

DESSERT UND KÄSE
DESSERT AND CHEESE

Sorbetvariation ^H
Sorbet Variation
9

lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen ^{ABCDH}
zweierlei Himbeere
Warm Valrhona Chocolate Cake
Two Types Raspberry
13

Kaffee Arabica Espuma ^{ABCDH}
eingelegte Birne / Nussbuttereis
Arabica Coffee Espuma
Pickled Pear / Brown Butter Ice Cream
11

frischer und gereifter Rohmilchkäse
von unserem Maître Affineur Waltmann ^{ADGHK}
geröstetes Früchtebrot / Feigensenf
Fresh and Matured Raw-Milk Cheeses
from our Maître Affineur Waltmann
Roasted Fruit Bread / Fig Mustard
19

GEFLÜGEL
SCHMECKT.
Made in Germany.

ALLERGENE
ALLERGENS

- A | Glutenthaltiges Getreide / Cereals containing Gluten
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 | Schalenfrüchte / Nüsse
I | Sellerie / Celery
J | Fisch / Fish
K | Weichtiere / Molluscs

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



Berlin Capital Club
Since 2001

GOURMET DINNER

HEINRICH ZEHETNER - OLIVENÖL VON VERONELLI

Freitag, 9. Oktober 2026
19 Uhr
pro Person 109
inkl. 5 Gänge Menü und Champagnerempfang

Ein mediterranes 5-Gänge-Menü
trifft auf 5 reinsortige Veronelli-Olivenöle,
die direkt am Tisch zu jedem Gang verkostet werden.

Begleitet wird der Abend von spannenden Einblicken des international
ausgezeichneten
Olivenöl-Experten Heinrich Zehetner.

SPANISCHER WEINABEND - PESQUERA OSBORNE

Dienstag, 17. November 2026
19 Uhr
pro Person 149
inkl. 5 Gänge Menü, Weinbegleitung, Kaffee und Wasser

Erleben Sie einen besonderen Abend rund um die traditionsreichen
Weinhäuser Pesquera und Osborne
und
entdecken Sie ausgewählte charakteristische Weine aus
verschiedenen Regionen Spaniens.

Begleitet wird die Weinreise von einem exquisiten 5 Gänge Menü,
welches die Aromen der Weine perfekt aufgreift und ergänzt.

21. – 25. SEPTEMBER 2026

3 Gänge BUSINESS MENÜ im Capital Grill
3-Course *BUSINESS MENU at the Capital Grill*

26,50 € pro Person / *per person*

I. GANG

Lauwarmes Rillettes vom Atlantik Lachs ^{ABDHJ}
Oliventapenade / Dill-Friséesalat / Leche de Tigre
Warm Atlantic Salmon Rillettes
Olive Tapenade / Dill Frisée Salad / Leche de Tigre
19

Carnaroli Schaumsuppe ^{ABDGI}
Parmesan Cracker
Carnaroli Velouté
Parmesan Crackers
9

II. GANG

Lammcurry ^{BDEFGHI}
Minz Joghurt / geschmorte Paprika / Mini Mais / Jasminreis
Lamb Curry
Mint Yogurt / Braised Bell Peppers / Baby Corn / Jasmine Rice
29

Meeresfische Agnolotti ^{ABCDGHIJK}
Koriander / Ochsenherz-Tomaten Dashi
Salwater Fish Agnolotti
Cilantro / Oxheart Tomato Dashi
29

Gebackene Arancini ^{ABCDGHI}
Mozzarellacreme / Basilikum Pesto
Baked Arancini
Mozzarella Cream / Basil Pesto
16

III. GANG

Earl Grey Panna Cotta ^{ABCDH}
zweierlei Grapefruit
Earl Grey Panna Cotta
Two Types of Grapefruit
11

VORSPEISEN
STARTERS

Tatar vom Milchkalb ^{ABDGJ}
lauwarmer Radieschen-Sardinensalat / Schnittlauch
Creme von der Salzzitronen
Veal Tartare
warm Radish-Anchovy Salad / Chives / Preserved Lemon Cream
19

Scheiben vom Milchkalb ^{ABDGI}
Sauce Huancaína / Staudensellerie / Kapernöl
Slices of Veal
Huancaína Sauce / Celery / Capers Oil
21

bunte Herbstsalate ^{BdGI}
Preiselbeer-Vinaigrette / gebratene Maronen
Scheiben vom Entenschinken
Autumn Leaf Salad
Cranberry Vinaigrette / roasted Chestnuts / sliced Duck Ham
17

Schaumsuppe von Waldpilzen ^{ABCDGHIJ}
gebackene Ochsenchwanz Praline
Wild Mushroom Velouté
baked Oxtail Praline
13

UNSERE KLASSIKER
OUR CLASSICS

Tatar vom Simmentaler Weiderind / Joseph Brot ^{ACDGI}
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 Trüffel-Mayonnaise
on request with Pommes Allumettes and Truffle Mayonnaise
9

Original Wiener Schnitzel vom Kalb ^{ABCDH}
Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone
Original Wiener Schnitzel of Veal
Potato Salad / Cranberries / Lemon
27

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

rosa gebratenes Steak vom US-Roastbeef 180g ^{BdGI}
Zwiebel-Jus / cremiger Lauch / Rosmarinkartoffeln
Medium-Rare US Roast Beef Steak 180 g
Onion Jus / creamy Leeks / Rosemary Potatoes
31

Brust von der Maispoularde ^{ABCDGI}
Pfifferling-Rahmsauce / Blattspinat / Tagliatelle / Herbsttrüffel
Corn-fed Chicken Breast
Chanterelle Cream Sauce / Leaf Spinach / Tagliatelle / Autumn Truffle
27

Steak vom Yellow fin Thunfisch ^{ABDEFGHIJ}
Soja-Lack / Mango-Koriander-Salsa / gebratener Pak Choi
Ingwer- Kartoffelpüree
Yellowfin Tuna Steak
Soy Glaze / Mango-Coriander Salsa / stir-fried Pak Choi
Ginger Potato Purée
33

auf der Haut gebratenes Doradenfilet ^{BdGIJK}
Safran-Velouté / Meeresfrüchte-Risotto
Pan-seared Sea Bream Fillet
Saffron Velouté / Seafood Risotto
33

Meeresfische ^J
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*

getrüffelt Graupenrisotto ^{ABDGHJ}
gerösteter Blumenkohl / knusprige Haselnuss
Truffled Pearl Barley Risotto
roasted Cauliflower / crispy Hazelnuts
16