

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)



# Vorspeisen

- |  |       |
|--|-------|
| <b>1. Oliven</b> 1; 7  | 5,50  |
| Portion gemischte Oliven, dazu kleiner Brotkorb  |       |
| <b>2. Mediterrane Vorspeisen</b>   | 10,70 |
| Getrocknete Tomaten, marinierte Artischockenherzen, verschiedene Oliven und Käse, dazu kleiner Brotkorb  |       |
| <b>3. Artischockenherzen im Bierteig</b> 1   | 9,10  |
| Zwei Artischockenherzen in knusprigem Bierteig ausgebacken, dazu Salatbeilage und exotischer Curry-Dip   |       |
| <b>4. Rösti mit Räucherlachs</b>   | 12,20 |
| Räucherlachs auf hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Sahnemeerrettich Dip   |       |
| <b>5. Brotzeitplatte</b> 1; 2  | 12,10 |
| Gemischte Platte mit Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, Bergkäse, Kartoffelsalat, Butter und Kräuterbutter, dazu Brotkorb                                  |       |
| <b>6. Vesperplatte</b> 1; 2; 7   | 14,70 |
| Gemischte Platte mit Schwarzwälder Schinken, luftgetrockneter Salami, getrockneten Tomaten, marinierten Artischockenherzen, verschiedenen Oliven und Käse, dazu Brotkorb |       |

# Suppen

10. Flädlesuppe 6,80  
Hausgemachte kräftige Rinderbrühe mit Kräuterflädle und Gemüseeinlage  
(auf Wunsch vegetarisch mit hausgemachter Gemüsebrühe)
11. Tomatensuppe 6,60  
Suppe aus frischen Tomaten und Basilikum mit Schlagsahne

# Salate

20. Gemischter Salat 8,60  
Gemischter Salatteller aus verschiedenen Blattsalaten  
und Kirschtomaten mit hausgemachter Vinaigrette
21. Salat mit Hähnchen 16,50  
Gemischter Salatteller mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet
22. Salat mit Lachs 16,50  
Gemischter Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln,  
rosa Pfefferbeeren und exotischem Curry Dip
23. Schwäbischer Salat 17,10  
Gemischter Salatteller mit in Butter gebratenen Maultaschen  
(wahlweise mit Kalbsfleisch- oder Gemüsefüllung) und Kartoffelsalat
24. Linsensalat (Vegan) 14,40  
Gemischter Salatteller mit schwarzen Belugalinsen
25. Mediterraner Salat 1; 7 15,50  
Gemischter Salatteller mit getrockneten Tomaten, marinierten Artischockenherzen,  
verschiedenen Oliven und gehobeltem Parmesankäse

# Flammkuchen

- |   |       |
|---|-------|
| 30. Flammkuchen Classic 1;2<br>mit Speck und Zwiebeln   | 12,90 |
| 31. Flammkuchen Lachs<br>mit Lachs und Spinat und Knoblauch   | 15,90 |
| 32. Flammkuchen Rucola<br>mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan   | 14,10 |
| 33. Flammkuchen Schwarzwald 1;7<br>mit Schwarzwälder Schinken, Rucola, Kirschtomaten<br>und gehobeltem Parmesan                                     | 15,90 |
| 34. Flammkuchen Salami 1;7<br>mit luftgetrockneter Salami und Käse  | 12,90 |
| 35. Flammkuchen Mozzarella<br>mit Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikumpesto  | 14,10 |
| 36. Flammkuchen Gemüse (Vegane Option)<br>mit gemischtem saisonalen Gemüse und Blattspinat<br>(Vegane Option mit Sojacreme statt Sauerrahm möglich) | 14,10 |

# 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** 16,70

Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

**41. Maultaschen in Gemüsebrühe** 16,70

Maultaschen in Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und Zwiebelschmelze

**42. Geschmelzte Maultaschen** 18,10

Maultaschen in Butter geschwenkt mit Kartoffelsalat und kleinem gemischtem Salat

**43. Maultaschen Mediterran** 18,10

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

**44. Maultaschen Champignon-Pfeffer** 17,40

Maultaschen in hausgemachter Bratensahnesauce mit Champignons, grünen Pfefferkörnern und Schalotten

**45. Maultaschen überbacken** 16,90

Maultaschen in Tomatensahnesauce mit Mozzarella überbacken

# Spätzle

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>50. Käsespätzle Classic</b>   | <b>14,30</b> |
| Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse in der Pfanne geschwenkt dazu Röstzwiebeln und kleiner gemischter Salat          |              |
| <b>51. Käsespätzle mit Speck 1;2</b>   | <b>15,50</b> |
| Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse, Speck und Zwiebeln in der Pfanne geschwenkt, dazu kleiner gemischter Salat      |              |
| <b>52. Spätzle Pesto</b>   | <b>15,50</b> |
| Hausgemachte Spätzle in Basilikumpesto geschwenkt mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan                        |              |
| <b>53. Spätzle mit Hähnchen</b>  | <b>17,50</b> |
| Hausgemachte Spätzle mit Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons in hausgemachter Bratensahnesauce              |              |
| <b>54. Spätzle mit Rind 1</b>  | <b>19,50</b> |
| Hausgemachte Spätzle mit Rumpsteakstreifen, Schalotten und grünen Pfefferkörnern in hausgemachter Bratensahnesauce |              |
| <b>55. Spätzle Lachs</b>   | <b>17,50</b> |
| Hausgemachte Spätzle mit Lachswürfeln und Blattspinat in Sahnesauce  |              |

# Kalbsschnitzel

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

**00. Wiener Schnitzel** 24,80

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat

**01. Hamburger Schnitzel** 1; 2 26,60

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

**02. Züricher Schnitzel** 26,60

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

**03. Cordon Bleu** 1; 2 27,50

Paniertes Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken und Käse,  
dazu Ofenkartoffelecken

**04. Curry Schnitzel (Scharf!)** 1; 2 25,20

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

**05. Pfeffer Schnitzel** 26,60

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** **28,90**

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

**67. Zwiebelrostbraten** **29,50**

Vom Rinderrumpsteak mit hausgemachten Spätzle

**68. Rumpsteak Pfeffer 1** **29,50**

Rumpsteak auf Bratensahnesauce mit grünem Pfeffer,  
dazu Ofenkartoffelecken

# Hähnchen

Zu allen Hähnchengerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

**70. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet** 19,90

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse, hausgemachter Kräuterbutter und Ofenkartoffelecken

**71. Linsen Hähnchen** 20,30

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf schwarzen Belugalinsen mit gemischtem gebratenen Gemüse

**72. Hähnchen Caprese** 20,90

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

**73. Hähnchen Champignon** 20,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Champignons in Bratensahnesauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti

# Fisch

Zu allen Fischgerichten servieren wir Ihnen vorweg einen kleinen gemischten Salat

80. Gegrilltes Lachsfilet 24,90

Gegrilltes Lachsfilet mit gemischtem saisonalem Gemüse und Ofenkartoffelecken

81. Lachsfilet in Weißweinsauce 26,60

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

82. Lachsfilet mit Linsen 26,20

Gegrilltes Lachsfilet auf schwarzen Belugalinsen  
mit gemischtem gebratenem Gemüse

# Beilagen

In Verbindung mit Hauptgerichten

84. Kleiner gemischter Salat 5,20

85. Ofenkartoffelecken 5,70

86. Portion saisonales Gemüse 5,20

87. kleine Portion hausgemachte Spätzle, in Butter geschwenkt 5,90

88. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,90

89. Hausgemachter Kartoffelsalat 5,50

# Desserts

## 90. Macadamiannuss-Tonka Creme

6,90

Hausgemachte Creme mit Macadamianüssen und Tonka, dazu frische Beeren

## 91. Apfelflammkuchen (Vegane Option)

8,80

Kleiner Flammkuchen, belegt mit Sauerrahm, Apfelspalten,

Rosinen und braunem Zucker

(auf Wunsch vegan mit Sojacreme statt Sauerrahm)

## 92. Limoncello Eis

6,90

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,<br>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 (Bitte Taste, wie entkoffeniert)

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<br>5,50 | 0,5l<br>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

|   |      |       |
|---|------|-------|
|   | 0,2l | 0,5l  |
| Spätburgunder trocken, Baden, WG Sasbach  | 6,10 | 15,10 |
| Typischer badischer Spätburgunder<br>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<br>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

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

# Biere vom Fass

|  |              |              |
|--|--------------|--------------|
| Alpirsbacher Klosterbräu Pils              | 0,3l<br>3,90 | 0,5l<br>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<br>4,70  |
| Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfreies Hefeweizen | 4,70          |
| Alpirsbacher Klosterbräu Helles                   | 4,70          |
| Alpirsbacher Klosterbräu Dunkles                  | 4,70          |
| Alpirsbacher Klosterbräu Alkoholfrei              | 0,33l<br>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 | Ramazzotti          | 2,70 | 3,70 |
| Havana 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, rassischer 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