

Restaurant und Café

# Haberland

Bayerischer Platz 0  
10779 Berlin  
Tel. 0178 9185 888  
[restaurant.haberland@web.de](mailto:restaurant.haberland@web.de)  
[www.restaurant-haberland.de](http://www.restaurant-haberland.de)



# Suppe

1. Flädlesuppe 4,90  
Hausgemachte kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüseeinlage  
(auf Wunsch vegetarisch mit hausgemachter Gemüsebrühe)

# Vorspeisen

10. Oliven 1; 7 4,50  
Portion gemischte Oliven, dazu kleiner Brotkorb
11. Mediterrane Vorspeisen 1; 7 7,50  
Getrocknete Tomaten, marinierte Artischockenherzen,  
verschiedene Oliven und Käse, dazu kleiner Brotkorb
12. Artischockenherzen im Bierteig 1 6,50  
Zwei Artischockenherzen in knusprigem Bierteig ausgebacken,  
dazu exotischer Curry-Dip
13. Brotzeitplatte 1; 2 10,50  
Gemischte Platte mit Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, Obatzter,  
Bergkäse, Kartoffelsalat, Butter und Kräuterbutter, dazu Brotkorb

# Salate

## 20. Gemischter Salat

6,10

Gemischter Salatteller aus verschiedenen grünen Blattsalaten und Kirschtomaten mit hausgemachter Vinaigrette

## 21. Salat mit Hähnchen

12,50

Gemischter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet

## 22. Salat mit Lachs

12,50

Gemischter Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln, rosa Pfefferbeeren und exotischem Curry Dip

## 23. Schwäbischer Salat

12,70

Gemischter Salatteller mit gerösteten Maultaschen (wahlweise mit Kalbsfleisch- oder Gemüsefüllung) und Kartoffelsalat

## 24. Linsensalat (Vegan)

9,80

Gemischter Salatteller mit schwarzen Belugalinsen

## 25. Mediterraner Salat 1; 7

11,50

Gemischter Salatteller mit getrockneten Tomaten, marinierten Artischockenherzen, verschiedenen Oliven und gehobeltem Parmesankäse

# Flammkuchen

Flammkuchen sind eine Spezialität aus dem Elsass, aus hausgemachtem, dünn ausgerolltem Hefeteig und einer Creme aus Sauerrahm, der bei starker Hitze kurz im Ofen gebacken wird.

- |   |     |       |
|---|-----|-------|
| 30. Flammkuchen Classic   | 1;2 | 9,20  |
| mit Speck und Zwiebeln  |     |       |
| 31. Flammkuchen Lachs   |     | 12,20 |
| mit Lachs und Spinat und Knoblauch  |     |       |
| 32. Flammkuchen Rucola  |     | 9,90  |
| mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan   |     |       |
| 33. Flammkuchen Schwarzwald   | 1;7 | 12,20 |
| mit Schwarzwälder Schinken, Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan                                 |     |       |
| 34. Flammkuchen Salami  | 1;7 | 9,20  |
| mit luftgetrockneter Salami und Käse  |     |       |
| 35. Flammkuchen Mozzarella  |     | 9,90  |
| mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto  |     |       |
| 36. Flammkuchen Gemüse (Vegane Option)  |     | 10,50 |
| mit gemischtem saisonalen Gemüse und Blattspinat<br>(Vegane Option mit Sojacreme statt Sauerrahm möglich) |     |       |

# Maultaschen

Maultaschen sind der absolute Klassiker der schwäbischen Küche.

Unsere Maultaschen sind haus- und handgemacht.

Sie können bei allen Maultaschengerichten zwischen der klassischen Kalbsfleischfüllung und der vegetarischen Version mit Gemüsefüllung wählen.

## 40. Maultaschen Classic

12,50

Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

## 41. Maultaschen in Gemüsebrühe

12,50

Maultaschen in Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

## 42. Geschmelzte Maultaschen

14,20

Maultaschen gegart und in Butter geschwenkt mit Kartoffelsalat und kleinem gemischtem Salat

## 43. Maultaschen Mediterran

14,70

Maultaschen mit gemischtem saisonalen Gemüse in Tomatensauce mit Knoblauch, darauf gehobelter Parmesan

## 44. Maultaschen Champignon-Pfeffer

14,00

Maultaschen in hausgemachter Bratensahnesauce mit Champignons, grünen Pfefferkörnern und Schalotten

## 45. Maultaschen überbacken

13,50

Maultaschen in Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken

# Spätzle

## 50. Käsespätzle Classic

10,30

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse in der Pfanne gebraten  
dazu Röstzwiebeln und kleiner gemischter Salat

## 51. Käsespätzle mit Speck 1;2

11,00

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Speck in der Pfanne gebraten  
dazu Zwiebelschmelz und ein kleiner gemischter Salat

## 52. Spätzle Pesto

11,70

Hausgemachte Spätzle in Basilikumpesto geschwenkt  
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

## 53. Spätzle mit Hähnchen

13,50

Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons  
in hausgemachter Bratensahnesauce

## 54. Spätzle mit Rind 1

15,50

Hausgemachte Spätzle mit Rumpsteakstreifen, Schalotten  
und grünen Pfefferkörnern in hausgemachter Bratensahnesauce

# Kalbsschnitzel

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

00. Wiener Schnitzel 18,20

Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat

01. Hamburger Schnitzel 1; 2 19,50

Paniertes Schnitzel vom Kalb und zwei Spiegeleier,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

02. Züricher Schnitzel 19,50

Paniertes Schnitzel vom Kalb, dazu Champignons  
in Bratensahnesauce mit Weißwein und hausgemachte Spätzle

03. Cordon Bleu 1; 2 21,50

Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse,  
dazu Rosmarinröstkartoffeln

04. Curry Schnitzel (Scharf!) 1; 2 19,00

Paniertes Kalbsschnitzel mit feurig-scharfer roter Currysauce,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln



# Rumpsteak

Zu allen Steakgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat.

Alle Steaks haben ein Rohgewicht von 250 Gramm, grundsätzlich servieren wir Ihnen Ihr Steak medium gegart, wenn Sie eine andere Garstufe wünschen, sagen Sie uns bitte bei Ihrer Bestellung bescheid.

**65. Rumpsteak** 1; 2 22,50

Gegrilltes Rinderrumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**66. Zwiebelrostbraten** 24,00

Vom Rinderrumpsteak mit hausgemachten Spätzle

**67. Rumpsteak Pfeffer** 1 24,00

Rumpsteak auf Bratensahnesauce mit grünem Pfeffer,  
dazu Rosmarinröstkartoffeln

# Hähnchen

Zu allen Hähnchengerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

**70. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 15,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Rosmarinröstkartoffeln

**71. Linsen Hähnchen** 16,00

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf schwarzen Belugalinsen mit gemischtem gebratenen Gemüse

**72. Hähnchen Caprese** 16,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Kirschtomatensauce und Mozzarella überbacken dazu hausgemachte Spätzle mit Basilikumpesto

# Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

**80. Gegrilltes Lachsfilet** 18,00

Gegrilltes Lachsfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse und Rosmarinröstkartoffeln

**81. Lachsfilet in Weißweinsauce** 19,00

Gedünstetes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, dazu hausgemachte in Butter geschwenkte Spätzle

**82. Lachsfilet mit Linsen** 18,50

Gegrilltes Lachsfilet auf schwarzen Belugalinsen mit gemischtem gebratenem Gemüse

# Beilagen

In Verbindung mit Hauptgerichten

83. Kleiner gemischter Salat	3,90
84. Rosmarinröstkartoffeln	3,50
85. Portion saisonales Gemüse	4,50
86. kleine Portion hausgemachte Spätzle, in Butter geschwenkt	4,90
87. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,50
88. Hausgemachter Kartoffelsalat	3,50

# Desserts

90. Macadamianuss-Tonka Creme	5,50
Hausgemachte Creme mit Macadamianüssen und Tonka, dazu frische Beeren	
91. Apfelflammkuchen (Vegane Option)	6,50
Kleiner Flammkuchen, belegt mit Sauerrahm, Apfelspalten, Rosinen und braunem Zucker (auf Wunsch vegan mit Sojacreme statt Sauerrahm)	

# Warme Getränke

100. Espresso	2,20
101. Espresso Macchiato	2,40
102. Doppelter Espresso	3,10
103. Kaffee	2,60
104. Großer Kaffee	3,40
105. Cappuccino	3,10
106. Milchkaffee	3,40
107. Latte Macchiato	3,50
108. Mocha	3,80
Heiße Schokolade mit Espresso	
109. Heiße Schokolade	3,50
110. Chai Latte	3,50
111. Tee	2,40
(English Superior, Earl Grey, Minze, Grüntee, Kamille, Früchte)	
112. Frischer Minztee	3,20
113. Frischer Ingwertee	3,20
114. Frischer Ingwer-Minztee	4,00

Extras zu den Kaffeespezialitäten:

Entkoffeinierter Kaffee: ohne Aufpreis; Lactosefreie Milch: ohne Aufpreis

Sojamilch: +0,30; Hafermilch: +0,30

# Softgetränke

	0,25l	0,75l
115./116. Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	2,30	5,80
117./118. Gerolsteiner Mineralwasser naturell	2,30	5,80
	0,2l	0,4l
120./121. Bauer Apfelsaft naturtrüb	2,60	3,90
122./123. Bauer Orangensaft	2,60	3,90
124./125. Bauer Rhabarbernektar	2,60	3,90
128./129. Bauer Johannisbeernektar	2,60	3,90
130./131. Saftschorle	2,50	3,80
140./141. Coca Cola 2; 3; 4 ;5; 6	2,50	3,80
142./143. Coca Cola zero 2; 3; 4 ;5; 6	2,50	3,80
144./145. Fanta 2; 5	2,50	3,80
146./147. Sprite 2	2,50	3,80
148./149. Spezi 2; 3; 4 ;5; 6	2,50	3,80
150./151. Schweppes Tonic Water 8	2,50	3,80
152./153. Schweppes Bitter Lemon 2; 8	2,50	3,80
154./155. Zitronenlimonade	2,50	3,80

# Weißweine

160./161. Riesling trocken, Pfalz, Nauerth-Gnäggy	0,2l 4,90	0,5l 11,00
Frischer und eleganter Riesling, Aromen von Quitte, Pfirsich und Blüten		
162./163. Riesling halbtrocken, Pfalz, WG Kallstadt	4,70	10,30
Saftiger und fruchtbetonter Riesling, Aromen von Zitrus und Apfel		
166./167. Grauburgunder trocken Baden, WG Sasbach	5,50	12,50
Runder Grauburgunder aus Sasbach am Kaiserstuhl, schöne Balance zwischen Frucht und Frische		
164./165. Silvaner trocken, Franken, Michael Fröhlich	5,80	13,50
Ausgeprägt trocken, frisch mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Blumen		

## Rosé

170./171. Spätburgunder Rosé trocken, Baden, WG Sasbach	5,40	12,30
Roséfarben mit weichem Goldschimmer, saftig im Geschmack		

## Rotwein

180./181. Spätburgunder trocken, Baden, WG Sasbach	0,2l 5,40	0,5l 12,30
Typischer badischer Spätburgunder mit genau der richtigen Menge an Finesse, saftige und beerige Frucht		
182./183. Trollinger, Württemberg, Jens Zimmerle	5,30	12,00
Rubinrot, süffig und leicht, schöne Fruchtaromen von Johannisbeeren, weiche Tanninstruktur, zarter Schmelz		
184./185. Jubilus Rotweincuvée trocken, Rheinhessen, WG Albig	6,90	16,00
Kräftiges dunkles Brombeerrot im Glas, in der Nase etwas Vanille vom Holz erkennbar, aber auch Noten von reifen roten Früchte wie Johannisbeeren und Brombeeren.		

## Weinschorlen

190./191. Weissweinschorle mit Riesling trocken	4,60	10,00
192./193. Roséschorle mit Spätburgunder Rosé trocken	5,00	10,90
194./195. Rotweinschorle mit Spätburgunder trocken	5,00	10,90

## Sekt

	0,1l	
200. Weißburgunder Sekt Brut, Baden, WG Sasbach	4,90	



# Biere vom Fass

	0,3l	0,5l
210./211. Alpirsbacher Klosterbräu Pils	3,30	4,30
212./213. Alpirsbacher Klosterbräu Helles Hefeweizen	3,30	4,30
214./215. Radler Pils mit Zitronenlimonade	3,20	4,20
218./219. Radler sauer Pils mit Mineralwasser	3,20	4,20

# Flaschenbiere

	0,5l
220. Alpirsbacher Klosterbräu Kristallweizen	4,30
222. Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfreies Hefeweizen	4,30
223. Alpirsbacher Klosterbräu Helles	4,30
224. Alpirsbacher Klosterbräu Dunkles	4,30
	0,33l
225. Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfrei	3,30

# Longdrinks und Aperitifs

mit 4cl Spirituosen

230. Aperol Spitz 5; 8 6,50

231. Campari Orange 5 5,90

232. Campari Soda 5 5,50

240. Gin Tonic 8 6,90

Wahlweise mit Bombay Sapphire oder Roku Gin

241. Whiskey Cola 2; 3; 4 ;5; 6 6,50

Wahlweise mit Chivas Regal oder Jack Daniels

242. Cuba Libre 2; 3; 4 ;5; 6 6,90

243. Wodka Lemon 2; 8 5,50

244. Wodka Tonic 8 5,50

# Spirituosen

	0,2cl	0,4cl
250./251. Obstbrand	2,50	3,50
252./253. Williams Birne	2,50	3,50
254./255. Zwetschgenwasser	2,50	3,50
256./257. Waldhimbeergeist	2,50	3,50
258./259. Kirschwasser	2,50	3,50
260./261. Absolut Wodka	2,50	3,50
262./263. Chivas Regal 5	3,50	4,70
264./265. Jack Daniels	3,50	4,70
266./267. Vecchia Romana	3,50	4,70
268./269. Calvados	3,50	4,70
270./271. Havanna Club Rum 7 Jahre	3,50	4,70
272./273. Bombay Sapphire Gin	3,50	4,70
274./275. Grappa	2,50	3,50
276./277. Sambuca	2,50	3,50
278./279. Amaretto	2,50	3,50
280./281. Averna	2,50	3,50
282./283. Fernet Branca	2,50	3,50
284./285. Baileys	2,50	3,50
286./287. Limoncello	2,50	3,50
288./289. Jägermeister	2,50	3,50
290./291. Ramazzotti	2,50	3,50

# Flaschenwein Weiß

Flasche 0,75l

## 2019 Riesling trocken, Mosel, Markus Hüls

24,00

Duft nach Zitrusfrüchten, grünem Apfel, weißem Pfeffer und Feuerstein.  
Lebendig, sortentypisch mit balanciertem Säurespiel. Mineral- betonter Abgang.

## 2019 Sauvignon Blanc trocken, Nahe, Genheimer-Kiltz

25,00

Harald Kiltz hat seine Passion für Sauvignon Blanc in Neuseeland entdeckt und kurzerhand entschlossen diesen auch bei sich an der Nahe anzubauen.  
Dabei entsteht ein Sauvignon Blanc der in der Nase exotische Früchte mit sich bringt und das Ganze mit dezenter Stachelbeere am Gaumen vereint.

## 2018 Grauburgunder Freinsheim trocken, Pfalz, Jürgen Krebs

28,00

Mit Opulenz und viel reifer Frucht passt dieser Wein zu diversen Gelegenheiten.  
Ganz präsent ist seine cremige und feine Burgunderfrucht: Quitte, Birne, Haselnuss und im Abgang exotische Früchte. Trotz aller Cremigkeit lässt die elegante Säure den Grauburgunder frisch und lebendig wirken. Dass der Wein im Holzfass ausgebaut wurde, wird spätestens an den nussig-röstigen Aromen deutlich. Jedoch wirkt das Holz nie dominant, sondern immer fein eingebunden.

**2019 Weißburgunder trocken, Baden, Arndt Köbelin 29,00**

Die Trauben des Weißen Burgunder von Arndt Köbelin wachsen auf tiefgründigem, hellem Lössboden am Kaiserstuhl. Der Wein wurde langsam in Edelstahltanks vergoren, ein etwa 20%iger Anteil im großen Holzfass. Im Anschluss auf eine viermonatige Feinhefelagerung wurde der Weißburgunder schonend filtriert und auf die Flaschen abgefüllt. Im Glas zeigt er sich in zartem Strohgelb mit silbernen Reflexen. Ein herrlich dichter Weißwein mit feiner Burgunderaromatik, saftig und mit ausbalancierter, rassischer Säure ein Hochgenuss.

**2018 TRIO Weißweincuvée trocken, Württemberg, Jens Zimmerle 34,00**

Cuvée aus Kerner, Chardonnay, Sauvignon Blanc. Der Kerner wird im Edelstahltank ausgebaut, die Anteile Chardonnay und Sauvignon Blanc reifen in kleinen gebrauchten Holzfässern. Ein sehr balancierter Weißwein mit Kraft und Finesse. Tiefgründig und würzig, trotzdem frisch mit angenehmem und langem Nachhall. Flaschen

## Flaschenwein Rosé

**2019 Cabernet Sauvignon Rosé trocken, Pfalz, Peter Klein 23,00**

Lebendig-frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grape Fruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit und endet in einem eleganten Nachhall.

# Flaschenweine Rot

Flasche 0,75l

**2018 Jubilus Rotweincuvée trocken, Rheinhessen, WG Albig 21,00**

Kräftiges dunkles Brombeerrot im Glas, in der Nase etwas Vanille vom Holz erkennbar, aber auch Noten von reifen roten Früchte wie Johannisbeeren und Brombeeren.

**2018 Spätburgunder trocken, Nahe, Genheimer-Kiltz 25,00**

Kräftiges, dunkles Rubinrot. Aromen von roten Früchten, Himbeere, Kirsche unterlegt mit würzigen Komponenten. Am Gaumen fruchtig, stoffig und gefällig.

**2017 Merlot „Egoist“ trocken, Württemberg, Jens Zimmerle 32,00**

Tiefe Farbe, satte Frucht auf kräftigem Gerüst. Dieser Wein fordert und erfreut zugleich wie alle Weine von Jens Zimmerle.

**2016 Lemberger IV „alte Reben“ trocken, Württemberg, Kistenmacher-Hengerer 38,00**

Helles Purpur. Feines Raucharoma, würzig; Brombeere und Kirsche. Am Gaumen saftig, rund und frisch, etwas Vanille, eher Brombeere als Kirsche und auch wieder leicht rauchig. Langes, animierendes Finale.

**2017 Syrah „Buntsandstein“, Pfalz, Peter Klein 48,00**

Entrappen des Leseguts, Saftabzug, klassische Maischegärung im offenen Holzbottich, täglich mehrmaliges, Unterstoßen der Maische per Hand, Lagerung im Barrique. Dunkelbeerige Frucht, Süßholz und Kaffee ergänzen die feine Aromatik dieses seidigen Weines, der mit jedem Schluck kompletter und animierender wird. Lang im Abgang mit vielversprechendem Potential.

# Sekt und Secco

Secco trocken, Rheinhessen WG Albig

21,00

Wunderbar saftiger frischer und leicht perliger Secco

Weißburgunder Sekt Brut, Baden, WG Sasbach

29,00

Ausgesprochen fruchtige Aromenvielfalt, feinperlendes, edles Mousseux, cremiger Abgang.  
Klassische Flaschengärung, auf Holzpulten gelagert und von Hand gerüttelt.

Wein ist ein Naturprodukt und deshalb nicht in unbegrenzter Menge verfügbar. Bitte haben Sie daher Verständnis, dass nicht jeder Wein unbegrenzt zur Verfügung stehen kann. Auch die Jahrgänge der Weine können wechseln, ohne dass dies immer unbedingt auf der Karte vermerkt sein würde. Im Zweifel informiert Sie unser Service über den aktuellen Jahrgang des Weins.

Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie jederzeit gerne auf Anfrage.

### Legende Zusatzstoffe

1 mit Antioxidationsmittel

2 konserviert

3 mit Süßungsmitteln

4 enthält eine Phenylalaninquelle

5 mit Farbstoff

6 Erhöhter Koffeingehalt Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen.

7 geschwärzt

8 Chininhaltig