

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, mustard, onion melts, mashed potatoes

Tomaten-Basilikumsuppe, Klössbrot
Tomato basil soup, croutons

L,(G),Vgn

BEELITZER SPARGEL, Holländische Sosse und geklärte Butter
Schmortomate, Junge Kartoffeln
Rosmarin-Kochschinken

G,(L),(Vgn)

Asparagus from Beelitz sauce hollandaise and clarified butter, potatoes, rosemary ham

Rhabarberkompott, Erdbeer-Rhabarbereis, Mandel-Butterstreusel
Rhubarb compote, strawberry-rhubarb ice cream, almond butter crumble

V

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe 52,5

Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise 59,5

Als 4 - Gänge Menü mit der Vorspeise und der Suppe 65,0

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 Fettasur
h	Schalenfrüchte (Nüsse)	5	Farbstoff	16	Lebensmittelzubereitung aus Pflanzenfett und Magermilch
i	Sellerie	6	geschwärzt	17	Sonstige
j	Senf	7	Chinin		
k	Sesamsamen	8	gewachst		



SUPPEN

€

Spargelkremsuppe, Kräuteröl Creamy soup of asparagus, herbal oil ^{g,i,10}	G,V	10,5
Frühlingslauchsuppe, Rote Bete Spring onion soup, beetroot ^{i,l,10}	G,L,Vgn	10,5
Tomaten-Basilikumsuppe, Klössbrot Tomato basil soup, croutons ^{(a),i,10}	(G),L,Vgn	10,5

SALAT

Gemischter saisonaler Salat, gegrillter weisser und grüner Spargel Tomate, Wildkräuter, Granatapfeldressing Mixed seasonal salad, grilled white and green asparagus tomato, wild herbs, pomegranate dressing ^{j,l,10}	G,L,Vgn	18,5
Weiss-Grüner Spargelsalat Gratinierte Schafskäsekrem, Gewürznüsse, Zitronen- Olivenöldressing White and green asparagus salad Gratinated sheep's cheese cream, spiced nuts, lemon and olive oil dressing ^{e,h,j,10}	G,V	19,0

Unsere Salate können Sie erweitern, mit Streifen von

Order our salads with stripes of smoked salmon ^{d,10} , rosemary cooked ham ^{1,3,10,12} or chicken steak ¹⁰

... Räucherlachs	G,L	+7,5
... Rosmarin-Kochschinken	G,L	+7,5
... Hähnchensteak	G,L	+9,0



HAUSGEMACHTE KLEINIGKEITEN

€

Panierte Eisbeinpraline		17,5
...oder		
Enten-Apfel-Thymianbratwurst	G	17,5
...jeweils mit Senf, Zwiebelschmelze, Kartoffelpüree		
Sie wollen einfach beides zusammen als Hauptgang!?		25,0
Homemade ham hock praline ^{a,c,j,10} or duck-apple-thyme sausage ¹⁰ or both like a main dish!?		
...with mustard, onion melts, mashed potatoes ^{g,j,10}		
Matjeshäckerle, Apfel, Rote Zwiebel, Dillschmand		
Salatbukett, geröstetes Graubrot		17,5
Pickled herring tatare, apple, red onion, dill sour cream, salad bouquet, toasted rye bread ^{a,d,g,j,10}		

HABELHAFT FLEISCHLOS

Kräuter-Kartoffelnockerln		
Weiss-Grüner Spargelragout, getrocknete Tomaten und Rauke	V	26,0
Herb gnocchi, white and green asparagus ragout, sun-dried tomatoes and arugula ^{a,c,g,i,10}		
Weisse Bohnenpüree, karamellierte Lila-Orangene-Urmöhren		
Schmortomaten, Kräuteröl	G,L,Vgn	25,5
White bean purée, caramelized purple-orange carrots, braised tomatoes, herb oil ^{i,10}		
Pfund BEELITZER SPARGEL , holländische Sosse und geklärte Butter		
Schmortomate, Junge Kartoffeln	G,(L),V(gn)	28,5
500g asparagus from Beelitz, potatoes, sauce hollandaise and clarified butter ^{c(c,g),10}		
Unseren Spargel können Sie erweitern mit...		
... Vollkorn-Gemüsebratling	G,L,Vgn	+ 9,0
... Rosmarin-Kochschinken	G,L	+ 7,5
... gebratenem Steinbuttfilet		+ 11,5
... HABELs Kalbsschnitzelchen	L	+ 11,5
Asparagus with...vegetable patty ^{i,10} rosemary ham ^{1,3,10,12} turbot fillet ^{a,d,g,10} or veal schnitzel ^{a,c,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, Thymian-Orangensosse
Brust und Keule, Spitzkohl, Kartoffelpuffer G 32,5
Braised half duck, orange sauce, creamed savoy cabbage, potato pancakes ^{a,c,g,i,10}

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

Iberico-Schweine-Kotelett, Kräuterbutter
Gegrillter Spargel, Rosmarinpolenta G 32,5
Iberico pork chop, herb butter, grilled asparagus, rosemary polenta ^{g,10}

300g Rummelsburger Entrecote, grüne Pfeffersosse
Geschmorte Schalotten, Süsskartoffel-Trüffelpüree G 47,5
300g entrecote, green pepper sauce, braised shallots, truffled mashed sweet potatoes ^{g,i,l,10}

Müritzfischer: Seit fast 70 Jahren fahren sie täglich vor Sonnenaufgang mit ihren Booten hinaus, um allen 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

€

Schokoladenkuchen, frische Beeren, Sahne Brownie, fresh berries, whipped cream ^{a,c,g,10}	V	11,0
Rhabarberkompott, Erdbeer-Rhabarbereis, Mandel-Butterstreusel Rhubarb compote, strawberry-rhubarb ice cream, almond butter crumble ^{a,c,g,h,10}	V	11,0
Erdbeerkaltschale, Zitronenfruchteis, Minze Cold strawberry bowl, lemon sorbet, mint ¹⁰	G,L,Vgn	10,5

KÄSE

5erlei Regionaler Rohmilchkäse, Trauben, Nüsse, Feigensenf, BrotSchaf, 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}	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 FI 3,9	0,75l FI 8,9
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 4,6

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	5,9
Erdinger Weissbräu - Hefe Urweisse und Hefe Alkoholfrei	0,50l FI	5,9
Berliner Kindl Weisse, Rot ⁵ , Grün ⁵	0,33l FI	4,6

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	
Frischer Ingwer- oder Pfefferminztee	4,2

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 **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 über 245 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 ÜBER 245 JAHRE TREUE!