



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 ^{0, R} eingelegte Chiodini Pilze & Shiso	7
<i>GIARDINIERA</i> ^{A, 0} eingelegtes saisonales Gemüse nach italienischer Art, Tomatenöl & geröstetes Sauerteigbrot	19
<i>CHARCUTERIE PLATTE</i> ^{A, G, M, P, 0} (für 2 Personen) Auswahl an Aufschnitt, Käse, Fruchtsenf & Focaccia Genovese	34
<i>POMMES</i> ^{C, D} Baret Gewürzsalz & Sardellenmayonnaise	16
<i>FOCACCIA GENOVESE</i> ^A mit Olivenöl	14
<i>BROT & BUTTER</i> ^{A, G} Sauerteigbrot & geräucherte Walnussbutter	12
<i>GRISSINI</i> ^{A, N} Pilz Hummus	10
<i>SIZILIANISCHE OLIVENMISCHUNG</i> ⁰	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

& DESSERTS

Speisen

(12:00 – 21:45)

VORSPEISEN

<i>GERÖSTETER ROTE BETE SALAT</i> ^(1, 2 auf Anfrage) H, G, O	19
Ricotta Forte Joghurt, eingelegter Apfel, Wildkräuter, Rote Bete Dressing & Pekannüsse	
<i>KÜRBISSUPPE</i> ^(1, 2 auf Anfrage) A, G, O	16
Ziegenkäse Fondue, Ingwer, Rosmarinöl & geröstetes Sauerteigbrot	
<i>BARET KÖNIGSBERGER KLOPSE</i> ^{A, G, L, M, O}	22
Dry Aged Rindfleisch, Kapern Beurre Blanc, Senfkaviar, aufgepuffte Kartoffeln & Kapernpulver	
<i>PULPO</i> ^{D, F, G, R}	29
Gorgonzola Dolce Creme, Granatapfel Glace, schwarzer Trüffel & Prosciutto XO Sauce	

HAUPTGERICHTE

<i>STEINPILZLASAGNE</i> ⁽¹⁾ A, G, O	34
Steinpilzragout, Satsuma Mandarine, 48 Monate gereifter Parmigiano, Samphire & Dashi Pulver	
<i>DRY AGED FISCH DES TAGES</i> ^{A, C, D, F, G, H, L, O}	45
Mandel Zabaione, Ragout aus saisonalen Pilzen, eingelegte Zitrone, Tosazu Pulver & Petersilienöl	
<i>CODA ALLA VACCINARA</i> ^{G, L, O}	39
geschmorter Ochsenchwanz, geräuchertes Topinambur Püree, eingelegter Sellerie, Kakao & Liebstöckelöl	

DESSERTS

<i>KASTANIEN TIRAMISÙ</i> ^{A, C, G, O}	12
geröstetes Kastanieneis, Mascarpone Schaum, Kaffee Tequila & Schokoladen Crumble	
<i>WINDBEUTEL À LA BARET</i> ^{A, C, G, O}	12
Diplomat Creme, Profiteroles Schokoladensauce & geräuchertes Maldon Salz	
<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
Pumpkin Spice Latte	7
Espresso	3
+ weißer Amaretto	3
+ Vanillesirup / Orgeat	2

TEE

Earl Grey / Sencha	Tasse 6
Frische Minze	
Früchtetee	

HAUSGEMACHT

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

SOFTS

gefiltertes Wasser (still oder mit Kohlensäure)	
klein / groß	0.5L 5 / 1.0L 7
Afri Cola Zero	0.2L 4

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

APERITIF

spannende Mischung zwischen Wein und Spirituose	
Companion Sicilian Orange	14
Orangenbitter, Frizzante	
Companion Amalfi Lemon	14
Zitronenbitter, Frizzante	
Voleé Passion	14
Volée, Mikks Passionsfrucht-Limette, 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
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
2024	Pinot Blanc You can't buy happiness, but...	Emil Bauer, Pfalz, DE	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
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		9
		Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	
2024	Mandrarossa Nero D'Avola DOC	Settesola, Sizilien, IT	8

& BUBBLES



Weinkarte

FLASCHEN

Classic

PRICKELND

Jeanne Perlwein	Am Turm, Pfalz, DE	40
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
2024 Sancerre	Domaine Cédric Bardin Sancerre, Sauvignon Blanc, Loiretal, FR	60
2024 Pinot Blanc You can't buy happiness, but...	Emil Bauer, Pfalz, DE	50
2025 Gelber Muskateller „Ried Steinriegel“	Wohlmuth, Steiermark, AT	80
2025 Grüner Veltliner	Weinviertel Neunteufl, AT	55
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

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	40
2025 Lagrein DOC	Elena Walch, Südtirol, IT	65
2021 Marqués de Riscal Reserva XR	Hereditores de Marqués de Riscal, La Rioja, SP	95
2024 Mandrarossa Nero D'Avola DOC	Settesola, Sizilien, IT	45

Weinkarte

FLASCHEN

Naturwein

WEISS

2024 Riesling	Scheuermann, Pfalz, DE	40
nv Pépin Blanc	Pépin, Riesling, Silvaner, Pinot Gris, Pinot Blanc, Muscat, Elsass, FR	45
2025 Blanc de Noir	Jonas Seckinger, Spätburgunder, Pfalz, DE	36

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	45
---------------	--	----

ROT

nv Pépin Rouge	Pépin, Grenache, Merlot, Elsass, FR	45
2021 Le Gabier Rouge	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, FR	50
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 PÄRCHEN AB 11 UHR</i>	
Earl's Tonic	15
Kyrö Napue Gin, Italicus, Earl Grey Sirup, Tonic Water	
Maple Horse's Neck	15
Woodford Reserve Bourbon, Ahornsirup, Ginger Ale, Angosturabitter, Orangenbitters	
Spiced Orchard Mule	13
Undone Not Rum, Apfel-Zimt Sirup, Verjus, Ginger Beer, alkoholfrei	
 <i>BARET SIGNATURE DRINKS AB 18 UHR</i>	
Born in Rome	17
Kyrö Napue Gin, Ingwerlikör, süßer Wermut, Lavendel-Tonka-Sirup, Zitronensaft, Salzlösung, Orangenbitters, Fee foam	
Pear °11	16
Planteray 3 Stars White Rum, Williams Birnen Eau de Vie, Birnen Vanille Cordial, Walnussbitters, Salzlösung	
Agave in the Snow	16
Democrata Mezcal, Adriatico Amaretto White, Dry Curaçao, Orgeat, Zitronensaft, Fee Foam, gehobelte Mandeln	
Dark Berry Storm	16
Buffalo Trace Bourbon, Tia Maria Kaffeeликör, Mikks Berry Lemon, Zitronensaft, Eiweiß, Schokoladenbitters	
Tranquility	16
Kyrö Rye Vodka mit brauner Butter aromatisiert, Kamillentee Konzentrat, Verjus, Honig, Walnussbitters, Pfirsichbitters, Salzlösung	
Rosie's Loveletter 2.0	16
Pisco, mit Rosmarin infusiert, Hibiskus Konzentrat, Verjus, Salzlösung, Angostura, Kirschbitters	
Loverboy	14
Wonderleaf Gin, Sauerkirsch-Nelken Cordial, Companion Designated Driver, Earl Grey Tee, Eiweiß, Kirschbitters, alkoholfrei	
 <i>VERDREHTE KLASSIKER AB 18 UHR</i>	
P&B Old Fashioned	16
Planteray Original Dark Rum aromatisiert mit Erdnussbutter, Karamellsirup, Luxardo Maraschino Kirschen	
Chocolate Negroni	15
Martin Miller's Gin, Select, Cuciello Rosso, Dry Curaçao, dunkle Schokolade, Salzlösung	
Pornstar Royale	17
Kyrö Rye Vodka, Mikks Passionfruit Lime, Vanillesirup, Limettensaft, Cremant Vanille Schaum	
Paloma Blanco	15
Herradura Blanco Tequila, Grapefruitsirup, Limettensaft, Sodawasser	
Penicillin Sour	16
Buffalo Trace Bourbon, Ingwerlikör, Honigsirup, Zitronensaft, Orangenbitters, Fee Foam	

Spirituosen

<i>GENEVER & GIN TONIC</i>	0.4L
London No. 3	18
Kyrö	14
Kyrö Dark	16
Kyrö Pink	14
Plymouth	15
Roku	16
Citadelle	15
Gin Mare	16
Hendricks	15
Elephant Gin	15
Monkey 47 Sloe Gin	16
Monkey 47	16
Martin Miller's	15

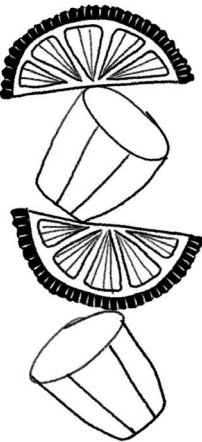
<i>DIGESTIFS</i>	2 cl
Himbeere / Cassis	8
Haselnuss	8
Williams rot/grün	8
Amaro	8
Speckbirne	8
Basler, Langstieler Wildbirne	8
Rhabarber	8
Grappa	6
Amaro Montenegro	6
Adriatico Roasted Almonds	5
Adriatico Bianco	5
Berliner Luft	3

<i>RUM</i>	2 cl
Ron Abuelo 7 Años	9
Ron Abuelo 12 Años	11
Mount Gay XO	11
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
Angostura Grand Reserve 1919	8

<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
Kyrö Rye	6
Discarded Grape Skin	7
Haku	8
Beluga Noble	8
Beluga Gold Line	15



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

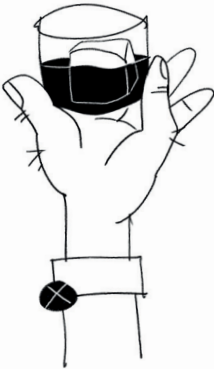
<i>IRISCHER WHISKY</i>	2 cl
Jameson Black Barrel	8
Teeling Small Batch	8
Redbreast 12J	13
Yellow Spot 12J	14
Green Spot	12
Connemara Peated	14
Bushmills 10J	6
Busker Single Pot Still	12

<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

