Dashi Mayonnaise
Avocado / Frühlingszwiebeln / Edamame
*Poke bowl with marinated tuna / salmon trout caviar
pineapple / dashi mayonnaise / avocado
green onions / edamame*
27,00 €

**Unsere Auswahl an Meeresfischen
servieren wir Ihnen als ganzen Fisch, individuell
für Sie zubereitet – gegrillt, klassisch im Ofen oder
in feinem Guazzetto.**

*Our selection of saltwater fish
is served whole, prepared just for you—grilled, baked in
the oven, or in a delicate guazzetto*

Preis laut Gewicht