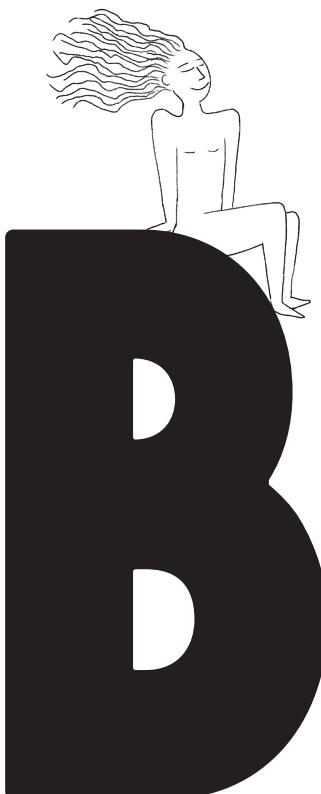


(*Jeanne Baret*)



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)

¹vegetarisch ²vegan

Lunch (12:00 – 16:00 Uhr)

PIZZAECKE DER WOCHE ^(1 auf Anfrage)

Nachfragen lohnt sich! 16

MINI CARBONARA BURGER

mit Dry Aged Rindfleisch, Pecorino Novello, knusprigem Guanciale,
Carbonara Mayonnaise & kleiner Portion Fritten 17

ZWIEBELSUPPE ⁽¹⁾

mit geräuchertem Comté Käse,
knusprigem Buchweizen, Urfa Biber & Kaffeeöl 14

Baretivos (perfekt zu Drinks)

AUSTER IRISH SUPREME №2

mit Kokos Leche de Tigre, schwarzer Limette & Korianderöl 7

CHARCUTERIE PLATTE

tägliche Auswahl an Wurst & Käse 27

GIARDINIERA

eingelegtes saisonales Gemüse nach italienischer Art 12

Snacks

Sauerteigbrot mit gerösteter Walnussbutter,

Zitronenthymian & Rauchsalz ⁽¹⁾ 8

Kimchi Mandeln ⁽²⁾ 7

Sizilianische Oliven ⁽²⁾ 7

Fritten ⁽²⁾ 14

Kuchen & Croissants (solange der Vorrat reicht)

Butter Croissant 5

mit wahlweise Butter, Honig oder Marmelade, Extras je 1,5

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)

¹vegetarisch ²vegan

Vorspeisen

GEFÜLLTE EIER ⁽¹⁾

mit Senf Hollandaise, gepufften Kartoffeln, Senfkaviar & Schnittlauch 13

CAESAR PUNTARELLE SALAT ^(1 & 2 auf Anfrage)

mit Chicorée Sprossen, Caesar Dressing, Brot Crunch,
Parmigiano Reggiano (48 Monate), Tosazu Pulver & Sardellen 17

HÜHNERLEBER CROSTINI

mit Sauerteigbrot, Hühnerleberpastete, Zitruskandits & Shisoblättern 14

HEILBUTT FALAFEL

mit geräuchertem Forellenkaviar, Safran Labneh & Minze 18

Hauptgerichte

TAGLIATELLE AL LIMONE ^{(1) (2 auf Anfrage)}

mit brauner Butter, geröstetem Knoblauch, Parmigiano Reggiano (28 Monate),
Yuzu, Zitronen Panko & eingelegten Zitronatzitronen 25

RINDERBÄCKCHEN

mit geräuchertem Topinambur Püree, eingelegten Kräuterseitlingen,
Pilz Dashi Demi-glace & Rosmarinöl 36

CALDILLO DE KABELJAU

Fischeintopf mit gerösteten Kartoffeln, Aji Verde, Korianderöl,
fermentierter Karotten Beurre blanc & Fischfond 39

Desserts

WINDBEUTEL À LA BARET

mit geröstetem Kürbiseis, Miso Orangen Karamell & Rosmarinschaum 12

SUSPIRO LIMEÑO

mit Portwein Bergamotte Birne, Dulce de Leche Schaum & Zimt Baiser 12

LIMONCELLO SORBET ⁽²⁾

mit gesalzenem Mandelcrumble & nativem Olivenöl extra 10

Getränke

WINTER EDITION

Glühwein	6
Apfelpunsch alkoholfrei	6

KOFFEIN

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

TEE

	Tasse
Earl Grey / Sencha	6
Frische Minze	
Früchtetee	

HAUSGEMACHT

Limonaden Grapefruit, Pandan, Apfel-Zimt	6
Cola	5
Orangensaft	6

SOFTS

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

BIER

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

APERITIF

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

Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck (^{hicks!})

GLAS

PRICKELND 0.1L

Crémant de Loire brut Bouvet-Ladubay, Loire, FR 10
Crémant de Loire Rosé brut Bouvet-Ladubay, Loire, FR 11

WEISS 0.15L

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

ORANGE 0.15L

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

ROSÉ 0.15L

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

ROT 0.15L

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

Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck (^{hicks!})

FLASCHEN

❖ Classic

PRICKELND

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

WEISS

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

ROSE

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

ROT

2022 Pinot Noir On The Rocks	Tomislav Markovic, Baden, DE	100
2020 Pinot Noir Heitlinger	Baden, DE	50
2021 Châteauneuf du Pape Habemus Papam	Dom. Santa Duc, Rhône, FR	110
2020 Nat Cool Tinto	Niepoort, Bairrada, PT	50
2022 Châteauneuf du Pape rouge	Château de Beaucastel, Rhône, FR	220
2021 Gigondas Bellecoste	Domaine de la Solitude, Rhône, FR	65
2020 Barbaresco DOCG Ca Grossa	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 (^{hicks!})

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

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

BARET PÄRCHEN AB 11 UHR

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

Getränke

<i>GENEVER & GIN TONIC</i>		<i>0.4L</i>	<i>TEQUILA & 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 & 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
Stork Club Straight Rye	9	Nikka Miyagikyo	15
Stork Club Rose	8	Nikka from the Barrel	9
		Suntory Yamazaki 12J	25
<i>IRISCHER WHISKY</i>	2 cl	Hibiki	15
Jameson Black Barrel	8		
Jameson Crested	8	<i>WHISKY RARITÄTEN</i>	2 cl
Jameson Stout	8	Dalmore King Alexander III	30
Teeling Small Batch	8	Glenfiddich 21J	25
Redbreast 12J	13		
Yellow Spot 12J	14	<i>AMERIKANISCHER WHISKY</i>	2 cl
Green Spot	12	Elijah Craig	9
Connemara Peated	14	Woodford Double Oaked	9
Bushmills 10J	6	Woodford Rye	8
Bushmills 12J	8	Woodford Bourbon	8
		Michter's Bourbon	9
<i>SCHOTTISCHER WHISKY</i>	2 cl		
Balvenie Double Wood 12J	9		
Balvenie Caribbean Cask 14J	10		
Caol Ila 12J	8		
Dalmore 15J	15		
Glenfiddich 15J	10		
Glenfiddich 18J	14		
Talisker Port Ruighe	10		
Jura 10J	7		
Jura Rum Cask	7		
Berry Bros &			
Rudd Sherry Cask	10		
Glenmorangie Sauternes	12		
Arran Sauternes	8		
Arran Sherry	8		
Arran Amarone	8		
Glendronach 12J	9		
Monkey Shoulder	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“.