

DESSERT UND KÄSE
DESSERT AND CHEESE

Sorbetvariation ^H
Sorbet Variation
9

Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{A,B,C,D,H}
zweierlei Himbeere
Warm Valrhona Chocolate Cake
with two Types of Raspberries
13

Kokosnussparfait ^{A, B,C,D,H}
Karamellisierte Ananas / Vanillesahne
Coconut Parfait
Caramelized Pineapple / Vanilla Cream
11

Frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann ^{A,H,D}
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf
Cheese Selection from our Maître Affineur Waltmann
roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19



Berlin Capital Club
Since 2001

GOURMET DINNER
Geldermann Privatsektkellerei & Brennerei Ziegler

Freuen Sie sich auf ein exklusives Gourmet-Menü,
begleitet von ausgewählten Geldermann Sekten und
edlen Bränden aus dem Hause Ziegler, die sorgfältig auf
die einzelnen Gänge abgestimmt sind und
deren Aromen auf besondere Weise unterstreichen.

Montag, 14. September 2026
19 Uhr
pro Person 139 €
inklusive 3 Gänge Menü,
begleitende Getränke, Wasser und Kaffee

3 Gänge BUSINESS MENÜ im Capital Grill
3 courses BUSINESS MENU at Capital Grill

pro Person / per person 26,5

Tatar vom Milchkalb ^{A, B,D,G,J}
Lauwarmer Radieschen-Sardinensalat / Schnittlauch
Crème von der Salzzitronen
Veal tartare
Warm Radish- Anchovie Salad / Chives
Cream of salty Lemon
19

oder / or

Schaumsuppe von Waldpilzen ^{A,B,C,D,G,H,I}
Kaninchenragout im Strudelteig
Mushroom Velouté
Rabbit Ragout in Filo Pastry
12

Geschnetzeltes Stroganoff vom Weiderind ^{A,B,C,D,G,H,I}
glasierte Eiszapfen / Semmelknödel
Stroganoff sliced pasture-raised Beef
glazed baby Turnips / Bread Dumplings
34

oder / or

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{B,D,G,I,J,K}
Safran-Velouté / Meeresfrüchte-Risotto
Pan-seared Sea Bream Fillet
Saffron Velouté / Seafood Risotto
33

oder / or

Gnocchi ^{A,B,C,D,G,H,I}
Brokkoli Crème / Pecorino / geröstete Pinienkerne
Gnocchi
Broccoli Cream / Pecorino / roasted Pine Nut
17

Tiramisu Schnitte ^{A,B,C,D,H}
Zwetschgen Kompott
Tiramisu Slice
Plum Compote
9

ALLERGENE
ALLERGENS

- A | Glutenhaltiges Getreide / Gluten Cereals
B | Milch / Milk
C | Eier / Eggs
D | Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and Sulphites
E | Sojabohnen / Soybeans
F | Sesamsamen / Sesame Seeds
G | Senf / Mustard
H | Erdnüsse / Peanuts
I | Sellerie / Celery
J | Fisch / Fish
K | Weichtiere / Molluscls

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Gerichte Spuren anderer
in unserer Küche verwendeter Stoffe enthalten.
Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.

Whilst we take every precaution when preparing our dishes, they may contain traces
of other substances used in our kitchen.
If you have any allergies, please inform a member of our team.

Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Prices are in Euros and include statutory VAT

VORSPEISEN
STARTERS

Scheiben vom Parmaschinken D,E,F,G,H,I

Baba Ganoush / Granatapfelkerne / Kohlrabi-Ingwer-Salat
Slices of Parma Ham
Baba Ganoush / Pomegranate Seeds / Kohlrabi-Ginger Salad
16

Sautierte Jakobsmuscheln A,B,D,K

Nussbutter Beurre Blanc / zerdrückte Kartoffeln / Kräutersalat
Sautéed Scallops
Brown Butter Beurre Blanc / mashed Potatoes / Herb Salad
29

In Kaffee Arabica marinierter Yellow Fin Thunfisch A,B,C,D,E,F,G,H,I,J

Gebackene Avocado / eingelegte Shiitake Pilze / Ponzu / Yuzu Gel
Yellowfin Tuna marinated in Arabica Coffee
Baked Avocado / pickled Shiitake Mushrooms / Ponzu / Yuzu Gel
23

Dreierlei von der Roten Bete B,D,G,H,I

Karamellisierter Crotin de Chavignol / Lauchzwiebeln
Haselnusscreme / Radicchio
Three Ways of Beets
Caramelized Crotin de Chavignol / Green Onions
Hazelnut Cream / Radicchio
17

UNSERE KLASSIKER
OUR CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot A,C,D,G,I

Am Tisch zubereitet / *prepared at the table*
Tartare of Simmental Beef / Joseph Bread
100 g - 21
200 g - 42

Auf Wunsch mit Pommes Allumettes und Trüffelmayonnaise
Additionally with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
9

Knusprig gebratener Pulpo B,C,D,G,I,J,K

zweierlei Erbse / Hummerschaum / Estragon Öl
Crispy fried Octopus
two Types of Peas / Lobster Espuma / Tarragon Oil
23

Bunte Frühlingssalate B,D,G,I

Pfirsich / Sizilianische Strauchtomaten
Basilikum / Avocado / Büffelmozzarella
Colorful Spring Salads
Peach / Sicilian Vine Tomatoes
Basil / Avocado / Buffalo Mozzarella
19

Original Wiener Schnitzel vom Kalb A,B,C,D,H

Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone
Original Wiener Schnitzel of Veal
Potato Salad / Cranberries / Lemon
27

PIFFERLINGE
CHANTERELLES

Pfifferlings-Risotto B,D,G,I

Zwetschge / Petersilie / Südtiroler Bauernspeck
Risotto with Chanterelles
Plum / Parsley / South Tyrolean Farm cured Bacon
27

Tagliatelle A,B,G,D,I

Pfifferlinge / Sommertrüffel
Tagliatelle
Chanterelles / Summer Truffle
27

Portion Pfifferlinge B,D,G,I / *Serving of Chanterelles*

16

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Rosa gebratenes Steak vom US-Roastbeef 180g B,D,G,I

Zwiebel-Jus / Cremiger Lauch / Rosmarinkartoffeln
Medium-rare US Roast Beef Steak, 180 g
Onion Jus / creamy Leeks / Rosemary Potatoes
31

Gebackene Brust von der Maispoularde A,B,C,D,G,H,I

Kräuterseitlinge / glasierte Mini-Karotten
Nussbutter-Kartoffelpüree
Baked Corn-fed Chicken Breast
King Oyster Mushrooms / glazed baby Carrots
Brown Butter mashed Potatoes
27

Pulled Kalbstafelspitz A,B,C,D,E,F,G,H,I

Gebratener Brioche / Trüffelmayonnaise
eingelegte Blaubeeren / geröstete Pfifferlinge
Pulled boiled Veal
Pan-fried Brioche / Truffle Mayonnaise
pickled Blueberries / roasted Chanterelles
26

Tomahawk Steak für zwei Personen circa 1.100g B,D,G,I

Dreierlei Pfefferjus / grüner Spargel
Kartoffel-Olivenöl Püree/ Rahmpfifferlinge
Porterhouse steak for two persons approx. 1.100g
Three-Pepper Sauce / served with two daily Sides
Zubereitungszeit / *Preperation time approx. 45 Min.*
124

Steinbutt unter der Tramezzini Kruste A,B,C,D,G,I,J

Artischockencreme / Sommertrüffeljus / Kartoffel-Olivenöl Püree
Turbot under a Tramezzini Crust
Artichoke cream / Summer Truffle Jus / Potato & Olive Oil Purée
43

Gebratene Garnele A,B,C,D,G,I,J,K

Meeresfrüchte Spaghettini / Salsa Verde
Sautéed Shrimp
Seafood Spaghettini / Salsa Verde
32

Gebratener Atlantiklachs A,B,D,G,I,J

Ayran- Kräuterschaum / eingelegter Römersalat
zerdrückte Kartoffeln
Pan-seared Atlantic Salmon
Ayran Herb Foam / pickled Romaine Lettuce / mashed Potatoes
26

Meeresfische – im Ganzen serviert, individuell zubereitet:
gegrillt, aus dem Ofen oder im Guazzetto

Whole saltwater fish, individually prepared:
grilled, oven-baked or in guazzetto

Preis nach Gewicht / *Price according to weight*

DER BERLIN CAPITAL CLUB SERVIERT
AUSSCHLIEßLICH GEFLÜGEL AUS DEUTSCHLAND

