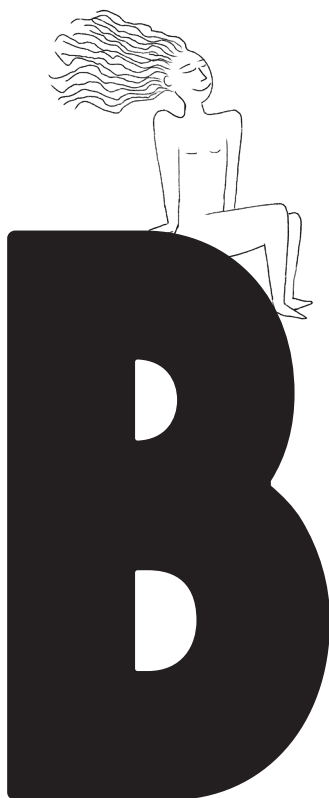


(*Jeanne Baret*)



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.



Aperitifs, Kuchen & Croissants

(ab 11:00)

¹vegetarisch ²vegan

BARETIVOS

AUSTER IRISH SUPREME №2
mit Ananas Granita & geräuchertem Paprikaöl 7

PIZZA DER WOCHE ^(1 auf Anfrage)
Nachfragen lohnt sich! 16

GIARDINIERA
mit italienisch eingelegtem saisonalem Gemüse 12

CHARCUTERIE PLATTE
mit Auswahl an Aufschnitt, Käseauswahl,
Fruchtsenf & Carasau Brot 27

POMMES
mit Baret Gewürzsalz & Anchovy Aioli 14

BROT & BUTTER
Sauerteigbrot & aufgeschlagener Flowers Butter mit Ramp Salz 8

PONZU MANDELN 7

NOCELLARA OLIVEN 7

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
Kuchen des Tages 7

Details zu den Tageskuchen auf Anfrage.

GOOD TASTE & SEMI GOOD

¹vegetarisch ²vegan

VORSPEISEN

GTEGRILLTER KOPFSALAT ^(2 auf Anfrage)

mit Himbeer Miso Dressing, gerösteten Sonnenblumenkernen,
Himbeer Candies & gereiftem Ziegenkäse 18

GRÜNER SPARGEL ^(2 auf Anfrage)

mit Safran Mornay Sauce, gerösteten Mandeln & gesalzener Zitrone 19

GERÖSTETER OKTOPUS

mit Tomatenhummus, Nduja X.O Sauce, Granatapfel Glace,
knusprigen Kichererbsen & Majoran 21

DRY AGED BEEF TARTARE

mit Knochenmark, Spreewald Cornichons, Senfkaviar,
Frühlingszwiebel & Dinkel Toast Brot 23

HAUPTGERICHTE

RAVIOLI FAVE E PECORINO ⁽¹⁾

mit grüner Erbsen Butter Sauce, Mönchsbart & Ramp Öl 25

FISCH CURRY

mit pochiertem Seebarsch, Amba Kartoffeln, Kokosnuss, fermentiertem
Blumenkohl, Korianderöl & schwarzer Limette 37

MAISHÄHNCHENKEULE

mit Vermentino Sauce, Rosmarinrösti & Hähnchen Demi Glace 36

DESSERTS

WINDBEUTEL À LA BARET

mit Büffeljoghurt Creme, Erdbeer Ragout, Levander Öl & Minz Craquelin 12

PAMONHA EISCREME ⁽²⁾

mit geröstetem Mais, salzigem Kokos Karamell & Maisblatt Chips 10

Getränke

KOFFEIN

Tasse Kaffee	5
Cappuccino	6
Latte Macchiato	5
Espresso	3
Freddo Cappuccino	7
+ weißer Amaretto	3
+ Vanillesirup / Orgeat	2

TEE

Tasse

Earl Grey / Sencha	6
Frische Minze	
Früchtetee	

HAUSGEMACHT

Limonaden Grapefruit, Pandan, Guave	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
Brio Cider Rosé	0.33L 6
Yuzu Radler	0.2L 4 / 0.4L 6

APERITIF

spannende Mischung zwischen Wein und Spirituose	
Companion Sicilian Orange Orangenbitter, Frizzante	14
Companion Amalfi Lemon Zitronenbitter, Frizzante	14
Volée Ruby Volee, Berry Lemon Cordial,	
Juicy into the Sky 0,0%, alkoholfrei	14
Sunshine Spritz Companion 0,0% Sirup, Grapefruit Sirup,	
Bitter Lemon Soda, alkoholfrei	14

Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck (hicks!)

GLAS

<i>PRICKELND</i>		0.1L
2024	Crémant brut Jülg, Pfalz, DE	11
	Crémant Rosé brut Jülg, Pfalz, DE	12
<i>WEISS</i>		0.15L
2024	Riesling Scheuermann, Pfalz, DE 	8
2025	Blanc de Noir Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE 	8
2025	Grauburgunder vom Kalk Weingut Jülg, Pfalz, DE	8
2024	Sancerre Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	12
2023	Chardonnay VDP “Les Cépages” Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Languedoc, FR	8
2024	Pinot Blanc You can’t buy happiness, but... Emil Bauer, Pfalz, DE	10
2025	Grüner Veltliner Weinviertel Neunteufl, AT	10
<i>ORANGE</i>		0.15L
2023	3R Orange Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP 	11
2024	Cubique Les Vins Pirouettes, Elsass, FR 	12
<i>ROSÉ</i>		0.15L
2025	Rosa Handgemenge Wachter-Wiesler, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT 	7
2024	Côtes du Rhône Rosé La Solitude, Rhone, FR	8
2025	Côtes de Provence AOC Grand Rosé BIO Domaine du Paternel, FR	10
<i>ROT</i>		0.15L
2024	Nat Cool Tinto Niepoort, Bairrada, PT	8
2021	Pinot Noir Heitlinger Baden, DE	10
2021	Le Gabier Rouge Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR 	9
2024	La Grange Daniel Rouge Domaine Alary, Vaucluse, FR	9

Weinkarte

Plopp! Kling, gluck-gluck (hicks!)

FLASCHEN

Classic

PRICKELND

Crémant brut	Jülg, Pfalz, DE	55
Ruinart Blanc de Blancs brut	Ruinart, Champagne, FR	140
Crémant Rosé brut	Jülg, Pfalz, DE	60
Ruinart Champagne Rosé brut	Ruinart, Champagne, FR	140

WEISS

2025 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
2024 Steffensberg Riesling	Immich-Batterieberg, Mosel, DE	80
2021 Grande Chatelaine Cote de Beaune	Domaine Emmanuel Giboulot, Burgund, FR	110
2024 Sancerre	Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	60
2023 Chardonnay VDP "Les Cépages"	Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Languedoc, FR	40
2024 Pinot Blanc You can't buy happiness, but...	Emil Bauer, Pfalz, DE	50
2025 Grüner Veltliner	Weinviertel Neunteufl, AT	45
2023 Chablis AOC	Boisset-Burgund, Chardonnay, FR	100

ROSÉ

2024 Côtes du Rhône Rosé	La Solitude, Rhone, FR	45
2025 Côtes de Provence AOC Grand Rosé BIO	Domaine du Paternel, FR	50
2023 Whispering Angel	Caves d'Esclans, Grenache, Syrah, Tibouren, FR	65

ROT

2022 Pinot Noir On The Rocks	Tomislav Markovic, Baden, DE	100
2021 Pinot Noir Heitlinger	Baden, DE	50
2024 Nat Cool Tinto	Niepoort, Bairrada, PT	11 50
2021 Gigondas Bellecoste	Domaine de la Solitude, Rhône, FR	65
2021 Barbaresco DOCG Ca Grossa	La Vedetta Wines, Piemont, IT	120
2024 La Grange Daniel Rouge	Domaine Alary, Vaucluse, FR	45
2024 Lagrein DOC	Elena Walch, Südtirol, IT	65
2021 Marqués de Riscal Reserva XR	Hereditores de Marqués de Riscal, La Rioja, SP	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.

FLASCHEN

◇N Naturwein

WEISS

2024	Riesling	Scheuermann, Pfalz, DE	40
nv	Pépin Blanc	Pépin, Riesling, Silvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Elsass, FR	60
2025	Blanc de Noir	Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE	32

ORANGE

2023	3R Orange	Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP	60
2024	Cubique	Les Vins Pirouettes, Elsass, FR	65

ROSÉ

nv	Pépin Rosé	Pépin, Pinot Blanc, Pinot Gris, Elsass, FR	60
2025	Rosa Handgemenge	Wachter-Wiesler, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	45

ROT

nv	Pépin Rouge	Pépin, Grenache, Merlot, Elsass, FR	60
2021	Le Gabier Rouge	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	45
2022	Susucaru Rosso Frank Cornelissen	Etna, IT	85

◇N 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

Beso Verde	Democrata Mezcal, Herradura Blanco, Mikks Basil Lime, Limettensaft, Honigsirup, Fee Foam	16
Coco Punch	Planteray Cut & Dry, Ron Abuelo Blanco, Karamellsirup, Triple Sec, Zitronensaft, geklärter Milchpunsch	17
Rosie's Loveletter	mit Rosmarin infundierter Kyrö Pink Gin, Hibiskuskonzentrat, Verjus	15
Island Barrel	mit Zimt infundierter Buffalo Trace Whiskey, Mikks Passionfruit Lime, Zitronensaft, Zuckersirup, Fee Foam	15
Café Dorado	Pisco Malpaso Reservado, Tia Maria Likör, Honigsirup, Kaffeeschaum	16
Glory Leaf	Wonderleaf Gin, Pandan, Verjus, Grüner Tee, alkoholfrei	14

BARET PÄRCHEN AB 11 UHR

Mötley Berries	Woodford Reserve, Berry Lemon Cordial, Pomegranate Soda	15
Nordic Fizz	Kyrö Rye Vodka, Yuzu Elderflower Cordial, Grapefruitsirup, Orange Bitters, Tonic Wasser	15
Ipanema Ale	Undone Jamaican Not Rum, Verjus, Maracuja Lime Cordial, Ginger Ale, alkoholfrei	13

Getränke

<i>GENEVER & GIN TONIC</i>	0,4L	<i>TEQUILA & MEZCAL</i>	2 cl
London No. 3	18	Don Julio Blanco	6
Kyrö	14	Don Julio Añejo	8
Plymouth	15	Patrón Reposado	6
Plymouth Sloe	16	Patrón Blanco	6
Roku	16	Volcán Tequila Blanco	6
Citadelle	15	Fortaleza Blanco	10
Gin Mare	16	Aha Toro Anejo	9
Hendricks	15	Herraduro Blanco	6
Hendrick's Flora Adora	16	Herraduro Reposado	6
Elephant Gin	15	Teremana	6
Sipsmith	15	Democrata	7
Monkey 47 Sloe Gin	16	Perro de San Juan Cirial	8
Monkey 47	16		
Needle Masterpiece	15	<i>COGNAC & BRANDY</i>	2 cl
		Courvoisier VS	6
<i>DIGESTIFS</i>	2 cl	Hennessy XO	25
Haselnuss	8	Clés de Ducs V.S.O.P	8
Speck Birne /			
Williams rot-gelb	8	<i>VODKA</i>	2 cl
Himbeere / Cassis	8	Absolut Elyx	9
Amaro / Kirschbrand	8	Kakuzo Tea Infused	5
Adriatico Amaretto	5	Kyrö Rye	6
Adriatico Amaretto		Discarded Grape Skin	7
Planteray Fiji Fass (4cl)	10		
Adriatico Amaretto			
Grappa Fass (4cl)	10		
Grappa	6		
Montenegro Amaro	6		
<i>RUM</i>	2 cl		
Ron Abuelo 7 Años	9		
Ron Abuelo 12 Años	11		
Mount Gay XO	11		
Eminente 3J	7		
Eminente 7J	7		
Zacapa Negra	11		
El Dorado Demerara 15J	8		
Botucal Reserva Exclusiva	8		
Planteray Cut&Dry	8		
Planteray Pineapple	7		
Hampden 1753 3J	12		
Appleton 12	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	
Evermann Wilhelm	8		Suntory Yamazaki 12J	25	
Kyrö Malt Rye	9		Hibiki	15	
<i>IRISCHER WHISKY</i>		2 cl	<i>WHISKY RARITÄTEN</i>		2 cl
Jameson Black Barrel	8		Dalmore King Alexander III	30	
Teeling Small Batch	8		Glenfiddich 21J	25	
Redbreast 12J	13		<i>AMERIKANISCHER WHISKY</i>		2 cl
Yellow Spot 12J	14		Buffalo Trace	8	
Green Spot	12		Sazerac Rye	10	
Connemara Peated	14		Eagle Rare	10	
Bushmills 10J	6		Woodford Double Oaked	9	
<i>SCHOTTISCHER WHISKY</i>		2 cl	Woodford Bourbon	8	
Balvenie Double Wood 12J	9		Michter's Bourbon	9	
Balvenie Caribbean Cask 14J	10		Jack Daniel's Bonded Rye	7	
Caol Ila 12J	8		Jack Daniel's Bonded	7	
Dalmore 15J	15		Gentleman Jack	7	
Glenfiddich 15J	10				
Glenfiddich 18J	14				
Talisker Port Ruighe	10				
Glenmorangie Sauternes	12				
Arran Sauternes	8				
Arran Sherry	8				
Arran Amarone	8				
Glendronach 12J	9				
BenRiach The Original Ten	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“.