



Berlin Capital Club

\*Since 2001\*

## KÄSE UND DESSERT

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

*Sorbet variation*

9,00 €

### Haselnuss Croustillant <sup>A,B,C,D,H</sup>

Zitronen- Thymianeis / Kirschkompott

*Hazelnut Croustillant / Lemon-Thyme Ice Cream / Cherry Compote*

11,00 €

### Geeiste Erdbeer Prosecco Süppchen <sup>A,B,C,D,H</sup>

Buttermilch Eis

*Iced Strawberry Prosecco Soup / Buttermilk Ice Cream*

11,00 €

### Getrüffelter 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€



## UNSER WOCHENANGEBOT

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

Pico di Gallo / Pulled Lamb / Bohnencreme

Cheddar / eingelegte Jalapenos

*Tacos / Pico de Gallo / Pulled Lamb / Creamed Beans*

*Cheddar / Pickled Jalapeños*

18,00 €

~

### Geeiste Melonen Gazpacho <sup>A,B,D,H</sup>

Parmaschinken / Grissini

*Iced melon gazpacho / Parma ham / grissini*

12,00 €

\*\*\*

### Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch <sup>A,B,D,E,F,G,H,I,J</sup>

Miso Beurre Blanc / gebratene Palmherzen

geschmorter Römer Salat

*Pan-seared Sea bass fillet / Miso beurre blanc*

*pan-seared palm hearts / braised romaine lettuce*

31,00 €

~

### Rollbraten von der Wildschweinbrust <sup>A,B,C,D,G,I</sup>

Kümmeljus / roh marinierte Spitzkohlsalat

glasierte Radieschen / Semmelknödel

*Wild Boar Breast Roll / Caraway Gravy*

*Raw-Marinated Pointed Cabbage Salad*

*Glazed Radishes / Bread Dumplings*

26,00 €

~

### Schmorgurkencurry <sup>D,E,F,G,H,I</sup>

Rosa Linsen / Frisee-Dill Salat / geröstete

Fenchelsamen / Joghurt-Minz-Dip / Pita Brot *Braised*

*Cucumber Curry / Pink Lentils / Frisée and Dill Salad*

*Toasted Fennel Seeds / Yogurt-Mint Dip / Pita Bread*

16,00 €

\*\*\*

### Delice Karamell <sup>A,B,C</sup>

Passionsfruchtsorbet / Knuspriger Karamell

*Caramel Delight / Passion Fruit Sorbet*

*Crunchy Caramel*

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 Frühlingssalate <sup>B,D,G,I</sup>

Aprikose / Sizilianische Strauchtomaten  
Basilikum / Avocado / Büffelmozzarella  
*Colorful spring salads / apricot / Sicilian vine tomatoes*  
*Basil / Avocado / buffalo mozzarella*  
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 €

## 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 €

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

Rahmpfifferlinge / Frühlingslauch  
*Tyrolean Spinach Dumplings*  
*Chanterelles in cream sauce / Spring onions*  
27,00 €

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

Pfifferlinge / Sommertrüffel  
*Tagliatelle / Chanterelles / Summer truffles*  
27,00 €

## GEFLÜGEL SCHMECKT.

 Made in Germany.

**DER BERLIN CAPITAL CLUB**  
SERVIERT AUSSCHLIEßLICH  
GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

### Geschmorte Perlhuhnkeule <sup>B,D,G,I</sup>

Tonkabohnenjus / angeräuchertes Selleriepüree  
marinierter Staudensellerie / Brombeere  
*Braised guinea fowl leg / tonka bean sauce*  
*lightly smoked celery purée / marinated celery stalks*  
*blackberries*  
27,00 €

### Crunchy Poulardenbrust <sup>A,B,C,D,E,F,G,H,I</sup>

Butterbrioche / Miso- Blaubeeren  
geröstete Pfifferlinge / Gartenkräutersalat  
*Crispy Chicken Breast*  
*Butter Brioche / Miso Blueberries*  
*Roasted Chanterelles / Garden Herb Salad*  
29,00 €

## VORSPEISEN

### Gebackene Zucchiniblüte mit Lachsfarce gefüllt

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

Blumenkohl Püree / Dill Öl  
*Baked zucchini blossoms stuffed with salmon filling*  
*Cauliflower purée / Dill oil*  
18,00 €

### Karamellisierte Crostin de Chavignol <sup>B,D,G,I</sup>

Himbeere in Holunderblüte / Brunnenkresse  
Pistazien Vinaigrette  
*Caramelized Crostin de Chavignol / Raspberries with*  
*Elderflower / Watercress / Pistachio Vinaigrette*  
17,00 €

### In Aromaten gebratene Garnele <sup>B,D,I,J,K</sup>

Büffel Stracciatella / Pfirsich / Basilikum Öl  
*Shrimp Sautéed in Aromatic Oils / Buffalo Stracciatella*  
*Peach / Basil Oil*  
23,00 €

### Geeiste Vichyssoise <sup>A,B,D,H</sup>

Croutons / Schnittlauch / Knurrhahn in escabeche sud  
*Chilled Vichyssoise / Croutons / Chives*  
*Southern escabeche grouper*  
11,00 €

## HAUPTGERICHTE

### Paccheri gefüllt mit Ragout von der Kalbsbacke

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

Bohnenkerne / eingelegte Morcheln  
geröstete Fingermöhren mit Kardamom Creme  
*Paccheri stuffed with veal cheek ragout / green beans*  
*pickled morels / roasted baby carrots*  
*with cardamom cream*  
29,00 €

### Steinbutt in Nussbutter confiert <sup>B,D,G,I,J</sup>

Stachelbeersud / Passe Pierre Gemüse  
Schmorzwiebel Creme  
*Turbot confit in nut butter / Gooseberry reduction*  
*Passe Pierre vegetables / Braised onion cream*  
33,00 €

### Gebratenes Filet vom Weiderind <sup>A,B,D,E,F,G,H,I</sup>

Süßkartoffel- Hummus / Kräuter Tabouleh  
*Pan-Seared Grass-Fed Beef Fillet / Sweet Potato*  
*Hummus / Herb Tabouleh*  
33,00 €

### Medaillons vom Seeteufel "Guazetto" <sup>B,C,D,G,H,I,J</sup>

Salsa Verde / zweierlei Fenchel / knusprige Panisse  
*Monkfish Medallions "Guazetto" / Salsa Verde*  
*Two Types of Fennel / Crispy Panisse*  
29,00 €

### Unsere Auswahl an Meeresfischen

servieren wir Ihnen als ganzen Fisch, individuell  
für Sie zubereitet – gegrillt, klassisch im Ofen oder  
in feinem Guazetto.

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

### Porterhouse Steak circa 1100g für zwei Personen

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

dreierlei Pfefferjus / grünem Spargel  
Kartoffel-Olivenöl Püree/ Rahmpfifferlinge  
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*  
124,00 €