

Restaurant und Café

Haberland

Bayerischer Platz 0
10779 Berlin
Tel. 0178 9185 888
restaurant.haberland@web.de
www.restaurant-haberland.de

Vorspeisen

1. Oliven 1; 7 4,90
Portion gemischte Oliven, dazu kleiner Brotkorb
2. Mediterrane Vorspeisen 8,70
Getrocknete Tomaten, marinierte Artischockenherzen, verschiedene Oliven und Käse, dazu kleiner Brotkorb
3. Artischockenherzen im Bierteig 1 7,90
Zwei Artischockenherzen in knusprigem Bierteig ausgebacken, dazu Salatbeilage und exotischer Curry-Dip
4. Rösti mit Räucherlachs 9,70
Räucherlachs auf hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Sahnemeerrettich Dip
5. Brotzeitplatte 1; 2 12,60
Gemischte Platte mit Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, Obatzter, Bergkäse, Kartoffelsalat, Butter und Kräuterbutter, dazu Brotkorb
6. Vesperplatte 1; 2; 7 15,50
Gemischte Platte mit Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, getrockneten Tomaten, marinierten Artischockenherzen, verschiedenen Oliven und Käse, dazu Brotkorb

Suppen

10. Flädlesuppe 5,90
Hausgemachte kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüseeinlage
(auf Wunsch vegetarisch mit hausgemachter Gemüsebrühe)
11. Tomatensuppe 5,70
Suppe aus frischen Tomaten und Basilikum mit Schlagsahne

Salate

20. Gemischter Salat 7,50
Gemischter Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten
und Kirschtomaten mit hausgemachter Vinaigrette
21. Salat mit Hähnchen 14,90
Gemischter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
22. Salat mit Lachs 14,90
Gemischter Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln,
rosa Pfefferbeeren und exotischem Curry Dip
23. Schwäbischer Salat 15,20
Gemischter Salatteller mit gerösteten Maultaschen
(wahlweise mit Kalbsfleisch- oder Gemüsefüllung) und Kartoffelsalat
24. Linsensalat (Vegan) 12,50
Gemischter Salatteller mit schwarzen Belugalinsen
25. Mediterraner Salat 1; 7 13,80
Gemischter Salatteller mit getrockneten Tomaten, marinierten Artischockenherzen,
verschiedenen Oliven und gehobeltem Parmesankäse

Flammkuchen

- | | |
|---|-------|
| 30. Flammkuchen Classic 1;2
mit Speck und Zwiebeln | 11,70 |
| 31. Flammkuchen Lachs
mit Lachs und Spinat und Knoblauch | 14,60 |
| 32. Flammkuchen Rucola
mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan | 12,70 |
| 33. Flammkuchen Schwarzwald 1;7
mit Schwarzwälder Schinken, Rucola, Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan | 14,60 |
| 34. Flammkuchen Salami 1;7
mit luftgetrockneter Salami und Käse | 11,70 |
| 35. Flammkuchen Mozzarella
mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto | 12,70 |
| 36. Flammkuchen Gemüse (Vegane Option)
mit gemischtem saisonalen Gemüse und Blattspinat
(Vegane Option mit Sojacreme statt Sauerrahm möglich) | 12,70 |

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 14,50

Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

41. Maultaschen in Gemüsebrühe 14,50

Maultaschen in Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

42. Geschmelzte Maultaschen 15,70

Maultaschen in Butter geschwenkt mit Kartoffelsalat und kleinem gemischtem Salat

43. Maultaschen Mediterran 16,10

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

44. Maultaschen Champignon-Pfeffer 15,20

Maultaschen in hausgemachter Bratensahnesauce mit Champignons, grünen Pfefferkörnern und Schalotten

45. Maultaschen überbacken 14,90

Maultaschen in Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken

Spätzle

- | | |
|---|--------------|
| 50. Käsespätzle Classic | 12,70 |
| Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse in der Pfanne gebraten
dazu Röstzwiebeln und kleiner gemischter Salat | |
| 51. Käsespätzle mit Speck 1;2 | 13,80 |
| Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Speck und Zwiebeln in der Pfanne gebraten,
dazu kleiner gemischter Salat | |
| 52. Spätzle Pesto | 13,80 |
| Hausgemachte Spätzle in Basilikumpesto geschwenkt
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan | |
| 53. Spätzle mit Hähnchen | 16,20 |
| Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons
in hausgemachter Bratensahnesauce | |
| 54. Spätzle mit Rind 1 | 17,90 |
| Hausgemachte Spätzle mit Rumpsteakstreifen, Schalotten
und grünen Pfefferkörnern in hausgemachter Bratensahnesauce | |
| 55. Spätzle Lachs | 15,70 |
| Hausgemachte Spätzle mit Räucherlachsstreifen und Blattspinat in Sahnesauce | |

Kalbsschnitzel

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

- | | |
|--|-------|
| 00. Wiener Schnitzel | 22,10 |
| Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat | |
| 01. Hamburger Schnitzel 1; 2 | 23,70 |
| Paniertes Schnitzel vom Kalb und zwei Spiegeleier,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | |
| 02. Züricher Schnitzel | 23,70 |
| Paniertes Schnitzel vom Kalb, dazu Champignons
in Bratensahnesauce mit Weißwein und hausgemachte Spätzle | |
| 03. Cordon Bleu 1; 2 | 24,50 |
| Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse,
dazu Ofenkartoffelecken | |
| 04. Curry Schnitzel (Scharf!) 1; 2 | 22,50 |
| Paniertes Kalbsschnitzel mit feurig-scharfer roter Currysauce,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | |
| 05. Pfeffer Schnitzel | 23,70 |
| Paniertes Kalbsschnitzel auf Bratensahnesauce mit grünem Pfeffer,
dazu hausgemachte Kartoffelrösti | |

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.

66. Rumpsteak 1; 2 **26,10**

Gegrilltes Rinderrumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

67. Zwiebelrostbraten **27,50**

Vom Rinderrumpsteak mit hausgemachten Spätzle

68. Rumpsteak Pfeffer 1 **27,50**

Rumpsteak auf Bratensahnesauce mit grünem Pfeffer,
dazu Ofenkartoffelecken

Hähnchen

Zu allen Hähnchengerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

70. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet 18,60

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffelecken

71. Linsen Hähnchen 19,10

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf schwarzen Belugalinsen mit gemischtem gebratenen Gemüse

72. Hähnchen Caprese 19,50

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

73. Hähnchen Champignon 19,50

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Champignons in Bratensahnesauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti

Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

- | | |
|--|--------------|
| 80. Gegrilltes Lachsfilet | 21,60 |
| Gegrilltes Lachsfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse und Ofenkartoffelecken | |
| 81. Lachsfilet in Weißweinsauce | 23,10 |
| Gedünstetes Lachsfilet in Weißweinsauce mit Kirschtomaten, dazu hausgemachte in Butter geschwenkte Spätzle | |
| 82. Lachsfilet mit Linsen | 22,70 |
| Gegrilltes Lachsfilet auf schwarzen Belugalinsen mit gemischtem gebratenem Gemüse | |
| 83. Lachsfilet in Meerrettichsauce | 23,10 |
| Gedünstetes Lachsfilet in Meerrettichsauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti | |

Beilagen

In Verbindung mit Hauptgerichten

- | | |
|--|-------------|
| 4. Kleiner gemischter Salat | 4,50 |
| 85. Ofenkartoffelecken | 4,90 |
| 86. Portion saisonales Gemüse | 4,50 |
| 87. kleine Portion hausgemachte Spätzle, in Butter geschwenkt | 5,10 |
| 88. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 4,90 |
| 89. Hausgemachter Kartoffelsalat | 4,70 |

Desserts

90. Macadamiannuss-Tonka Creme

6,50

Hausgemachte Creme mit Macadamianüssen und Tonka, dazu frische Beeren

91. Apfelflammkuchen (Vegane Option)

7,80

Kleiner Flammkuchen, belegt mit Sauerrahm, Apfelspalten,

Rosinen und braunem Zucker

(auf Wunsch vegan mit Sojacreme statt Sauerrahm)

92. Limoncello Eis

6,20

Eis aus Zitronencreme und mit einem Kern aus Limoncello
umhüllt von knusprigen Zitronen-Baiserstückchen

Warme Getränke

Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,80
Doppelter Espresso	3,50
Kaffee	3,10
Großer Kaffee	4,00
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	4,10
Latte Macchiato	4,20
Mocha Heiße Schokolade mit Espresso	4,60
Heiße Schokolade	4,30
Chai Latte	4,30
Althaus Tee	2,90
(English Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Minze, Grüntee, Kamille, Früchte)	
Frischer Minztee	3,80
Frischer Ingwertee	3,80
Frischer Ingwer-Minztee	4,20

Extras zu den Kaffeespezialitäten:

Entkoffeinierter Kaffee: ohne Aufpreis; Lactosefreie Milch: ohne Aufpreis

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

Mineralwasser

	Fl. 0,25l	Fl. 0,75l
Gerolsteiner Mineralwasser mit Kohlensäure	2,80	6,70
Gerolsteiner Mineralwasser naturell	2,80	6,70
Gerolsteiner Mineralwasser medium	---	6,70

Säfte und Schorlen

	0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft naturtrüb	3,10	4,40
Bauer Orangensaft	3,10	4,40
Bauer Rhabarbernektar	3,10	4,40
Bauer Johannisbeernektar	3,10	4,40
Bauer Maracujanektar	3,10	4,40
Saftschorle	3,00	4,30

Softgetränke

Coca Cola 2; 3; 4 ;5; 6	3,00	4,30
Coca Cola zero 2; 3; 4 ;5; 6	3,00	4,30
Fanta 2; 5	3,00	4,30
Spezi 2; 3; 4 ;5; 6	3,00	4,30
Zitronenlimonade	3,00	4,30
Hausgemachte Zitronengras-Limonade		6,10
Mit Minze, frischen Limetten und Eis		
Thomas Henry Tonic Water 8	3,20	----
Thomas Henry Bitter Lemon 2; 8	3,20	----
Thomas Henry Ginger Ale 2; 8	3,20	----

Weißweine

Riesling trocken, Pfalz, Nauerth-Gnägy	0,2l 5,50	0,5l 13,60
Frischer und eleganter Riesling, Aromen von Quitte, Pfirsich und Blüten		
Riesling halbtrocken, Pfalz, WG Kallstadt	5,40	13,40
Saftiger und fruchtbetonter Riesling, Aromen von Zitrus und Apfel		
Grauburgunder trocken Baden, WG Sasbach	6,10	15,10
Runder Grauburgunder aus Sasbach am Kaiserstuhl, schöne Balance zwischen Frucht und Frische		
Silvaner trocken, Franken, Michael Fröhlich	6,40	15,90
Ausgeprägt trocken, frisch mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Blume		

Rosé

Spätburgunder Rosé trocken, Baden, WG Sasbach	6,10	15,10
Roséfarben mit weichem Goldschimmer, saftig im Geschmack		

Rotwein

Spätburgunder trocken, Baden, WG Sasbach	0,2l 6,10	0,5l 15,10
Typischer badischer Spätburgunder mit genau der richtigen Menge an Finesse, saftige und beerige Frucht		
Trollinger, Württemberg, Jens Zimmerle	6,30	15,60
Rubinrot, süffig und leicht, schöne Fruchtaromen von Johannisbeeren, weiche Tanninstruktur, zarter Schmelz		
Le Versant Cabernet Sauvignon, Frankreich, Languedoc	6,90	17,10
Geradlinige dunkle Frucht, schwarzbeerige Noten und florale Nuancen.		

Weinschorlen

Weissweinschorle mit Riesling trocken	5,30	13,10
Roséschorle mit Spätburgunder Rosé trocken	5,90	14,60
Rotweinschorle mit Spätburgunder trocken	5,90	14,60

Sekt

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

Biere vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,3l	0,5l
	3,90	4,70
Alpirsbacher Klosterbräu Helles Hefeweizen	3,90	4,70
Radler Pils mit Zitronenlimonade	3,80	4,60
Radler sauer Pils mit Mineralwasser	3,80	4,60

Flaschenbiere

Alpirsbacher Klosterbräu Kristallweizen	0,5l
	4,70
Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfreies Hefeweizen	4,70
Alpirsbacher Klosterbräu Helles	4,70
Alpirsbacher Klosterbräu Dunkles	4,70
Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfrei	0,33l
	3,90

Longdrinks und Aperitifs

mit 4cl Spirituosen

Aperol Spitz 5; 8	7,20
Select Spritz 5; 8	7,30
Campari Orange 5	7,00
Campari Soda 5	6,90
Gin Tonic 8	8,30
Wahlweise mit Bombay Sapphire oder Roku Gin	
Whiskey Cola 2; 3; 4 ;5; 6	8,30
Wahlweise mit Chivas Regal oder Jack Daniels	
Cuba Libre 2; 3; 4 ;5; 6	8,50
Wodka Lemon 2; 8	7,50
Wodka Tonic 8	7,50

Spirituosen

	2cl	4cl		2cl	4cl
Obstbrand	2,70	3,70	Bombay Sapphire Gin	3,70	4,90
Williams Birne	2,70	3,70	Roku Gin	3,70	4,90
Zwetschgenwasser	2,70	3,70	Grappa	2,70	3,70
Waldhimbeergeist	2,70	3,70	Sambuca	2,70	3,70
Quittenbrand	3,70	4,90	Amaretto	2,70	3,70
Absolut Wodka	2,70	3,70	Averna	2,70	3,70
Chivas Regal 5	4,10	5,90	Fernet Branca	2,70	3,70
Jack Daniels	4,10	5,90	Baileys	2,70	3,70
Vecchia Romana	3,70	4,90	Limoncello	2,70	3,70
Hennessy	4,10	5,90	Jägermeister	2,70	3,70
Calvados	3,70	4,90	Ramazotti	2,70	3,70
Havanna Club Rum 7	4,10	5,90			

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 |
| 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. | |
| 2019 Weißburgunder trocken, Baden, Arndt Köbelin | 29,00 |
| Die Trauben des weißen Burgunder von Arndt Köbelin wachsen auf tiefgründigem, hellem Lössboden am Kaiserstuhl. Im Glas zeigt er sich in zartem Strohgelb mit silbernen Reflexen. Ein herrlich dichter Weißwein mit feiner Burgunderaromatik, saftig und mit ausbalancierter, rassiger Säure ein Hochgenuss. | |

Flaschenwein Rosé

Flasche 0,75l

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

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

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