

## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir erfreuen Sie bei uns mit regionalen Produkten und Köstlichkeiten.

Das **HABELhafte** Team unterstützt Sie gerne bei der Auswahl begleitender Weine.

„Frieden in der Heimat, Frieden auf der Welt“

M.K. Atatürk 1881-1938

Guten Appetit!  
**IHR HABELhaftes TEAM**

## ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstück:	Montag - Samstag Sonntag	07:00 bis 10:00 Uhr 07:00 bis 10:30 Uhr
Restaurant:	Montag - Freitag Samstag - Sonntag	12:00 bis 22:30 Uhr Ruhetag
Veranstaltungen:	Montag - Sonntag	Wann Sie es wünschen.
Wein- und Spirituosenhandel:	innerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten	



V	vegetarische Gerichte	vegetarian course
Vgn	vegane Gerichte	vegan course
G	glutenfreie Gerichte	glutenfree course
L	laktosefreie Gerichte	lactosefree course
Allergene	Fragen Sie uns nach der Allergenkarte ask for special menu for allergens	



## HABELHAFTES MENÜ

Pochiertes Ei, Rahmspinat, Erdapfelstampf

G,V

Poached egg, creamed spinach, mashed potatoes <sup>c,g</sup>

Ochsenschwanzbrühe, Eierstich

G

Oxtail broth, royal garnish <sup>c,i</sup>

Geschmorte Brandenburger Ente, Orangensosse, Rotkohl, Kartoffelkloss

Braised duck, orange sauce, red cabbage, potato dumpling <sup>a,g,i</sup>

Gebrannte Mandelmilchkrem

G,L,Vgn

Cream brulee from almond milk <sup>h</sup>

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe

46,5

Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise

51,5

Als 4 - Gänge Menü mit der Vorspeise und der Suppe

59,0

You can order our HABEL menu with soup, with appetizer or complete

Unser Mundschenk empfiehlt begleitende Weine in Verbindung mit dem Menü  
je ein Glas Wein 0,1l, pro Gang zu

5,0

Our sommelier gladly recommends a corresponding wine of 0,1l for each course

a Getreideprodukte (Gluten)  
 b Krebstiere  
 c Eier  
 d Fisch  
 e Erdnüsse  
 f Soja  
 g Milch (Laktose)  
 h Schalenfrüchte (Nüsse)  
 i Sellerie  
 j Senf  
 k Sesamsamen  
 l Schwefeldioxid & Sulphite  
 m Lupinen

n Weichtiere  
 1 Konservierungsstoff  
 2 Koffein  
 3 Antioxidationsmittel  
 4 geschwefelt  
 5 Farbstoff  
 6 geschwärzt  
 7 Chinin  
 8 gewachst  
 9 Phenylalaninquelle  
 10 Süßungsmittel  
 11 Geschmacksverstärker  
 12 Phosphat

13 Formfleisch  
 14 Genetisch verändert  
 15 kakaohaltige Fettlasur  
 16 Lebensmittelzubereitung aus  
 Pflanzenfett und Magermilch  
 17 Sonstige





## SUPPEN

€

Rote Linsensuppe, Kräuteröl Red lentil soup, herbal oil <sup>h,i</sup>	G,L,Vgn	9,5
Edelfischsuppe, Safran, Möhren, Dill Bouillabaisse - fish soup, saffron, carrots, dill <sup>b,d,i</sup>	G,L	13,5
Ochschwanzbrühe, Eierstich Oxtail broth, royal garnish <sup>g,i</sup>	G	9,5

## SALAT

Bunter Wintersalat Gemischte Salatblätter, Kräuterseitlinge Paprika, Gurke, Tomate, Wildkräuter, Zitronen- Olivenöldressing Lettuce salad, herb mushrooms, bell pepper, cucumber, tomato, wild herbs, lemon olive oil dressing <sup>j,l</sup>	G,L,Vgn	18,5
--	---------	------

Unseren Salat können Sie erweitern, mit Streifen von

You can order our salads with stripes of smoked salmon or chicken steak

... Räucherlachs	G,L	+9,5
... Hähnchensteak	G,L	+9,5

### **Ab 1.1.24 mit 19% MwSt auf Speisen?! Steuer„gerechtigkeit“ – Fehlanzeige!**

*Es tut uns leid! Der neuerliche Preisanstieg ist weder für die Mitarbeiter, noch für die Miete, Energie, Instandsetzung oder gar für den Einkauf der Waren – sondern nur für die Staatskasse!*

*Im Gegensatz zu unseren regionalen frischen Produkten auf dem Teller 19% „Mehrwert“steuer, haben Fast Food, Imbiss, ToGo oder Lieferservice 7% „Wenigerwert“steuer“. Verstehen tun wir es nicht! Warum Studentenkantine, Blumen, Zeitungen, Theaterkarten und Hotelbetten 7% „Wenigerwert“ besteuert werden, Kita- und Schulessen und wir mit 19% „Mehrwert“steuern!?*

**Guten Appetit**



## KLEINIGKEITEN

€

Pochiertes Ei, Rahmspinat, Erdapfelstampf Poached egg, creamed spinach, mashed potatoes <sup>c,g</sup>	G,V	16,5
Sellerieschnitzel, Kartoffel-Radieschensalat, Zitronenremoulade Celery schnitzel, potato and radish salad, lemon remoulade <sup>a,c,g,i</sup>	V	18,0
Hausgemachte Ochsenschwanz-Maultaschen, Kräuterseitlinge, Schnittlauch Homemade oxtail ravioli, king oyster mushrooms, chives <sup>a,c,i</sup>		18,5

## HABELHAFT FLEISCHLOS

Gegrillter Blumenkohl, Süsskartoffel, Zuckerschoten, Kräuterstampf Grilled cauliflower, sweet potato, sugar snaps, herb mash	G,L,Vgn	25,5
Semmelknödel, Hokkaidokürbis, Kirschtomaten, Hartkäse Bread dumplings, Hokkaido pumpkin, cherry tomatoes, hard cheese <sup>a,c,g,i</sup>	V	25,0
Bandnudeln, getrüffelte Schwarzwurzel, Petersilie Tagliatelle, truffled salsify, parsley <sup>a,g</sup>	V	25,5

**From January 1st, 2024 with 19% VAT on food?! Tax "fairness" – none!**  
*We're sorry! The recent price increase is neither for the employees, nor for rent, energy, repairs or even for the purchase of goods - but only for the state treasury!*  
*In contrast to our regional fresh products on the plate 19% "Value Added" tax, fast food, Imssiss, ToGo or delivery services have 7% "Value Added Tax". We don't understand it! Why student canteens, flowers, newspapers, theater tickets and hotel beds are taxed at 7% "less value", while daycare and school meals and we are taxed at 19% "added value"!?*

**Bon appetit**



## HAUPTGÄNGE

€

Gebratener Bodden-Zander, Kräuterschaum 33,0  
Rauke, Rote Bete-Reiskrem

Fried baltic sea lagoon pike perch, herb foam, rocket, beetroot-risotto <sup>a,c,d,i</sup>

Geschmorte Brandenburger Ente, Orangensosse 32,0  
Rotkohl, Kartoffelkloss

Braised duck, orange sauce, red cabbage, potato dumpling <sup>a,g,i</sup>

**HABELs** Schnitzel, Preiselbeeren 34,5  
Panierte Kalbsoberschale, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

HABELs veal schnitzel, cranberries, breaded veal, lukewarm potato and cucumber salad <sup>a,c,g,j</sup>

Geschmorte Kalbsbrust, Bratensosse G 33,5  
Kerbelmöhren, Zwiebelmarmelade, Petersilienpüree

Braised veal breast, gravy, chervil carrots, onion jam, parsley puree <sup>g,i</sup>

300g Rummelsburger Entrecote G 44,0  
Salatherzen, Schinken, Bratkartoffeln

300g Rummelsburger entrecote, lettuce hearts, ham, fried potatoes <sup>g</sup>

*Unsere 15 bis 18 Monate alte Färsen stammen aus Rummelsburg in Pommern, heute Miastko in Polen. Seit dem 16. Jh. werden dort hochwertige Rinder mit besonderer Fettmarmorierung artgerecht bei ausgewogener Fütterung gezüchtet. Die Verarbeitung findet in Husum statt, in der 2- bis zu 4-wöchigen Trockenreifung am Knochen verliert das Fleisch etwa 20% an Eigengewicht und bekommt seinen einzigartigen zart aromatisierten Geschmack.*

*Müritzfischer: Seit fast 70 Jahren fahren sie täglich vor Sonnenaufgang mit ihren Booten hinaus, um allen Genussliebenden frischen Fisch anzubieten. In ihrer regionalen Fischmanufaktur wird der Tagesfang aus Ihren Gewässern direkt und frisch verarbeitet.*

*Our 15 -18 month old heifers come from Poland. Since the 16th century, high-quality cattle with a special fat marbling have been bred there in a species-appropriate manner with a balanced diet. Processing takes place in Husum. During dry maturation on the bone for 2 to 4 weeks, the meat loses around 20% of its own weight and acquires its unique, delicately aromatic taste.*

*Müritzfischer: For almost 70 years, they have been going out in their boats every day before sunrise to offer fresh fish to everyone who loves food. In your regional fish factory, the day's catch from your waters is processed directly and fresh.*



## NACHSPEISEN

€

Süsse Schupfnudeln, Zucker, Zimt, Vanillesosse V 10,0

Sweet potato dumplings, sugar, cinnamon, vanilla sauce <sup>a,c,g</sup>

Gebrannte Mandelmilchkrem G,L,Vgn 9,5

Cream brulee from almond milk <sup>h</sup>

Schokoküchlein, Kaffeeschaum, Frischkäsees V 11,0

Chocolate cake, coffee foam, mascarpone ice cream <sup>a,c,g</sup>

## KÄSE

Serlei Rohmilchkäse V 19,5

Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brot

Schaf, Kuh, Ziege; Naturbelassen, Kräuterig oder mit Edelpilzen; Jung bis zu zwei Jahre gereift...

Unsere Käsesorten stammen aus deutschen Meiereien, zwischen Nordsee und dem Allgäu und unterliegen teilweise jahreszeitlich natürlichen Einschränkungen.

5 kinds of raw milk cheese, grapes, nuts, fig mustard, bread <sup>g,1,2,8,10</sup>

sheep, cow, goat; natural, herbal or with noble mushrooms; matured young for up to two years...

Our cheeses come from German dairy farms between the North Sea and the Allgäu and are sometimes subject to natural seasonal restrictions.

## SÜSSWEIN zum KÄSE

2016 Michael Chaputier, Banyuls, Grenache Noir 6,5  
AOC, edelsüß, Languedoc

Edelsüß, verströmt im Bukett intensive Aromen von Trockenfrüchten, Pflaumen und dezente Kakao und Kaffeedüfte, sehr dicht und aromatisch, geschmeidigen Abgang



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig, Still	0,25l	3,9
	0,75l	8,9
Thomas Henry Ginger Ale <sup>5/9</sup> , Bitter Lemon <sup>3/7</sup> , Tonic Water <sup>7</sup>	0,20l	3,9
Dietz Orangen-, Apfelsaft, Kirsch-, Rhabarbernektar	0,20l	3,9
Vita Cola Pur <sup>2/5</sup> , Cola Pur Zuckerfrei <sup>2/5/9</sup> , Orange <sup>1/3/5</sup> , Zitrone <sup>1/3</sup>	0,20l	3,9
	0,40l	5,4
Fassbrause	0,20l	3,9

## BIERE

Spreewälder Privatbrauerei, Zwickel vom Fass	0,30l	4,4
ungefiltertes Pils, Handgebraut seit 1788	0,40l	5,4
Erdinger Brauhaus, Original Helles Lagerbier	0,30l	4,4
Untergäriges von Brauer Werner Brombach	0,40l	5,4
Erdinger Weissbräu - Hefe Urweisse und Alkoholfrei	0,50l FI	5,9
Berliner Kindl Weisse, Rot <sup>5</sup> , Grün <sup>5</sup>	0,33l FI	4,4
Clausthaler Classic, Alkoholfrei	0,33l FI	4,4

## KAFFEE & TEE

Heimbs - Manufaktur seit 1880

Schümli Kaffee <sup>2</sup>	3,2
Espresso <sup>2</sup>	2,9
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	3,9
Cappuccino <sup>2</sup>	3,9
Milchkaffee <sup>2</sup>	3,9
Latte Macchiato <sup>2</sup>	3,9
Dallmayr Tee <sup>2</sup>	3,2
Assam, Earl Grey, Grüner Japan Sencha, Minze, Kamille Tulsi Orange Ingwer, Rooibos Vanille, Waldbeere	

1 mit Konservierungsstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

Unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite<sup>4</sup>

5 mit Farbstoff

6 geschwärzt

7 chininhaltig

8 gewachst

9 mit Süßungsmittel

10 Phenylalaninquelle

11 Geschmacksverstärker

12 mit Phosphat



## HABEL HISTORIE SEIT 1779

### 8 Juni 1779, Gründung

Die Gebrüder Habel gründen das **HABEL Weinhaus**. Die Adresse: Unter den Linden 30. Johann Simon Habel ist gelernter Bierbrauer und späterer Kellermeister des Königs, Johann Georg sein jüngerer Bruder ein kaufmännisches Talent.

### 1821, Ordensverleihung

Als fast 70-jähriger scheidet Simon Habel aus dem Amt des Kellermeisters aus. Anlässlich seiner Ordensverleihung bestätigt ihm der Hofmarschall: „Der Kellermeister hat sich dem König Friedrich Wilhelm II. stets als ein äusserst redlicher Diener erwiesen und die Königliche Kellerei mit großer Sachkenntnis, musterhafter Ordnung und Treue 42 Jahre verwaltet...“. Nun widmet Simon Habel sich ganz seiner Weinhandlung.

### 1824, königliche Ehrung

Verleihung des Prädikats „Königlicher Hoflieferant“.

### Nach dem ersten Weltkrieg

Der Kaiser geht, Habel bleibt. Nur der Champagner heisst jetzt Sekt und der Cognac wird zu Weinbrand – denn der Vertrag von Versailles regelt nun den Markenschutz.

### Nach dem zweiten Weltkrieg

In den letzten Kriegstagen wird das Gründerhaus zerstört. Unter den Trümmern befinden sich leider auch die gehüteten Jahrgänge und unschätzbare Tropfen. Den Neuanfang wagt der junge Gert Engeler. Als Enkel einer geborenen Habel gehört er bereits zur 7. Generation.

### Teilung der Stadt

Durch den Bau der Berliner Mauer musste der historische Standort aufgegeben werden. In der 8. Generation führte Dirk Giesselmann die Tradition dennoch weiter. Nach dem Mauerfall kommt der Weinhandel nicht ganz Unter den Linden wieder, aber im Herzen der Stadt eröffnet **HABEL am Reichstag**. „Die Tradition gehört an ihren Platz – ob für den Kaiser, den Kanzler, aber vor allem für die Bürger!“

### HABEL im Wandel der Zeit

Unsere Stadt, ihre Bürger und **HABEL** vereint seit über 245 Jahren eine wechselvolle Geschichte. Mit dem Kellermeister des Kaisers begründete das **HABEL Weinhaus** seine Tradition, „gute Weine mit gutem Essen zu verbinden“. Im **HABEL am Reichstag** führen wir diese Tradition im Heute fort.

**DANKE BERLIN, FÜR ÜBER 245 JAHRE TREUE!**