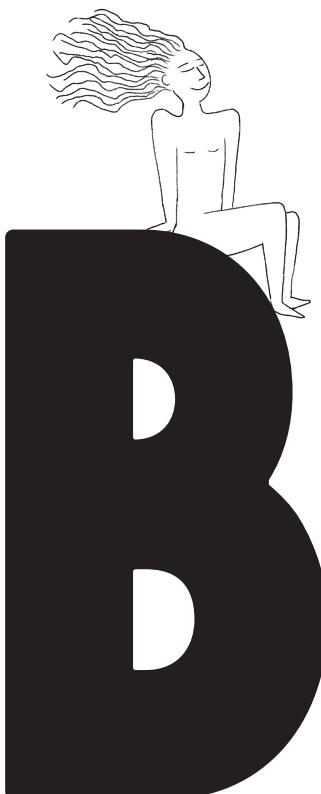


( *Jeanne Baret* )



*Willkommen im Baret.*

Getreu dem Motto *eat, share, enjoy* möchten wir für ein stimmiges Genusserlebnis für unsere Gäste sorgen. Das Versprechen verpflichtet, heute schon an morgen zu denken und immer wieder kulinarische, gesellschaftliche und kulturelle Impulse zu setzen.  
Für Berlin und die Welt.



# Kuchen, Croissants, Lunch & Snacks

( ab 11:00 )

<sup>1</sup>vegetarisch    <sup>2</sup>vegan

## Baretivos (perfekt zu Drinks)

*AUSTER IRISH SUPREM №2*  
eine Auster mit grünem Apfel Brunoise & Kerbelpesto 6

*FOCACCIA DER WOCHE*<sup>1</sup> (auf Anfrage)  
Nachfragen lohnt sich! 16

*MINI BARET BURGER*  
Dry Aged Burger mit Cheddar, Prosciutto Mayonnaise,  
Chipotle & Topinambur Chips 14

*CHARCUTERIE*  
tägliche Auswahl an Feinkostaufschnitt & Käsesorten 27

*GIARDINIERA*  
eingelegetes saisonales Gemüse nach italienischer Art 17

## Snacks

Sauerteigbrot mit gerösteter Walnussbutter,  
Zitronenthymian & Rauchsalz<sup>1</sup> 8

Sizilianische Mandeln  
mit Knoblauch & schwarzer Limette<sup>2</sup> 7

Marinierte Oliven<sup>2</sup> 7

Fritten<sup>2</sup> 14

Kuchen & Croissants (solange der Vorrat reicht)

Butter Croissant 5  
Pain au Chocolat 6

Cookie der Woche 3  
Baskischer Käsekuchen (ohne Boden) 7  
Veganer Brownie 6  
Kuchen des Tages 7

weitere Tageskuchen auf Anfrage!

# Speisen

( 12:00 - 21:45 )

1.vegetarisch    2.vegan

## Vorspeisen

*TOMATENSUPPE*<sup>2</sup> (auf Anfrage)

mit geräuchertem Parmesan Fondue,  
Basilikumöl & geröstetem Brot 14

*GEFÜLLTE EIER*

mit Champignon Hollandaise, Comté Käse & eingelegten Pilzen 14

*KAROTTENSALAT*

mit Schafsjoghurt, Granatapfel, rotem Mizuna,  
Ingweröl & Pekannüssen 17

*HÜHNERLEBER CROSTINI*

mit Sauerteigbrot, Hühnerleberpastete, Zitruskandits & Shiso-Blättern 13

*MATJES*

Dinkelbrot mit Remoulade, Kapernblättern, Senfkaviar,  
eingelegter roter Zwiebel & Tosazu Pulver 16

## Hauptgerichte

*ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA*<sup>1 & 2</sup> (auf Anfrage)

mit Stängelkohl, Anchovis, Knoblauchpanko & Kimchi 23

*ENTENBRUST*

mit geschmortem Rotkraut, Citrus Kosho Butter & Baharat 41

*HEILBUTT*

mit Lauch, Vongole, Rauchbutter, Petersilie, Chili & Limette 36

## Desserts

*SORBET DES TAGES*<sup>2</sup> 8

*KASTANIEN TIRAMISU*

mit BBQ Kastanien, Kaffee Tequila, Mascarpone & Kakao 16

*CHOUX*

mit geröstetem Kürbiseis, Miso Orangen Karamell & Rosmarinschaum 12

# Getränke

## WINTER EDITION

<b>Glühwein</b>	6
<b>Apfelpunsch alkoholfrei</b>	6

## KOFFEIN

<b>Tasse Kaffee</b>	5
<b>Cappuccino</b>	6
<b>Latte Macchiato</b>	5
<b>Espresso</b>	3
<b>+ weißer Amaretto</b>	3
<b>+ Vanillesirup / Orgeat</b>	2

## TEE

<b>Earl Grey / Sencha</b>	Tasse 6
<b>Frische Minze</b>	
<b>Früchtetee</b>	

## HAUSGEMACHT

<b>Limonaden</b> Grapefruit, Pandan, Apfel-Zimt	6
<b>Cola</b>	5
<b>Orangensaft</b>	6

## SOFTS

gefiltertes Wasser (still oder mit Kohlensäure)	
<b>klein / groß</b>	0.5L 5 / 1.0L 7
<b>„Fritz“ Zero</b>	0.2L 4

## BIER

<b>Köpi</b>	0.2L 4 / 0.4L 6
<b>Kurpfalzbräu Helles</b>	0.2L 4 / 0.4L 6
<b>Lemke Pale Ale</b> aus unserer Nachbarschaft	0.2L 4 / 0.4L 6
<b>BRLO naked</b> alkoholfrei	0.33L 4
<b>Lemke helles</b> alkoholfrei	0.33L 4

## APERITIF

spannende Mischung zwischen Wein und Spirituose	
<b>Companion Sicilian Orange</b> Orangenbitter, Frizzante	14
<b>Companion Amalfi Lemon</b> Zitronenbitter, Frizzante	14
<b>Crémant de Loire brut</b> Bouvet-Ladubay, Loire, FR	10
<b>Crémant de Loire Rosé brut</b> Bouvet-Ladubay, Loire, FR	11
<b>Ruinart Blanc de Blancs brut</b> (Flasche) Ruinart, Champagne, FR	120
<b>Volée Grapefruit-Spritz</b> alkoholfrei	14
<b>Companion Aperitivo</b> Grapefruit, Bitter Lemon, alkoholfrei	14

# Weinkarte

# Plopp! Kling, gluck-gluck (<sup>hicks!</sup>)

## GLAS

*PRICKELND* 0.1L

<b>Crémant de Loire brut</b>	Bouvet-Ladubay, Loire, FR	10
<b>Crémant de Loire Rosé brut</b>	Bouvet-Ladubay, Loire, FR	11

*WEISS* 0.15L

<b>nv Pépin Blanc</b>	Pépin, Riesling, Silvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Elsass, FR	9
<b>2023 Riesling</b>	Scheuermann, Pfalz, DE	8
<b>2024 Blanc de Noir</b>	Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE	8
<b>2024 Grauburgunder vom Kalk</b>	Weingut Jülg, Pfalz, DE	8
<b>2024 Sancerre</b>	Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	11
<b>2024 La Tunella</b>	Sauvignon Blanc, Friaul-Julisch Venetien, IT	11

*ORANGE* 0.15L

<b>2023 Pépin Orange</b>	Pépin, Traminer, Pinot Gris, Muscat, Silvaner Elsass, FR	11
<b>2023 3R Orange</b>	Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP	11

*ROSÉ* 0.15L

<b>2023 Rosa Handgemenge</b>	Wachter-Wiesler, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	7
<b>nv BOOM!</b>	Rosé non Filtré, Rainer Schnaitmann, Schwarzriesling, Spätburgunder, Württemberg, DE	10

*ROT* 0.15L

<b>2020 Nat Cool Tinto</b>	Niepoort, Bairrada, PT	8
<b>2020 Pinot Noir Heitlinger</b>	Baden, DE	10
<b>2021 Out</b>	Judith Beck, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	9
<b>2021 Le Gabier Rouge</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	9

# Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck ( <sup>hicks!</sup> )

## FLASCHEN

### ❖ Classic

#### PRICKELND

<b>Crémant de Loire brut</b>	Bouvet-Ladubay, Loire, FR	50
<b>Ruinart Blanc de Blancs brut</b>	Ruinart, Champagne, FR	120
<b>Crémant de Loire Rosé brut</b>	Bouvet-Ladubay, Loire, FR	55
<b>Ruinart Champagne Rosé brut</b>	Ruinart, Champagne, FR	120
<b>Senzafondo Lambrusco dell' Emilia</b>	Grasparossa, Salamino, Emilia-Romagna, IT	40

#### WEISS

2024 <b>Grauburgunder vom Kalk</b>	Weingut Jülg, Pfalz, DE	40
2021 <b>Timorasso Derthona Terre di Sarizzola</b>	Piemont, IT	55
2023 <b>Chenin Blanc</b>	Adara, Palmiet Valley, SA	49
2019 <b>Châteauneuf du Pape blanc</b>	Château de Beaucastel, Rhône, FR	210
2023 <b>Steffensberg Riesling Immich-Batterieberg</b>	Mosel, DE	75
2021 <b>Grande Chatelaine Cote de Beaune</b>	Domaine Emmanuel Giboulot, Burgund, FR	110
2024 <b>Sancerre</b>	Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	60
2024 <b>La Tunella</b>	Sauvignon Blanc, Friaul-Julisch Venetien, IT	50

#### ROSE

nv <b>BOOM!</b>	Rosé non Filtré, Rainer Schnaitmann, Schwarzriesling, Spätburgunder, Württemberg, DE	45
2023 <b>Whispering Angel</b>	Caves d'Esclans, Grenache, Syrah, Tibouren, FR	65
2024 <b>Clos Mireille Rosé (Bio)</b>	Domaines Ott, AOC Côtes de Provence, FR	65

#### ROT

2022 <b>Pinot Noir On The Rocks</b>	Tomislav Markovic, Baden, DE	100
2020 <b>Pinot Noir Heitlinger</b>	Baden, DE	50
2021 <b>Châteauneuf du Pape Habemus Papam</b>	Dom. Santa Duc, Rhône, FR	110
2020 <b>Nat Cool Tinto</b>	Niepoort, Bairrada, PT	50
2022 <b>Châteauneuf du Pape rouge</b>	Château de Beaucastel, Rhône, FR	220
2021 <b>Gigondas Bellecoste</b>	Domaine de la Solitude, Rhône, FR	65
2020 <b>Barbaresco DOCG Ca Grossa</b>	La Vedetta Wines, Piemont, IT	120

Unsere Weine sind mit Liebe zum Produkt und zur Natur ausgewählt.  
Wir legen Wert auf gutes Handwerk. Genuss und Trinkfreude stehen bei uns an erster Stelle.

Entsprechend der Namensgeberin unseres Restaurants „Jeanne Baret“ unterstützen wir gerne mutige Winzerinnen und Kellermeisterinnen, die immer noch zu Pionierinnen in der Weinwelt gehören.

Wenn Sie Fragen zu unseren Weinen haben, kommen Sie gerne auf uns zu.

# Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck ( <sup>hicks!</sup> )

## FLASCHEN

### ❖ Naturwein

#### PRICKELND

Tonello „Marchelle“ Pet-Nat	Durella & Chardonnay, Veneto, IT	60
-----------------------------	----------------------------------	----

#### WEISS

2023 Riesling	Scheuermann, Pfalz, DE	40
---------------	------------------------	----

2020 La Comtesse Blanche	Château de Mérande, Altesse, Savoie, FR	75
--------------------------	---	----

nv Pépin Blanc	Pépin, Riesling, Silvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Elsass, FR	60
----------------	---	----

2024 Blanc de Noir	Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE	32
--------------------	---	----

2021 Straka Stratos Mash	Weingut Straka, Welschriesling, Weißburgunder Weinviertel, AT	65
--------------------------	--	----

#### ORANGE

2023 Pépin Orange	Pépin, Traminer, Pinot Gris, Muscat, Silvaner Elsass, FR	60
-------------------	--	----

2023 3R Orange	Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP	60
----------------	--	----

#### ROSE

nv Pépin Pink Rosé	Pépin, Pinot Blanc, Pinot Gris, Elsass, FR	60
--------------------	--	----

2023 Rosa Handgemenge	Wachter-Wiesler, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	45
-----------------------	---	----

#### ROT

nv Pépin Rouge	Pépin, Grenache, Merlot, Elsass, FR	60
----------------	-------------------------------------	----

2020 Out	Judith Beck, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	47
----------	--	----

2023 Gamay Dacite	les Vins de la Madone, Gamay, Côtes de Forez, FR	60
-------------------	--	----

2021 Le Gabier Rouge	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	45
----------------------	--	----

2022 Susucaru Rosso Frank Cornelissen	Etna, IT	85
---------------------------------------	----------	----

2021 Otskhanuri Sapere	Baia Sisters, Otskhanuri Sapere, Imereti, GEO	65
------------------------	---	----

❖ Steht für Naturwein. Jeder Wein ist ein Naturprodukt.

Wir verstehen darunter Weine, die einen weitestgehend unbehandelten und freien Vinifikationsprozess durchlaufen haben. Bei der Weinherstellung wird also nur wenig eingegriffen.

Die Weine sind niedrig dosiert oder gar nicht geschwefelt, oft unfiltriert und werden nicht mit chemischen Hilfsmitteln versetzt.

Jede Flasche ist ein lebendiges Unikat und lädt auf eine geschmackliche Reise ein.

# Getränke

## BARET SIGNATURE DRINKS AB 18 UHR

<b>Hibiscus Hush</b> mit Hibiskus infundierter Pisco La Caravedo, Ingwerlikör, Brombeeren, Verjus, Brombeer-Eierschaum	17
<b>Thirsty Maria</b> Plantation Pineapple Rum, Bacardi 4J, St. Germain, Zitrone, Vanille, Portwein	16
<b>Mezcal Bouquet</b> Floral Zeitgeist, Mezcal, Zitrone, Honig, Bitter, Fee Foam	15
<b>Monkey's Mischief</b> Appleton 12, Banana-Caramel Fatwashed, Zimt-infundierter Bacardi 4J, Adriatico Amaretto Weiß, Zitrone, Orgeat	17
<b>Amber's Affair</b> Hendricks, Earl Grey, Apfel Zimt Sirup, Apfelsaft	15
<b>Glory Leaf</b> Zitronengras-infusierter Wonderleaf Gin, Pandan, Verjus, Grüner Tee, alkoholfrei	14

## BARET PÄRCHEN AB 11 UHR

<b>Gin Basil Highball</b> Kyrö Dark Gin, Zitrone, Soda Libre Basilikum	15
<b>Pavlov Mule</b> Fords Gin, Zitrone, Ingwer, Agave, Spicy Ginger	14
<b>Ipanema Ale</b> Undone Jamaican Not Rum, Verjus, Maracuja Sirup, Ginger Ale, alkoholfrei	13

# Getränke

<i>GENEVER &amp; GIN TONIC</i>		<i>0.4L</i>	<i>TEQUILA &amp; MEZCAL</i>		<i>2 cl</i>
London No. 3		18	Don Julio Blanco		6
Kyrö		14	Don Julio Reposado		6
Fords		14	Don Julio Añejo		8
Plymouth		15	Casamigos Añejo		8
Roku		16	Patrón Reposado		6
Citadelle		15	Patrón Blanco		6
Gin Mare		18	Volcán Tequila Blanco		6
Hendricks		15	Fortaleza Blanco		10
Hendrick's Flora Adora		16	Perro de San Juan Cirial		8
Elephant Gin		15	Aha Toro Añejo		9
Elephant Navy Strength		15	Herraduro Reposado		6
Rhizom		14	Don Fulano Reposado		8
Sipsmith		15	Teremana		6
Bombay Sapphire Pre. Cru		16			
Monkey 47 Sloe Gin		16	<i>COGNAC &amp; BRANDY</i>		<i>2 cl</i>
Monkey 47		16	Courvoisier VS		6
			Hennessy XO		25
<i>D/GEST/FS</i>		<i>2 cl</i>	Château Montifaud XO Silver		15
Haselnuss / Pfirsich /					
Wildkirsch		8	<i>VODKA</i>		<i>2 cl</i>
Speck Birne /			Absolut Elyx		9
Williams rot-gelb		8	Kakuzo Tea Infused		5
Amaro / Kirschbrand		8			
Adriatico Amaretto		5			
Adriatico Amaretto					
Planteray Fiji Fass (4cl)		10			
Adriatico Amaretto					
Grappa Fass (4cl)		10			
<i>RUM</i>		<i>2 cl</i>			
Ron Abuelo 7 Años		9			
Ron Abuelo 12 Años		11			
Planteray Grand Añejo		6			
Doorlys 14J		15			
Mount Gay XO		11			
Eminente 3J		7			
Eminente 7J		7			
Zacapa Negra		11			
El Dorado Demerara 15J		8			
Bacardi Reserva Ocho		6			
Hampden 1753 3J		12			
Appleton 12		12			
Admiral Rodney		12			

# Whisky

<i>WHISKY DIVERS</i>	2 cl	<i>JAPANISCHER WHISKY</i>	2 cl
<b>Stork Club Straight Rye</b>	9	<b>Nikka Miyagikyo</b>	15
<b>Stork Club Rose</b>	8	<b>Nikka from the Barrel</b>	9
		<b>Suntory Yamazaki 12J</b>	25
<i>IRISCHER WHISKY</i>	2 cl	<b>Hibiki</b>	15
<b>Jameson Black Barrel</b>	8		
<b>Jameson Crested</b>	8	<i>WHISKY RARITÄTEN</i>	2 cl
<b>Jameson Stout</b>	8	<b>Dalmore King Alexander III</b>	30
<b>Teeling Small Batch</b>	8	<b>Glenfiddich 21J</b>	25
<b>Redbreast 12J</b>	13		
<b>Yellow Spot 12J</b>	14	<i>AMERIKANISCHER WHISKY</i>	2 cl
<b>Green Spot</b>	12	<b>Elijah Craig</b>	9
<b>Connemara Peated</b>	14	<b>Woodford Double Oaked</b>	9
<b>Bushmills 10J</b>	6	<b>Woodford Rye</b>	8
<b>Bushmills 12J</b>	8	<b>Woodford Bourbon</b>	8
		<b>Michter's Bourbon</b>	9
<i>SCHOTTISCHER WHISKY</i>	2 cl		
<b>Balvenie Double Wood 12J</b>	9		
<b>Balvenie Caribbean Cask 14J</b>	10		
<b>Caol Ila 12J</b>	8		
<b>Dalmore 15J</b>	15		
<b>Glenfiddich 15J</b>	10		
<b>Glenfiddich 18J</b>	14		
<b>Talisker Port Ruighe</b>	10		
<b>Jura 10J</b>	7		
<b>Jura Rum Cask</b>	7		
<b>Berry Bros &amp;</b>			
<b>Rudd Sherry Cask</b>	10		
<b>Glenmorangie Sauternes</b>	12		
<b>Arran Sauternes</b>	8		
<b>Arran Sherry</b>	8		
<b>Arran Amarone</b>	8		
<b>Glendronach 12J</b>	9		
<b>Monkey Shoulder</b>	7		

## Jeanne Baret



*Jeanne Baret war Mitglied der Expedition, die Louis Antoine de Bougainville zwischen 1766 und 1769 mit den Schiffen La Boudeuse und L'Étoile in den Südpazifik führte. Sie ist vermutlich die erste Frau, die die Welt umsegelt hat; mit Sicherheit ist sie die erste Frau, die als Mann verkleidet um die Welt segelte.*

Kurz bevor die Schiffe von Frankreich aus auf ihre Reise aufbrachen, heuerte sie als angeblicher Kammerdiener und Assistent des Botanikers der Expedition, Philibert Commerson an. Ihre Tarnung war notwendig, da seinerzeit die französische Marine die Anwesenheit von Frauen auf ihren Schiffen grundsätzlich verbot. Bougainville selbst bezeichnet Baret „als ausgezeichneten Botaniker, der Commerson auch bei den schwierigsten Ausflügen mit großer Stärke und viel Mut begleitete“.