

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir erfreuen Sie bei uns mit regionalen Produkten und Köstlichkeiten.

Das **HABELhafte** Team unterstützt Sie gerne bei der Auswahl begleitender Weine.

„Frieden in der Heimat, Frieden auf der Welt“


M.K. Atatürk 1881-1938

Guten Appetit!
IHR HABELhaftes TEAM

ÖFFNUNGSZEITEN:

Frühstück:	Montag - Samstag Sonntag	07:00 bis 10:00 Uhr 07:00 bis 10:30 Uhr
Restaurant:	Montag - Freitag Samstag - Sonntag	12:00 bis 22:00 Uhr Ruhetag
Veranstaltungen:	Montag - Sonntag	Wann Sie es wünschen.

Wein- und Spirituosenhandel: innerhalb der gesetzlichen Ladenöffnungszeiten



V	vegetarische Gerichte	vegetarian course
Vgn	vegane Gerichte	vegan course
G	glutenfreie Gerichte	glutenfree course
L	laktosefreie Gerichte	lactosefree course
Allergene	Fragen Sie uns nach der Allergenkarte	ask for special menu for allergens



HABELHAFTES MENÜ

Weiss-Grüner Spargelsalat G,L,V
 Schafskäsekrem, Gewürznüsse, Zitronen- Olivenöldressing
 Salad of white and green asparagus, sheep's cheese cream, spiced nuts, lemon olive oil dressing e,h,j,l,10

Spargelkremesuppe, Kräuteröl G,V
 Creamy soup of asparagus, herbal oil g,l,10

Geschmorte Lammschulter, Schmorsud G
 Gegrilltes Gemüse, Rosmarin-Polentakrem
 Braised lamb shoulder, braised broth, grilled vegetables, rosemary polenta h,i,g,10

Rhabarberkompott, Mandelstreusel, Vanilleeis V
 Rhubarb compote, almond crumble, vanilla ice cream a,c,e,g,h,10

€

Als 3 - Gänge Menü mit der Suppe 49,0

Als 3 - Gänge Menü mit der Vorspeise 54,0

Als 4 - Gänge Menü mit der Vorspeise und der Suppe 59,0

You can order our HABEL menu with soup, with appetizer or complete

Unser Mundschenk empfiehlt begleitende Weine in Verbindung mit dem Menü 4,0
 je ein Glas Wein 0,1l, pro Gang zu

Our sommelier gladly recommends a corresponding wine of 0,1l for each course

a	Getreideprodukte (Gluten)	m	Lupinen	11	Geschmacksverstärker
b	Krebstiere	n	Weichtiere	12	Phosphat
c	Eier	1	Konservierungsstoff	13	Formfleisch
d	Fisch	2	Koffein	14	Genetisch verändert
e	Erdnüsse	3	Antioxidationsmittel	15	kakaohaltige Fettlasur
f	Soja	4	geschwefelt	16	Lebensmittelzubereitung aus
g	Milch (Laktose)	5	Farbstoff		Pflanzenfett und Magermilch
h	Schalenfrüchte (Nüsse)	6	geschwärzt	17	Sonstige
i	Sellerie	7	Chinin		
j	Senf	8	gewachst		
k	Sesamsamen	9	Süssungsmittel		
l	Schwefeldioxid & Sulphite	10	Phenylalaninquelle		



SUPPEN

€

Spargelkremsuppe, Kräuteröl Creamy soup of asparagus, herbal oil ^{g,i,10}	G,V	9,5
Edelfischsuppe, Safran, Lila Möhre Bouillabaisse, saffron, purple carrots ^{b,d,i,10}	G,L	13,5
Tomaten-Basilikumsuppe, Klössbrot Tomato basil soup, croutons ^{a,i,10}	L,Vgn	9,5

SALAT

Saisonale Blattsalate Gemischte Salatblätter, Kräuterseitlinge Paprika, Gurke, Tomate, Wildkräuter, Granatapfeldressing Seasonal mixed lettuce, grilled king oyster mushrooms peppers, cucumber, tomatoes, wild herbs, pomegranate dressing ^{j,i,10}	G,L,Vgn	18,5
Weiss-Grüner Spargelsalat Schafskäsekrem, Gewürznüsse, Zitronen- Olivenöldressing Salad of white and green asparagus, sheep's cheese cream, spiced nuts, lemon olive oil dressing ^{e,h,j,i,10}	G,L,V	18,5

Unsere Salate können Sie erweitern, mit Streifen von

You can order our salads with stripes of smoked salmon or chicken steak

... Räucherlachs ^{d,10}	G,L	+9,5
... Hähnchensteak ¹⁰	G,L	+9,5



KLEINIGKEITEN

€

Tafelspitzsülze, geröstetes Graubrot
Remouladensosse, Salatbukett, Kernöl
Boiled beef aspic, toasted bread, remoulade sauce, salad bouquet, pumpkin seed oil g,i,j,10

Hausgemachte Entenbratwurst, Senf
Zwiebelschmelze, Püree
Homemade duck sausage, mustard, onion melts, mashed potatoes g,j,10

HABELHAFT FLEISCHLOS

Kartoffelknöpfe, Käsesosse
Blattspinat, getrocknete Tomaten
Gnocchi, cheese sauce, leaf spinach, dried tomatoes a,c,g,i,l,10

Karamellierter Orangen-Chicoree
Kichererbsenstampf, Lila Möhre
Caramelized orange chicory, humus, purple carrot k,10

Pfund **BEELITZER SPARGEL**, Junge Kartoffeln
Holländische Sosse oder geklärte Butter
500g asparagus from Beelitz, potatoes, sauce hollandaise or clarified butter c,g,10

Unseren Spargel können Sie erweitern mit

You can order our asparagus with turbot fillet, black forest or rosemary ham or veal schnitzel a,c,d,g,j,10

... gebratenem Steinbuttfilet + 11,0
... Schwarzwälder Schinken *oder* Rosmarin-Kochschinken G,L + 8,5
... HABELs Kalbsschnitzelchen L + 11,0



HAUPTGÄNGE

€

Gebratener Bodden-Steinbutt, Kerbelschaum
Radicchio-Reiskrem, Ofenrispentomaten 34,5

Fried turbot fillet, chervil foam, radicchio risotto, oven tomatoes ^{a,d,10}

Geschmorte Lammschulter, Schmorsud G 33,5
Gegrilltes Gemüse, Rosmarin-Polentakrem

Braised lamb shoulder, braised broth, grilled vegetables, rosemary polenta ^{h,i,g,10}

HABELs Schnitzel, Preiselbeeren L 34,5
Panierter Kalbsoberschale, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

HABELs veal schnitzel, cranberries, breaded saddle of veal, potato cucumber salad ^{a,c,g,j,10}

Leipziger Allerlei G 32,5
Kikok-Maishähnchenbrust, Flusskrebse, Morcheln, Spargel, Zuckerschoten, Reis

Kikok corn chicken breast, crayfish, morels, asparagus, snow peas, rice ^{b,g,i,10}

300g Rummelsburger Entrecote, Berner Sosse G 44,5
Gegrillter grün-weisser Spargel, Thymiankartoffeln

Entrecote, sauce bernaïse, grilled green and white asparagus, thyme potatoes ^{c,g,i,10}

Müritzfischer: Seit fast 70 Jahren fahren sie täglich vor Sonnenaufgang mit ihren Booten hinaus, um allen Genussliebenden frischen Fisch anzubieten. In ihrer regionalen Fischmanufaktur wird der Tagesfang aus ihren Gewässern direkt und frisch verarbeitet.

Müritzfischer: For almost 70 years, they have been going out in their boats every day before sunrise to offer fresh fish to everyone who loves food. In your regional fish factory, the day's catch from your waters is processed directly and fresh.

Kikok-Hähnchen: Tierwohl, langsames Wachstum, alles ohne Gentechnik und Antibiotika, bei kurzen Transportwegen zeichnen diese streng kontrollierte Marke aus.

Kikok chicken: Animal welfare, slower growth, everything without genetic engineering and antibiotics, and short transport routes are what characterize this strictly controlled brand.

Unsere 15 bis 18 Monate alte Färsen stammen aus Rummelsburg in Pommern, heute Miastko in Polen. Seit dem 16. Jahrhundert werden dort hochwertige Rinder gezüchtet, artgerechte Haltung und ausgewogene Fütterung zeichnen die besondere Fettmarmorierung aus. Die Verarbeitung findet in Husum statt, in der 2- bis zu 4-wöchigen Trockenreifung am Knochen verliert das Fleisch etwa 20% an Eigengewicht und bekommt seinen einzigartigen zart aromatisierten Geschmack.

Our 15 -18 month old heifers come from Poland. Since the 16th century, high-quality cattle with a special fat marbling have been bred there in a species-appropriate manner with a balanced diet. Processing takes place in Husum. During dry maturation on the bone for 2 to 4 weeks, the meat loses around 20% of its own weight and acquires its unique, delicately aromatic taste.



NACHSPEISEN

€

Schokoladenschnitte, Bayrisch Krem, frische Beeren Chocolate cake, bavarian cream, fresh berries ^{a,c,e,g,10}	V	11,0
Rhabarberkompott, Mandelstreusel, Vanilleeis Rhubarb compote, almond crumble, vanilla ice cream ^{a,c,e,g,h,10}	V	10,5
Erdbeerkaltschale, Zitronenfruchteis, Minze Cold strawberry bowl, lemon sorbet, mint ¹⁰	G,L,Vgn	9,5

KÄSE

Serlei Regionaler Rohmilchkäse Trauben, Nüsse, Feigensenf, Brot Schaf, Kuh, Ziege; Naturbelassen, Kräuter, Blauschimmel; Jung bis zu zwei Jahre gereift... 5 kinds of regional raw milk cheese, grapes, nuts, fig mustard, bread sheep, cow, goat; naturally, herbs, blue mold; aged up to two years ^{g,l,2,8,10}	V	17,5
--	---	------

Unsere Käsesorten stammen aus dem Baruther Urstromtal, Lindau bei Bitterfeld und dem Allgäu, jung 2 Monate bis alt 18 Monate gereift.

Our cheeses come from the Baruther Urstromtal, Lindau and the Allgäu, aged from young for 2 months to old for 18 months.

SÜSSWEIN zum KÄSE

2016 Banyuls Michael Chapoutier, Grenache Noir AC, edelsüß, Languedoc, Rhone Edelsüß, verströmt im Bukett intensive Aromen von Schokolade, Pflaumen und dezente Kakao und Kaffeedüfte, sehr dicht und aromatisch, geschmeidigen Abgang	0,1l	8,0
---	------	-----