



Jeanne Baret war Mitglied der Expedition,  
die Louis Antoine de Bougainville  
zwischen 1766 und 1769 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.  
Mutig, neugierig, unerschrocken.  
Eine Pionierin, die bis heute nachwirkt.

Getreu dem Motto *eat, share, enjoy* laden wir Sie  
ein, gemeinsam zu genießen, zu entdecken und zu  
teilen. Wir verstehen Gastfreundschaft als  
Versprechen: heute schon an morgen zu denken  
und immer wieder kulinarische, gesellschaftliche  
und kulturelle Impulse zu setzen.

Für Berlin. Und die Welt.



## Baretivos &amp; Pastries

( ab 11:00 )

## BARETIVOS

<i>AUSTER IRISH SUPREME</i> №2 <sup>R, O</sup> Gin Lemon Granita & Basilikumöl	7
<i>PIZZAECKEN DER WOCHE</i> <sup>(1 auf Anfrage)</sup> Nachfragen lohnt sich!	24
<i>GIARDINIERA</i> <sup>A, O</sup> eingelegtes saisonales Gemüse nach italienischer Art, Tomatenöl & geröstetes Sauerteigbrot	19
<i>CHARCUTERIE PLATTE</i> <sup>A, G, M, P, O</sup> Auswahl an Aufschnitt, Käse, Fruchtsenf & Focaccia Genovese	34
<i>POMMES</i> <sup>G, D</sup> Baret Gewürzsalz & Sardellenmayonnaise	16
<i>BROT &amp; BUTTER</i> <sup>A, G</sup> Sauerteigbrot & aufgeschlagene Umeboshi Butter	12
<i>KÄSEMANDELN</i> <sup>G, H</sup>	9
<i>SIZILIANISCHE OLIVENMISCHUNG</i> <sup>O</sup>	7

## PASTRIES ( solange der Vorrat reicht )

Butter Croissant	6
mit wahlweise Butter, Honig oder Marmelade je	1,5
Pain au Chocolat	6
Cookie der Woche	4
Kuchen des Tages	8

Details zu den Tageskuchen auf Anfrage.



- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch/Laktose
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Schwefeldioxid & Sulfite
- P Lupinen
- R Weichtiere

Speisen

( 12:00 - 21:45 )

VORSPEISEN

<i>FATTOUSH SALAT</i> (2 auf Anfrage) <sup>A, G</sup>	21
Tomate, Gurke, Tropea Zwiebel, Blattsalat, Radieschen, Carasau Brot, Sumach & Granatapfel Dressing	
<i>AUBERGINEN CARPACCIO</i> <sup>A, C, G</sup>	19
geräucherte Tomaten Mayonnaise, 48 Monate gereifter Parmigiano, Knoblauch Panko & Basilikum	
<i>DRY AGED WOLFSBARSCH</i> <sup>D, H</sup>	29
Pfirsich Coulis, fermentierter Pfirsich, Feigenblattöl, gesalzene Mandeln & Sichuan Pfeffer	
<i>LAMM TATAR</i> <sup>A, N</sup>	24
Pilpelchuma Tahini, grüne Bohnen, Feigensenf, Frühlingszwiebel, Minze & geröstetes Dinkelbrot	

HAUPTGERICHTE

<i>SPAGHETTI ALL'ASSASSINA</i> (2 auf Anfrage) <sup>A, G, L, O</sup>	27
Tomatensauce, geräucherte Stracciatella & Chiliöl	
<i>RAVIOLI HUMMER &amp; ZUCCHINI</i> <sup>A, B, C, G, L, O</sup>	45
Ricotta, Hummersauce, Prosciuttoöl & Lumi	
<i>HÄHNCHENSCHNITZEL</i> <sup>A, C, G</sup>	43
marinierte Paprika, Chicken Demi Glace & Petersilien Tourné	

DESSERTS

<i>WINDBEUTEL CAPRESE</i> <sup>A, C, G</sup>	16
Eis von getrockneten Tomaten, Sauerrahmschaum & Basilikum	
<i>SANGRÍA EIS</i> <sup>(2)</sup>	14
Kokos Rum Eis, Fruchtragout, Nero d'Avola Sirup & Zitrus Crumble	
<i>EIS DER WOCHE</i>	10

& DESSERTS

<sup>1</sup>vegetarisch <sup>2</sup>vegan  
 Aufgrund saisonaler Verfügbarkeit können einzelne Gerichte variieren. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Getränke

*KOFFEIN*

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

*TEE*

Earl Grey / Sencha	Tasse 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

*BIER*

Köpi	0.2L 6 / 0.4L 8
Kurpfalzbräu Helles	0.2L 6 / 0.4L 8
Lemke Pale Ale aus unserer Nachbarschaft	0.2L 6 / 0.4L 8
BRLO naked alkoholfrei	0.33L 6
Lemke Helles alkoholfrei	0.33L 6
BRLO Cider Rosé	0.33L 8
Yuzu Radler	0.2L 6 / 0.4L 8

*APERITIF*

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



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.

Bei Fragen zu unseren Weinen oder persönlichen Empfehlungen steht Ihnen unser Service jederzeit gerne zur Verfügung.

Die angegebenen Jahrgänge können vereinzelt variieren. Bitte sprechen Sie uns jederzeit auf aktuelle Jahrgänge an.

## Weinkarte

### GLAS

<i>PRICKELND</i>	0.1L
<b>Crémant brut</b> Jülg, Pfalz, DE	11
<b>Crémant Rosé brut</b> Jülg, Pfalz, DE	12

<i>WEISS</i>	0.15L
2024 <b>Riesling</b> Scheuermann, Pfalz, DE	8
2025 <b>Blanc de Noir</b> Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE	8
2025 <b>Grauburgunder vom Kalk</b> Weingut Jülg, Pfalz, DE	8
2024 <b>Sancerre</b> Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	12
2025 <b>Chardonnay VDP „Les Cépages“</b>	8
Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Languedoc, FR	
2024 <b>Pinot Blanc You can't buy happiness, but...</b> Emil Bauer, Pfalz, DE	10
2025 <b>Grüner Veltliner</b> Weinviertel Neunteufl, AT	10

<i>ORANGE</i>	0.15L
2024 <b>3R Orange</b> Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP	11
2024 <b>Cubique</b> Les Vins Pirouettes, Elsass, FR	12

<i>ROSÉ</i>	0.15L
2025 <b>Rosa Handgemenge</b>	7
Wachter-Wiesler, Blaufränkisch, Zweigelt, Burgenland, AT	
2024 <b>Côtes du Rhône Rosé</b> La Solitude, Rhône, FR	8
2025 <b>Côtes de Provence AOC Grand Rosé BIO</b> Domaine du Paternel, FR	10

<i>ROT</i>	0.15L
2024 <b>Nat Cool Tinto</b> Niepoort, Bairrada, PT	8
2021 <b>Pinot Noir Heitlinger</b> Baden, DE	10
2021 <b>Le Gabier Rouge</b>	9
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	
2024 <b>La Grange Daniel Rouge</b> Domaine Alary, Vaucluse, FR	9

## & BUBBLES



## Weinkarte

### FLASCHEN

#### ◆ Classic

#### PRICKELND

<b>Crémant brut</b> Jülg, Pfalz, DE	55
<b>Ruinart Blanc de Blancs brut</b> Ruinart, Champagne, FR	160
<b>Crémant Rosé brut</b> Jülg, Pfalz, DE	60
<b>Ruinart Champagne Rosé brut</b> Ruinart, Champagne, FR	180

#### WEISS

2025 <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
2024 <b>Steffensberg Riesling</b> Immich-Batterieberg, Mosel, DE	80
2021 <b>Côte de Beaune la Grande Châteline</b> Domaine Emmanuel Giboulot, Burgund, FR	110
2024 <b>Sancerre</b> Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	60
2025 <b>Chardonnay VDP „Les Cépages“</b> Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Languedoc, FR	40
2024 <b>Pinot Blanc You can't buy happiness, but...</b> Emil Bauer, Pfalz, DE	50
2025 <b>Grüner Veltliner</b> Weinviertel Neunteufel, AT	45
2024 <b>Chablis AOC</b> Boisset-Burgund, Chardonnay, FR	100

#### ROSÉ

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

#### ROT

2023 <b>Pinot Noir On The Rocks</b> Tomislav Markovic, Baden, DE	100
2021 <b>Pinot Noir Heitlinger</b> Baden, DE	50
2024 <b>Nat Cool Tinto</b> Niepoort, Bairrada, PT	11 50
2023 <b>Gigondas Bellecoste</b> Domaine de la Solitude, Rhône, FR	65
2021 <b>Barbaresco DOCG Ca Grossa</b> La Vedetta Wines, Piemont, IT	120
2024 <b>La Grange Daniel Rouge</b> Domaine Alary, Vaucluse, FR	45
2025 <b>Lagrein DOC</b> Elena Walch, Südtirol, IT	65
2021 <b>Marqués de Riscal Reserva XR</b> Heredores de Marqués de Riscal, La Rioja, SP	120

## Weinkarte

### FLASCHEN

#### ◆ Naturwein

#### WEISS

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

#### ORANGE

2024 <b>3R Orange</b> Celler Nueve, Cartoixa Vermell, Katalonien, SP	60
2024 <b>Cubique</b> Les Vins Pirouettes, Elsass, FR	65

#### ROSÉ

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

#### ROT

nv <b>Pépin Rouge</b> Pépin, Grenache, Merlot, Elsass, FR	60
2021 <b>Le Gabier Rouge</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	45
2023 <b>Susucaru Rosso Frank Cornelissen</b> Etna, IT	85



◆ 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.



Drinks

*BARET SIGNATURE DRINKS AB 18 UHR*

<b>Beso Verde</b>	16
Democrata Mezcal, Herradura Blanco, Mikks Basil Lime, Limettensaft, Honigsirup, Fee Foam	
<b>Coco Punch</b>	17
Planteray Cut & Dry, Planteray 3 Stars, Karamellsirup, Dry Curaçao, Zitronensaft, geklärter Milchpunsch	
<b>Rosie's Loveletter</b>	15
mit Rosmarin infundierter Kyrö Pink Gin, Hibiskuskonzentrat, Verjus	
<b>Island Barrel</b>	15
mit Zimt infundierter Buffalo Trace Whiskey, Mikks Passionfruit Lime, Zitronensaft, Zuckersirup, Fee Foam	
<b>Café Dorado</b>	16
Pisco Malpaso Reservado, Tia Maria Likör, Honigsirup, Kaffeeschaum	
<b>Glory Leaf</b>	14
Wonderleaf Gin, Pandan, Verjus, Grüner Tee, alkoholfrei	

*BARET PÄRCHEN AB 11 UHR*

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

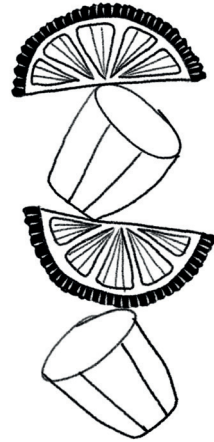


## Spirituosen

<i>GENEVER &amp; GIN TONIC</i>	0.4L
London No. 3	18
Kyrö	14
Kyrö Dark	16
Kyrö Pink	14
Plymouth	15
Needle Masterpiece	15
Roku	16
Citadelle	15
Gin Mare	16
Hendricks	15
Elephant Gin	15
Elephant Sloe	16
Sipsmith	15
Monkey 47 Sloe Gin	16
Monkey 47	16

<i>DIGESTIFS</i>	2cl
Haselnuss	8
Speck Birne /	
Williams rot-gelb	8
Himbeere / Cassis	8
Amaro / Kirschbrand	8
Adriatico Amaretto	5
Adriatico Amaretto	
Planteray Fiji Fass (4cl)	10
Adriatico Amaretto	
Grappa Fass (4cl)	10
Grappa	6
Montenegro	6

<i>RUM</i>	2cl
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



<i>TEQUILA &amp; MEZCAL</i>	2cl
Herradura Blanco	6
Herradura Reposado	6
Don Julio Blanco	6
Don Julio Añejo	8
Patrón Reposado	6
Patrón Blanco	6
Volcán Reposado	7
Fortaleza Blanco	10
Aha Toro Anejo	9
Teremana	6
KAA DOS Blanco	12
KAA DOS Rosado	14
Democrata	7
Perro de San Juan Cirial	8

<i>COGNAC &amp; BRANDY</i>	2cl
Courvoisier VS	6
Hennessy XO	25
Clés de Ducs V.S.O.P	8

<i>VODKA</i>	2cl
Absolut Elyx	9
Kakuzo Tea Infused	5
Kyrö Rye	6
Discarded Grape Skin	7
Haku	8

## Whisky

<i>WHISKY DIVERS</i>	2cl
Kyrö Malt	9
Kyrö Oloroso	12
Kyrö Whisky of Fire	14
Kyrö Whisky of Blood	14
Stork Club Straight Rye	9
Evermann Wilhelm	8

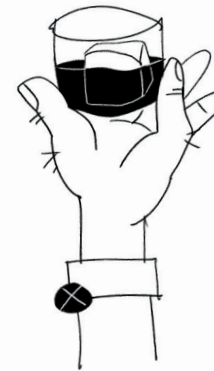
<i>IRISCHER WHISKY</i>	2cl
Jameson Black Barrel	8
Teeling Small Batch	8
Redbreast 12J	13
Yellow Spot 12J	14
Green Spot	12
Connemara Peated	14
Bushmills 10J	6
Busker Single Pot Still	12

<i>SCHOTTISCHER WHISKY</i>	2cl
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
Glenmorangie Sauternes	12
Arran Sauternes	8
Arran Sherry	8
Arran Amarone	8
Glendronach 12J	9
BenRiach The Original Ten	9
Monkey Shoulder	7

<i>JAPANISCHER WHISKY</i>	2cl
Nikka Miyagikyo	15
Nikka from the Barrel	9
Suntory Yamazaki 12J	25
Hibiki	15

<i>WHISKY RARITÄTEN</i>	2cl
Dalmore King Alexander III	30
Glenfiddich 21J	25

<i>AMERIKANISCHER WHISKY</i>	2cl
Buffalo Trace	8
Sazerac Rye	10
Eagle Rare	10
Woodford Double Oaked	9
Woodford Bourbon	8
Michter's Bourbon	9
Jack Daniel's Bonded Rye	7
Jack Daniel's Bonded	7
Gentleman Jack	7



# Kontakt



## ADRESSE

Baret  
Schloßplatz  
10178 Berlin

T +49 176 72 89 45 00

E kontakt@baret.berlin

Für Gruppen ab 9 Personen bitten wir Sie, uns eine E-Mail zu schreiben oder uns telefonisch unter +49 176 62 70 28 02 zu kontaktieren.

## INSTAGRAM

