

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 22:00 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

Panierte Eisbeinpraline, Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree
Homemade ham hock praline, mustard, onion melts, mashed potatoes

Erbsensuppe, Minze

G,L,Vgn

Pea soup, mint ¹⁰

Uckermärker Rehschmortopf, Hokkaidokürbis, Butterkartoffel

G

Venison ragout, hokkaido pumpkin, butter potatoes ^{a,c,g,i,10}

Gebrannte Tonkakrem, Blaubeeren

G,V

Tonka bean creme brulee, blueberries ^{d,g,10}

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe 50,0

Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise 55,0

Als 4 - Gänge Menü mit der Vorspeise und der Suppe 60,5

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)	1	Konservierungsstoff	15	kakaohaltige Fettlasur
b	Krebstiere	2	Koffein	16	Lebensmittelzubereitung aus
c	Eier	3	Antioxidationsmittel		Pflanzenfett und Magermilch
d	Fisch	4	geschwefelt	17	Sonstige
e	Erdnüsse	5	Farbstoff		
f	Soja	6	geschwärzt		
g	Milch (Laktose)	7	Chinin		
h	Schalenfrüchte (Nüsse)	8	gewachst		
i	Sellerie	9	Süßungsmittel		
j	Senf	10	Phenylalaninquelle		
k	Sesamsamen	11	Geschmacksverstärker		
l	Schwefeldioxid & Sulphite	12	Phosphat		
m	Lupinen	13	Formfleisch		
n	Weichtiere	14	Genetisch verändert		



SUPPEN

€

Erbsensuppe, Minze Pea soup, mint ¹⁰	G,L,Vgn	9,5
Edelfischsuppe, Safran, Möhren, Dill Bouillabaisse - fish soup, saffron, carrots, dill ^{b,d,i,10}	G,L	13,5
Zwiebelsuppe, Käse-Klössbrot Onion soup, cheese croutons ^{a,g,10}	V	10,5

HABELHAFT FLEISCHLOS

Käse-Semmelknödel Kürbisragout, Kürbiskerne Cheese dumpling, pumpkin ragout, seeds ^{a,c,g,i,k,10}	V	24,0
Gemüsebratling, Kräuteröl Schmortomate, Süsskartoffelstampf Vegetable patty, herbal oil, braised tomato, mashed sweet potatoes ^{i,10,12}	G,L,Vgn	25,0
Gegrillter Blumenkohl Kichererbsenmus, Staudensellerie, Granatapfel Grilled cauliflower, chickpea puree, celery, pomegranate ^{i,10,12}	G,L,Vgn	25,5



SALAT

€

Bunter Herbstsalat G,L,Vgn 19,5
Gemischte Salatblätter, geschmorter Kürbis
Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Wildkräuter, Granatapfeldressing
Lettuce salad, braised pumpkin
bell pepper, cucumber, cherry tomatoes, wild herbs, pomegranate dressing ^{i,10}

Unseren Salat können Sie erweitern, mit Streifen von

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

... Räucherlachs ^{d,10} G,L +9,5

... Hähnchensteak ¹⁰ G,L +9,5

Rote Bete Beet, Schafskäse, Raukenblätter, karamellierte Walnüsse G,V 18,5
Beetroot, feta cheese, rocket leaves, caramelized walnuts ^{d,g,i,10}

... Brandenburger Bio reffiSchaf -Schinken ¹⁰ G,L +9,5

HABELHAFT HAUSGEMACHT

Panierte Eisbeinpraline 18,5

...oder

Enten-Apfel-Thymianbratwurst 18,5

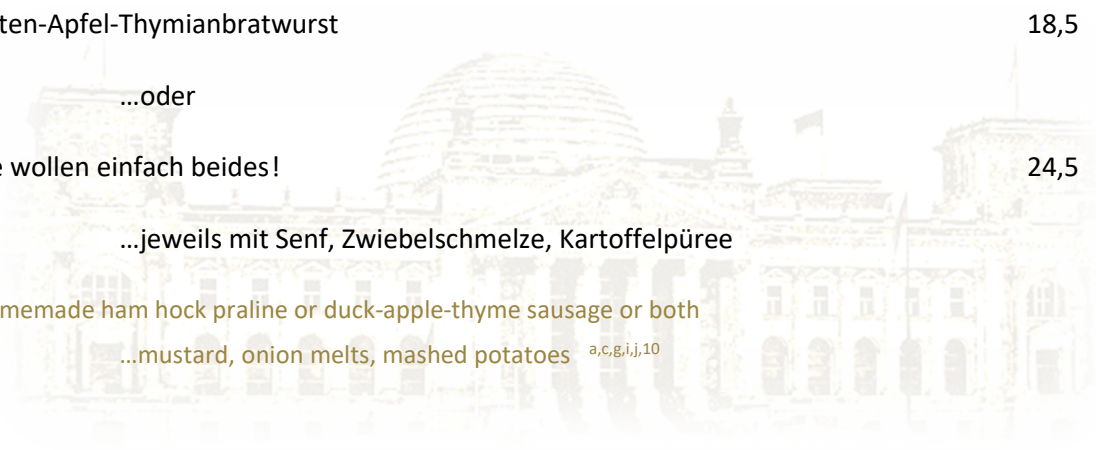
...oder

Sie wollen einfach beides! 24,5

...jeweils mit Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree

Homemade ham hock praline or duck-apple-thyme sausage or both

...mustard, onion melts, mashed potatoes ^{a,c,g,i,j,10}





HAUPTGÄNGE

€

Gebratener Müritz Saibling, Balsamico-Thymianschaum
Brandenburger Bio-Linsengemüse 32,5
Fried char, balsamic thyme foam, lentils ^{a,d,g,i,10}

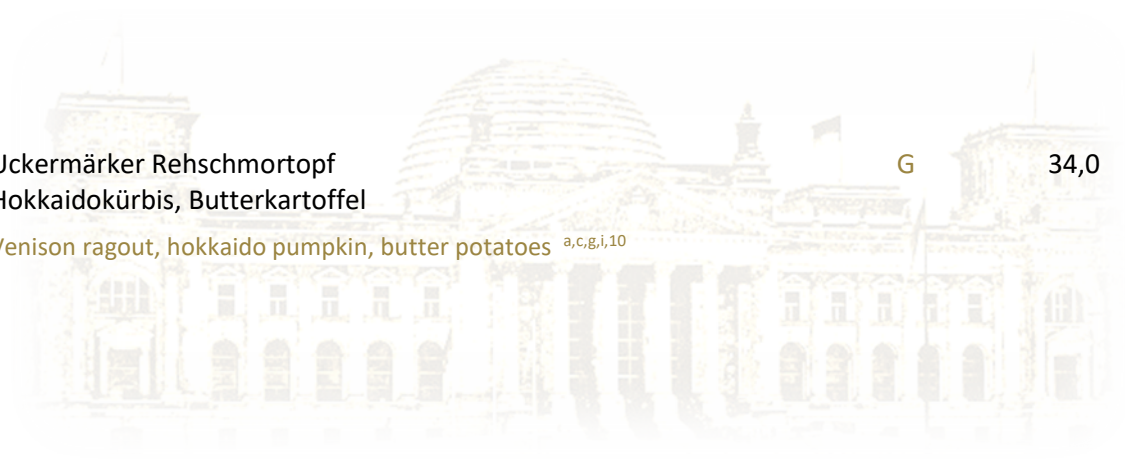
G 31,0
Geschmorte Ente, Orangensosse
Brust und Keule, Rahmwirsing, Kartoffelpuffer
Braised half duck, orange sauce, creamed savoy cabbage, potato pancakes ^{a,c,g,i,10}

HABELHAFTE Brust und Keule von der Gans 35,0
Honig- Beifussosse, Rotkohl, Braunkohl, Kloss und Serviettenknödel
Breast and leg of goose, honey-mugwort sauce, red cabbage, braised cabbage, dumplings ^{a,c,g,i,10}

Ruppiner Kalbsragout, Thymian 32,5
Winterwurzelmüse, Rosenkohl, Spätzle
Veal goulash, winter root vegetables, thyme, Brussels sprouts, spaetzle ^{a,c,g,i,10}

HABELs Schnitzel, Preiselbeeren L 34,5
Panierte Kalbsoberschale, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
HABELs veal schnitzel, cranberries, breaded saddle of veal, potato cucumber salad ^{a,c,g,i,10}

G 34,0
Uckermärker Rehschmortopf
Hokkaidokürbis, Butterkartoffel
Venison ragout, hokkaido pumpkin, butter potatoes ^{a,c,g,i,10}





NACHSPEISEN

€

Marzipanapfel, Rosinen, Vanillesosse Marzipan stuffed apple, raisins, vanilla sauce <small>c,g,10</small>	G,V	10,0
Gebrannte Tonkakrem, Blaubeeren Tonka bean creme brulee, blueberries <small>c,g,10</small>	G,V	10,5
Spekulatius-Topfenkuchen, Kardamomkirschen Spekulatius cheesecake, cardamom cherries <small>c,g,10</small>	V	10,0

KÄSE

5erlei Regionaler Rohmilchkäse Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brot Schaf, Kuh, Ziege; Naturbelassen, Kräuter, Blauschimmel; Jung bis zu zwei Jahre gereift... 5 kinds of regional raw milk cheese, grapes, nuts, fig mustard, bread sheep, cow, goat; naturally, herbs, blue mold; aged up to two years <small>g,1,2,8,10</small>	V	19,5
--	---	------

SÜSSWEIN zum KÄSE

2016 Banyuls Michael Chapoutier, Grenache Noir AC, edelsüss, Languedoc, Rhone Edelsüss, verströmt im Bukett intensive Aromen von Schokolade, Pflaumen und dezente Kakao und Kaffeedüfte, sehr dicht und aromatisch, geschmeidigen Abgang	0,1l	8,0
---	------	-----



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Lichtenauer Mineralwasser Spritzig, Still	0,25l	3,9
	0,75l	8,9
Thomas Henry Ginger Ale ^{5/9} , Bitter Lemon ^{3/7} , Tonic Water ⁷	0,20l	3,9
Dietz Orangen-, Apfelsaft, Kirsch-, Rhabarbernektar	0,20l	3,9
Vita Cola Pur ^{2/5} , Cola Pur Zuckerfrei ^{2/5/9} , Orange ^{1/3/5} , Zitrone ^{1/3}	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 ⁵ , Grün ⁵	0,33l FI	4,4
Clausthaler Classic, Alkoholfrei	0,33l FI	4,4

KAFFEE & TEE

Heimbs - Manufaktur seit 1880

Schümli Kaffee ²	3,2
Espresso ²	2,9
Doppelter Espresso ²	3,9
Cappuccino ²	3,9
Milchkaffee ²	3,9
Latte Macchiato ²	3,9
Dallmayr Tee ²	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 Sulfite⁴

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!