

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 10:30 Uhr 07:00 bis 11:00 Uhr
------------	-----------------------------	--

Restaurant:	Montag - Samstag Sonntag	12:00 bis 0:00 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

Brandenburger Büffelmozzarella „**Paolella**“
Gartentomaten, Basilikumstampf, Balsamessig
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil pesto, balsamico

G,V

Sanddornkremsuppe, Griessnocken
Creamy soup of seaberries, semolina dumplings

L,Vgn

Geschmortes Ochsenbäckchen, Thymiansosse
Winterkohl, Kräuter-Maisplente
Stewed Ox cheek, thyme sauce, winter cabbage, herbal polenta

G

Zitronenkrem, Baiserhaube
Lemon cream, meringue

G,V

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe 33,5

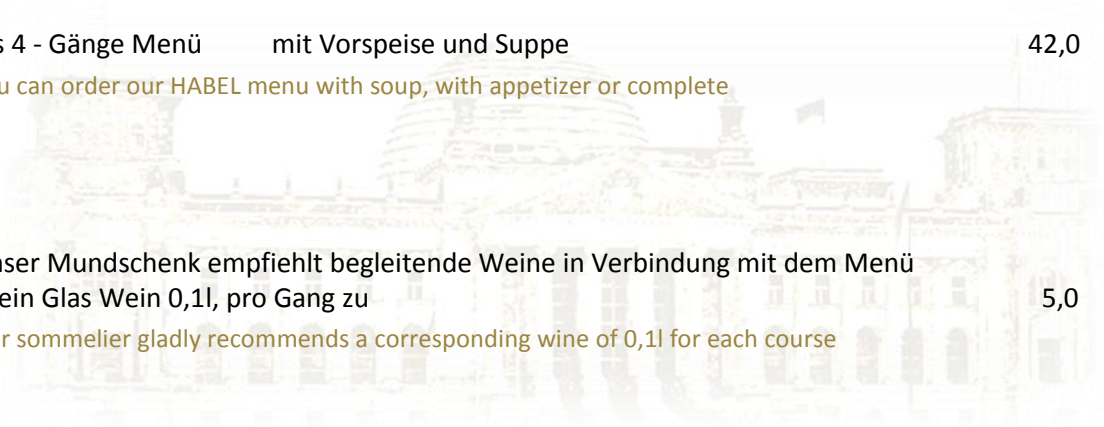
Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise 38,0

Als 4 - Gänge Menü mit Vorspeise und Suppe 42,0

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





SUPPEN

€

Wildkraftbrühe, Wurzelgemüse, Kräuterflädle Venison consommé, root vegetable, herbal crepe		6,5
Edelfischsuppe, Safran, Gemüsestreifen Bouillabaisse - fishsoup, saffron, vegetables	G,L	7,5
Sanddornkremsuppe, Griessnocken Cream y soup of seaberries, semolina dumplings	L,Vgn	6,0

SALATE

Gratinierter Ziegenfrischkäse, Honig Rhabarber-Senfkompost, Pflücksalat Gratinated goat cheese, honey, rhubarb mustard compote, leaf salad	G,V	13,5
Saisonale Blattsalate Tomate, Gurke, Kräuter, Rübenstreifen, Granatapfelbalsam-Olivenöl Mixed lettuce, tomatoes, cucumber, herbs, root slices, balsamic olive oil	G,L,Vgn	9,5

Unsere Salate können Sie erweitern, mit Streifen von

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

... geräuchertem Lachs	L	+5,5
... Hähnchensteak	G,L	+4,5
... mariniertem Entrecote	G,L	+8,5

*Die Familie **Paolella**, die aus Campanien - Ursprungsregion des Büffelmozzarellas – stammt, stellt diesen wunderbaren traditionellen Mozzarella in Kremmen, nördlich von Berlin, her.*

*Family **Paolella**, which originates from the Campania - the region of the buffalo mozzarella – produces this wonderful traditional mozzarella in Kremmen, north of Berlin*



KLEINIGKEITEN

€

Brandenburger Büffelmozzarella „Paolella“
Gartentomaten, Basilikumstampf, Balsamessig
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil pesto, balsamico

G,V

13,5

Weidenrind-Carpaccio, Trüffelmarinade
Gebackene Kapern, Champignons, gehobelter Hartkäse
Carpaccio, truffle vinaigrette, baked capers, mushrooms, parmesan

G,L

14,5

HABELs RummelsBurger
200g Rinderbulette, Schmorzwiebeln
Blattsalat, Tomate, Süsskartoffeln, BBQ-Sosse
200g beef meatball, roasted onions, salad, tomatoes, sweet potatoes, BBQ-sauce

L

16,5

HABELHAFT FLEISCHLOS

HABELs Vegetarischer Burger
Waldpilztofu, Schmorzwiebeln
Blattsalat, Tomate, Süsskartoffeln, BBQ-Sosse
Mushroom tofu fritter, roasted onions, salad, tomatoes, sweet potatoes, BBQ-sauce

L,V

16,0

Steinpilzmaultaschen, Petersiliensud
Kirschtomaten, Kräuterseitlinge, Rauke
Porcini ravioli, parsley sauce, cherry tomatoes, oyster mushrooms, rocket

V

17,0

Rauchig geschmorte Spitzpaprika
Gemüse-Hartweizenperlen, Tomaten-Zwiebelsosse
Smoky braised bell pepper, vegetable cous, tomato onion sauce

L,Vgn

16,5





HAUPTGÄNGE

€

Zweierlei Zander, gebraten und pochiert Krustentierschaum, Gelbe Karotten, Rote Betereiskrem Pike perch filet and poached pike perch cheeks, crustacean foam, carrots, beetroot risotto		19,5
Hähnchensteak, pfeffrige Schmorsosse Gebratene Champignons, Brandenburger Gemüsebandnudeln Chicken steak, pepper sauce, fried mushrooms, vegetable noodles		18,5
HABELs Schnitzel, Preiselbeeren Panierte Kalbsoberschale, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat HABEL's veal schnitzel, cranberries, lukewarm potato cucumber salad		21,0
Geschmortes Ochsenbäckchen, Thymiansosse Winterkohl, Kräuter-Maisplente Stewed Ox cheek, thyme sauce, winter cabbage, herbal polenta	G	24,5
Pochierter Kalbstafelspitz, Meerrettich Wurzelgemüse, Brühkartoffeln Boiled veal, horseradish, bouillon vegetables	G	22,5
300g Rummelsburger Entrecote ...dazu haben wir zur Auswahl: hausgemachte BBQ-Sosse oder grüne Pfeffersosse + Grillgemüse oder gemischter Salat + Süsskartoffeln oder Pfannen-Feldkartoffeln 300g entrecote, to add with BBQ sauce or pepper sauce+ grilled vegetables or mixed salad + sweet potatoes or pan potatoes	G	32,5

Unsere 15 bis 18 Monate alten Färsen stammen aus Rummelsburg in Pommern, heute Miastko in Polen. Seit dem 16. Jahrhundert werden dort hochwertige Rinder gezüchtet, artgerechte Haltung und ausgewogene Fütterung zeichnen die besondere Fettmarmorierung aus. 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 einzigartig zart aromatischen Geschmack.

Our 15- to 18-month-old cows from Miastko, Pomerania in Poland. High-quality cattle have been bred there since the 16th century, species-appropriate husbandry and balanced feeding characterize the special fatty marbling. In the 2- to 4-weeks of dry aging loses the meat about 20% of its own weight and gets its unique delicate aromatic taste.



NACHSPEISEN

€

Zitronenkrem, Baiserhaube Lemon cream, meringue	G,V	6,0
Schokoladenmousse, Chili, Rote Johannisbeeren Mousse au chocolat, chili, red currants	G,V	7,0
Apfelküchlein, Zimtstreusel, Karamellsosse Apple tarte, cinnamon crumble, caramel sauce	V	6,5

KÄSE

Serlei Regionaler Rohmilchkäse aus der Markthalle9 in Kreuzberg 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	V ^{3/5/8}	14,5
---	--------------------	------

SÜSSWEINE zum KÄSE

2017 Tschida Illmitzer, Muskat-Ottonel, Neuburger, Traminer, Scheurebe Spätlese, süß, Illmitz, Burgenland In der Nase Quitten und Bisquit und pikante Aromen von kandiertem Pfirsich und Zitronat, Fruchtbogen von Limetten und Marzipan, zartbitter und kernig	0,1l	4,0
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	6,5

Unsere Käse stammen aus der kleinsten Familienmeierei Nordfriesland die Biokuhkäse Deichgraf, Jung 6 Monate und Alt 18 Monate gereift. In Fläming aus Brandenburg macht Familie Jaare unser Laucaune-Schafskäse, 6 Monate gereift. Aus der Bauernkäserei Wolters in der Uckermark kommt unser Rosmarin-Salbei Ziegenkäse. Der Blauschimmelkäse von den regionalen Kühen Holsteiner aus Borkum ist ebenso Handverlesen. Bitte beachten Sie, dass wir aufgrund saisonal Lieferschwankungen auf gleichwertigen Ersatz zugreifen können.

Our cheese comes from small regional farms.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

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

BIERE

Spreewälder Privatbrauerei, Zwickel vom Fass	0,30l	3,6
ungefiltertes Pils, Handgebraut seit 1788	0,40l	4,6
Berliner Pilsener vom Fass	0,30l	3,6
	0,40l	4,6
Erdinger Weissbräu - Hefe Urweisse und Alkoholfrei	0,50l FI	5,2
Berliner Kindl Weisse, Rot ⁵ , Grün ⁵	0,33l FI	3,6
Clausthaler Classic, Alkoholfrei	0,33l FI	3,6

KAFFEE & TEE

Heimbs - Manufaktur seit 1880

Schümli Kaffee ²	2,6
Espresso ²	2,4
Doppelter Espresso ²	3,6
Cappuccino ²	2,9
Milchkaffee ²	2,9
Latte Macchiato ²	2,9
Dallmayr Tee ²	2,6
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 Weine 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 240 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 240 JAHRE TREUE!