



Berlin Capital Club

\*Since 2001\*

## KÄSE UND DESSERT

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

*Sorbet variation*

9,00 €

### Pavlova <sup>B,C,D,H</sup>

pochierter Rhabarber / Aprikosensorbet

*Pavlova / poached rhubarb / apricot sorbet*

11,00 €

### Getrübelter Brie <sup>B,D,H</sup>

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 <sup>A,H,D</sup>

*Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann*

*Roasted Fruit Bread / Fig Mustard*

19,50€



## WOCHENANGEBOT

### Sommerrolle <sup>A,B,D,E,F,G,H,I,J</sup>

gefüllt mit Bulgogi Rindfleisch / Spicy Glasnudelsalat  
marinierte Spitzkohl / Goma Dressing

*Summer roll / filled with bulgogi beef*

*spicy glass noodle salad / marinated pointed cabbage  
sesame dressing*

16,00 €

~

### Schaumsuppe vom Kohlrabi <sup>B,D,G,I</sup>

Estragonöl / Kaninchensugo

*Kohlrabi foam soup*

*Tarragon oil / Rabbit sauce*

12,00 €

\*\*\*

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

Hummersüd / geschmortes mediterranes Gemüse

Sauce Rouille / knuspriges Focaccia

*Our fish stew / lobster broth*

*braised Mediterranean vegetables*

*rouille sauce / crispy focaccia*

32,00 €

~

### Brust von der Barbarie Ente <sup>B,D,G,I</sup>

Thymian Jus / Balsamico Kirschen

Karotten Safran Risotto

*Barbarie duck breast / Thyme Jus / Balsamic Cherries*

*Carrot Saffron Risotto*

28,00 €

~

### Spaghetti <sup>A,B,C,D,G,H,I</sup>

Gorgonzolarahm / geröstete Walnüsse

marinierter Rucola

*Spaghetti / Gorgonzola cream sauce*

*toasted walnuts / marinated arugula*

14,00 €

\*\*\*

### Pochierter Pfirsich <sup>A,B,D,H</sup>

Ricottacreme / zweierlei Himbeere

*Poached peach / ricotta cream*

*two kinds of raspberries*

12,00 €

### 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 Sulfit

*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 €

### 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 Maispoulardenbrust aus der Prignitz <sup>A,B,C,D</sup>

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 <sup>A,B,C,D</sup>

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 €

## PIFFERLING EMPFEHLUNG

### Portion Pfifferlinge <sup>B,D,G,I</sup>

*serving of chanterelles*  
16,00 €

### Risotto Pfifferlinge <sup>B,D,G,I</sup>

Aprikose / Petersilie / Südtiroler Bauernspeck  
*Risotto with chanterelles / apricots / parsley  
South Tyrolean farm cured bacon*  
27,00 €

### Parmesanknödel <sup>A,B,C,D,G,H,I</sup>

Rahmpfifferlinge / Frühlingslauch  
*Parmesan dumplings  
Chanterelles in cream sauce / Spring onions*  
39,00 €

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

Pfifferlinge / Sommertrüffel  
*Tagliatelle / Chanterelles / Summer truffles*  
32,00 €

## VORSPEISEN

### Paccheri mit Thunfisch Tatar gefüllt <sup>B,D,G,H,I,J</sup>

zweierlei Paprikasauce / Kapern Öl  
*Paccheri stuffed with tuna tartare  
two types of bell pepper sauce / caper oil*  
19,00 €

### Gebeizter Lammrücken <sup>D,F,G,I</sup>

Baba Ganoush / Petersilien Öl  
Oliventapenade / Kreuzkümmel Hummus  
*Marinated lamb loin / Baba ganoush / Parsley oil  
Olive tapenade / Cumin hummus*  
19,00 €

### Salat von zweierlei Papaya und knackigem Gemüse

<sup>A,D,E,F,G,H,I,J,K</sup>

gegrillte Großgarnele / Sesamcreme  
Koriander / geröstete Erdnüsse / Orange  
*Salad of two kinds of papaya and crisp vegetables  
grilled jumbo shrimp / sesame cream  
cilantro / roasted peanuts / orange*  
29,00 €

### Roh marinierte Scheiben vom Wolfsbarsch <sup>D,G,I,J</sup>

Avocado Mango Salsa / Kräutersalat  
eingelegte Jalapeños  
*Raw marinated slices of sea bass  
Avocado mango salsa / Herb salad  
Pickled jalapeños*  
23,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Confierter Kabeljau <sup>B,D,G,I</sup>

Pfifferling Rahmsauce / grüner Spargel  
Kartoffelschaum  
*Confit cod / Chanterelle cream sauce  
green asparagus / potato foam*  
32,00 €

### Tagliata vom US-Rinderrücken <sup>B,D,G,I</sup>

Salsa Verde / gebratene Artischocken / Dattelnrini  
Tomaten / Rucola / Papas Arrugadas  
*US beef tenderloin tagliata  
salsa verde / sautéed artichokes / Dattelnrini  
tomatoes / arugula / papas arrugadas*  
37,00 €

### Geflämmt Atlantik Lachs <sup>B,D,G,J</sup>

Ajo Blanco / gebackener Reiskuchen  
eingelegter Granny Smith / Kartoffelperlen  
*Seared Atlantic salmon  
Ajo Blanco / baked rice cake  
pickled Granny Smith apples / potato pearls*  
29,00 €

### Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

Ajvar Spitzkohl / gerösteter Brioche  
Knoblauch Mayonnaise  
*Sous vide cooked veal boiled beef  
Ajvar glazed pointed cabbage  
toasted brioche / Garlic mayonnaise*  
29,00 €

### Porterhouse Steak circa 1100g für zwei Personen

<sup>B,D,G,I</sup>

dreierlei Pfefferjus / mit zwei Tagesbeilagen  
Zubereitungszeit ca.45 Minuten  
*Porterhouse steak (approx. 1100 g) for two people  
Three-pepper sauce / served with two daily sides  
Prep time: approx. 45 minutes*  
139,00 €

### 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