

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

Panierte Eisbeinpraline, Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree

Homemade ham hock praline, with mustard, onion melts, mashed potatoes ^{a,c,g,i,j,10}

Erbsensuppe, Minze

G,L,Vgn

Pea soup, mint ¹⁰

Rummelsburger Kalbstafelspitz, Krenfloeken
Staudensellerie-Kohlrabipüree

Boiled veal, horseradish flakes, celery kohlrabi puree ^{g,i,10}

Tonka-Topfenkrem, Apfelkompott

G,V

Tonka bean curd cream, apple compote

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe 50,5

Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise 55,5

Als 4 - Gänge Menü mit der Vorspeise und der Suppe 63,0

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



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
Rote Betesuppe, Krenflocken Beetroot soup, horseradish flakes ¹⁰	G,L,Vgn	9,5

SALAT

Bunter Wintersalat, gerösteter Blumenkohl, Wildkräuter Karotten, Gurke, Kirschtomaten, Granatapfeldressing Lettuce salad, roasted cauliflower, wild herbs carrots, cucumber, cherry tomatoes, pomegranate dressing ^{i,10}	G,L,Vgn	19,5
Rote Bete Beet, Hirtenkäse, Raukenblätter, karamellierte Walnüsse Beetroot, feta cheese, rocket leaves, caramelized walnuts ^{g,j,10}	G,V	19,5

Unsere Salate können Sie erweitern, mit Streifen von

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

... Räucherlachs ^{d,10}	G,L	+8,0
... Brandenburger Bio reffiSchaf -Schinken ¹⁰	G,L	+8,0
... Hähnchensteak ¹⁰	G,L	+9,5



HAUSGEMACHTE KLEINIGKEITEN

€

Panierte Eisbeinpraline

...oder

Enten-Apfel-Thymianbratwurst

...jeweils mit Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree

17,5

Homemade ham hock praline or duck-apple-thyme sausage

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

Sie wollen einfach beides zusammen, als Hauptgang!?

Eisbeinpraline, Entenbratwurst, Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree

24,5

or both like a main dish!?

HABELHAFT FLEISCHLOS

Gegrillter Blumenkohl, Kichererbsenmus

Staudensellerie, Granatapfel

G,L,Vgn

25,5

Grilled cauliflower, chickpea puree, celery, pomegranate ^{i,10}

Bandnudeln, Roter Schmorchicoree

Apfel-Orangenragout, Walnüsse

L,Vgn

25,0

Tagliatelle, braised red chicory, apple and orange ragout, walnuts ^{a,h,10}

Vollkorn-Gemüsebratling, Kräuteröl

Schmortomaten, Staudensellerie-Kartoffelstampf

G,L,Vgn

25,5

Wholewheat vegetable patty, herbal oil, braised tomato, mashed celery and potatoes ^{i,10}





HAUPTGÄNGE

€

Gebratener Bodden-Steinbutt, Kapern-Limettenbutter
Tomaten-Brotsalat 34,5
Fried baltic sea turbot fillet, capers lime butter, tomato bread salad ^{a,d,g,10}

Geschmorte Landente, Orangensosse
Brust und Keule, Rahmwirsing, Kartoffelpuffer G 32,5
Braised half duck, orange sauce, creamed savoy cabbage, potato pancakes ^{a,c,g,i,10}

HABELs Schnitzel, Preiselbeeren
Panierte Kalbsoberschale, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat L 33,5
HABELs veal schnitzel, cranberries, breaded saddle of veal, potato cucumber salad ^{a,c,g,i,10}

Rummelsburger Kalbstafelspitz, Krenflocken
Staudensellerie-Kohlrabipüree G 32,5
Boiled veal, horseradish flakes, celery kohlrabi puree ^{g,i,10}

Uckermärker Rehschmortopf
Rosenkohl, Butterkartoffel G 33,0
Venison ragout, Brussels sprouts, butter potatoes ^{a,g,i,10}

300g Rummelsburger Entrecote, grüne Pfeffersosse
Geschmorte Schalotten, Rosmarinkartoffeln G 47,5
300g entrecote, green pepper sauce, braised shallots, rosemary potatoes ^{i,10}

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.

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.

Unsere 15 bis 18 Monate alte 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 einzigartigen zart aromatisierten Geschmack.

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.



NACHSPEISEN

€

Tonka-Topfenkrem, Apfelkompott

G,V

10,5

Tonka bean curd cream, apple compote

Birnen-Schokoladen-Walnusskuchen, Joghurteis

V

11,5

Pear and walnut brownie, yoghurt ice cream ^{a,c,g,h,10}

Mandelmilch-Hirsengriess, lauwarme Beeren

G,L,Vgn

10,5

Almond milk-millet semolina, lukewarm berries

KÄSE

Serlei Regionaler Rohmilchkäse, Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brot

V

19,5

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 ^{g,l,2,8,10}

SÜSSWEIN zum KÄSE

2016 Banyuls Michael Chapoutier, Grenache Noir

0,1l

8,0

AC, edelsüss, Languedoc, Rhone

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





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

BIERE

Spreewälder Privatbrauerei, Zwickel vom Fass ungefiltertes Pils, Handgebraut seit 1788	0,30l 4,4	0,4l 5,4
Erdinger Brauhaus, Original Helles Lagerbier Untergäriges von Brauer Werner Brombach	4,4	5,4
Erdinger Brauhaus, Original Helles Alkoholfrei, kalt gefiltert	0,50l FI	6,4
Erdinger Weissbräu - Hefe Urweisse und Hefe Alkoholfrei	0,50l FI	6,4
Berliner Kindl Weisse, Rot ⁵ , Grün ⁵	0,33l FI	4,7

KAFFEE & TEE

Heimbs - Manufaktur seit 1880

Schümli Kaffee ²	3,9
Espresso ²	3,4
Doppelter Espresso ²	4,4
Cappuccino ²	4,4
Milchkaffee ²	4,4
Latte Macchiato ²	4,4
Dallmayr Tee ²	3,9
Assam, Earl Grey, Grüner Japan Sencha, Minze, Kamille, Tulsi Orange Ingwer, Rooibos Vanille, Waldbeere	
Frischer Ingwer oder Pfefferminztee	4,9

1 mit Konservierungsstoff

2 koffeinhaltig

3 mit Antioxidationsmittel

4 geschwefelt

Unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite⁴

5 mit Farbstoff

6 geschwärtzt

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 **Weinhaus HABEL**. 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 endgültig aufgegeben werden. In der 8. Generation führte Dirk Giesselmann mit viel Enthusiasmus, Einsatz und Willen gegen viele Widerstände die Tradition dennoch weiter. Nach dem Mauerfall kommt der Weinhandel nicht ganz Unter den Linden wieder, aber im Herzen der Stadt eröffnet **HABEL WEINKULTUR**. „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 fast 250 Jahren eine wechselvolle Geschichte. Mit dem Kellermeister des Kaisers begründete das **Weinhaus HABEL** seine Tradition, „gute Weine mit gutem Essen zu verbinden“. Im **HABEL am Reichstag** führen wir diese Tradition im Heute fort.

DANKE BERLIN, FÜR FAST 250 JAHRE TREUE!