HABEL
AM REICHSTAG
RESTAURANT | WEINBAR | HANDEL
TRADITION SEIT 1779

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	07:00 bis 10:00 Uhr
	Sonntag	07:00 bis 10:30 Uhr
Restaurant:	Montag - Freitag	12:00 bis 22:30 Uhr
	Samstag - Sonntag	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 L,(G),Vgn

Tomato basil soup, croutons

Rummelsburger Kalbstafelspitz, Krenflocken G
Staudensellerie, Karotten, Schnittlauchpüree

Boiled veal, horseradish flakes, Celery, carrots, chive puree g,i,l,10

Rhabarberkompott, Erdbeer-Rhabarbereis, Mandel-Butterstreusel V

Rhubarb compote, strawberry-rhubarb ice cream, almond butter crumble

		€
Als 3 - Gänge Menü	mit der Suppe	51,0
Als 3 - Gänge Menü	mit der Vorspeise	55,0
Als 4 - Gänge Menü	mit der Vorspeise und der Suppe	62,5

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)	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 Pflanzenfett und Magermilch
i	Sellerie	6	geschwärzt	17	Sonstige
j	Senf	7	Chinin		
k	Sesamsamen	8	gewachst		

SUPPEN

		€
Kalte Gurkensuppe Cold cucumber soup	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, gebratenen Pfifferlingen Tomate, Wildkräuter, Granatapfeldressing Mixed seasonal salad, fried chanterelles, tomato, wild herbs, pomegranate dressing [j,l,10]	G,L,Vgn	18,5
Wassermelonensalat Wildkräuter, Schafskäse, Gurke, Minze, Zitronen- Olivenöldressing Watermelon Salad, wild herbs, feta cheese, cucumber, mint, lemon-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, karamellisierte Lila-Orangene-Urmöhren		
Schmortomaten, Kräuteröl	G,L,Vgn	25,5

White bean purée, caramelized purple-orange carrots, braised tomatoes, herb oil [i,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, 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 grüner Spargel, Rosmarinpolenta	G	32,5
Iberico pork chop, herb butter, grilled asparagus, rosemary polenta [g,10]		
Rummelsburger Kalbstafelspitz, Krenflocken Staudensellerie, Karotten, Schnittlauchpüree	G	32,5
Boiled veal, horseradish flakes, Celery, carrots, chive puree [g,i,l,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,l,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

		€
	0,25l Fl	0,75l Fl
Lichtenauer Mineralwasser Spritzig, Still	3,9	9,4
	0,20l Fl	0,4l
Thomas Henry Ginger Ale[5/9], Bitter Lemon[3/7], Tonic Water[7]	3,9	5,6
Dietz Orangen-, Apfelsaft, Kirsch-, Rhabarbernektar	3,9	5,6
Fassbrause	3,9	5,6
Vita Cola Pur[2/5], Vita Orange[1/3/5], Vita Zitrone[1/3]	3,9	5,6
Vita Cola Pur Zuckerfrei[2/5/9]	0,33l Fl	4,9

BIERE

	0,30l	0,4l
Spreewälder Privatbrauerei, Zwickel vom Fass ungefiltertes Pils, Handgebraut seit1788	4,6	5,6
Erdinger Brauhaus, Original Helles Lagerbier Untergäriges von Brauer Werner Brombach	4,6	5,6
Erdinger Brauhaus, Original Helles Alkoholfrei, kalt gefiltert	0,50l Fl	6,4
Erdinger Weissbräu - Hefe Urweisse und Hefe Alkoholfrei	0,50l Fl	6,4
Berliner Kindl Weisse, Rot[5], Grün[5]	0,33l Fl	4,9

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 Pfeffermintzee	4,9

1 mit Konservierungsstoff
2 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel
4 geschwefelt
5 mit Farbstoff
6 geschwärzt
7 chininhaltig
8 gewachst
9 mit Süssungsmittel
10 Phenylalaninquelle
11 Geschmacksverstärker
12 mit Phosphat

Unsere weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite[4]

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!