



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.



& PASTRIES

Baretivos & Pastries

(ab 11:00)

BARETIVOS

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

¹vegetarisch ²vegan



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

HAUPTGERICHTE

<i>SPAGHETTI ALL'ASSASSINA</i> ^{(2 auf Anfrage) A, G, L, O}	25
Tomatensauce, geräucherte Stracciatella & Chiliöl	
<i>RAVIOLI HUMMER & ZUCCHINI</i> ^{A, B, C, G, L, O}	41
Ricotta, Hummersauce, Prosciuttoöl & Lumi	
<i>HÄHNCHENSCHNITZEL</i> ^{A, C, G}	39
marinierte Paprika, Chicken Demi Glace & Petersilien Tourn	

DESSERTS

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

¹vegetarisch ²vegan
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 einzeln variieren. Bitte sprechen Sie uns jederzeit auf aktuelle Jahrgänge an.

Weinkarte

GLAS

<i>PRICKELND</i>	0.1L
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
2025 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
2024 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, Rhône, 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

FLASCHEN

Classic

PRICKELND

2025	Crémant brut	Jülg, Pfalz, DE	55
	Ruinart Blanc de Blancs brut	Ruinart, Champagne, FR	160
	Crémant Rosé brut	Jülg, Pfalz, DE	60
	Ruinart Champagne Rosé brut	Ruinart, Champagne, FR	180

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	Côte de Beaune la Grande Châteline	Domaine Emmanuel Giboulot, Burgund, FR	110
2024	Sancerre	Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	60
2025	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
2024	Chablis AOC	Boisset-Burgund, Chardonnay, FR	100

ROSÉ

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

ROT

2023	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
2023	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
2025	Lagrein DOC	Elena Walch, Südtirol, IT	65
2021	Marqués de Riscal Reserva XR	Hereditores de Marqués de Riscal, La Rioja, SP	120

Weinkarte

FLASCHEN

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

2024	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
2023	Susucaru Rosso Frank Cornelissen	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

<i>BARET SIGNATURE DRINKS AB 18 UHR</i>	
Beso Verde	16
Democrata Mezcal, Herradura Blanco, Mikks Basil Lime, Limettensaft, Honigsirup, Fee Foam	
Coco Punch	17
Planteray Cut & Dry, Planteray 3 Stars,Karamellsirup, Dry Curaçao, Zitronensaft, geklärter Milchpunsch	
Rosie's Loveletter	15
mit Rosmarin infundierter Kyrö Pink Gin, Hibiskuskonzentrat, Verjus	
Island Barrel	15
mit Zimt infundierter Buffalo Trace Whiskey, Mikks Passionfruit Lime, Zitronensaft, Zuckersirup, Fee Foam	
Café Dorado	16
Pisco Malpaso Reservado, Tia Maria Likör, Honigsirup, Kaffeeschaum	
Glory Leaf	14
Wonderleaf Gin, Pandan, Verjus, Grüner Tee, alkoholfrei	
<i>BARET PÄRCHEN AB 11 UHR</i>	
Mötley Berries	15
Woodford Reserve, Berry Lemon Cordial, Pomegranate Soda	
Nordic Fizz	15
Kyrö Rye Vodka, Yuzu Elderflower Cordial, Grapefruitsirup, Orange Bitters, Tonic Wasser	
Ipanema Ale	13
Undone Jamaican Not Rum, Verjus, Maracuja Lime Cordial, Ginger Ale, alkoholfrei	



Spirituosen

<i>GENEVER & 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

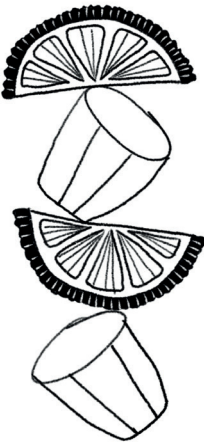
<i>DIGESTIFS</i>	2 cl
Haselnuss	8
Speck Birne /	
Williams rot-gelb	8
Himbeere / Cassis	8
Amaro / Kirschbrand	8
Adriatico Amaretto	5
Adriatico Amaretto	
Planteray Fiji Fass (4cl)	10
Adriatico Amaretto	
Grappa Fass (4cl)	10
Grappa	6
Montenegro	6

<i>RUM</i>	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

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

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



Whisky

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

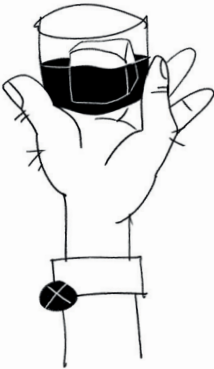
<i>IRISCHER WHISKY</i>	2 cl
Jameson Black Barrel	8
Teeling Small Batch	8
Redbreast 12J	13
Yellow Spot 12J	14
Green Spot	12
Connemara Peated	14
Bushmills 10J	6
Busker Single Pot Still	12

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

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

<i>AMERIKANISCHER WHISKY</i>	2 cl
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

