

## **Herzlich willkommen im Restaurant!**

---

Mit unseren Speisen und Getränken verbinden wir saisonale Auswahl und Verantwortungsbewusstsein bei Herkunft und Verarbeitung. Es ist uns persönlich wichtig, dass wir so viel wie möglich selbst herstellen, wie unsere hausgemachte Quiche oder Limonaden. Was wir nicht selbst produzieren können, beziehen wir von unseren langjährigen Partnern und setzen auf Regionalität.

Genießen Sie zum Beispiel feine Tarte und Kuchen der ehemaligen Potsdamer Hofkonditorei Rabien, sowie unsere Kaffeespezialitäten und Pasta aus Partnermanufakturen wie der Kaffeerösterei Junick und der Genusswerkstatt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Tag.

Ihr Team  
Café & Restaurant Barberini

Mit und in der  
Null beginnt die  
wirkliche  
Bewegung des  
Seins.

Kasimir Sewerinowitsch Malewitsch  
(1879 – 1935)

**Café & Restaurant Barberini**

Inhaber: R. Junick  
Junick's Restaurant GmbH  
Mittelstraße 20  
14467 Potsdam

**Öffnungszeiten**

Restaurant  
Mittwoch bis Montag 10 – 19 Uhr

# TYPISCH RUSSISCH

Die Welt als  
Empfindung der  
Idee, unabhängig  
vom Bild – das  
ist der  
wesentliche  
Inhalt der Kunst.  
Das Quadrat ist  
nicht das Bild.  
So, wie der  
Schalter und  
Stecker auch  
nicht der Strom  
sind.

Kasimir Sewerinowitsch Malewitsch  
(1879 – 1935)

## GETRÄNKE

---

<b>Birkenwasser</b> von der Hänge-Birke gezapft	0,2 l	2,80 €
<b>Sbiten</b> russischer Honig-Gewürztee	0,2 l	3,50 €
<b>russischer Waldbeerenpunsch</b> georgischer Rotwein, Waldbeeren, Gewürze, Wodka	0,2 l	4,50 €
<b>Krimsekt rot</b>	0,1 l	6,50 €
<b>Baltika Tab 3</b> russisches Bier	0,5 l	4,90 €
<b>Beluga Wodka</b>	2 cl	2,80 €

## SPEISEN

---

### **Borsch (vegetarisch)**

**russische Kohlsuppe mit  
roter Beete und Landbrot** 7,00 €

### **Soljanka**

**mit Kassler, Schmand  
und Landbrot** 7,50 €

### **Manty (Teigtaschen nach sibirischer Art)**

**gefüllt mit Rind, Schwein und  
Lamm an Schmand und  
Schmelzzwiebeln** 12,50 €

### **Wareniki (vegetarische Teigtaschen)**

**gefüllt mit Weißkraut an Schmand  
und Schmelzzwiebeln** 11,50 €

# SPEISEN

## SALATE

---

<b>Gratinierter Portobello-Pilz</b>	
mit roter Beete, Rucola, Walnuss und Ziegenkäse	11,50 €
<b>kleiner gemischter Salat</b>	5,00 €

## UNSERE KLASSIKER

---

<b>Lachsquiche</b>	
mit Lauch und Mozzarella	7,00 €

<b>Gemüsequiche</b>	
mit Kürbis, Spinat und Ziegenkäse	7,00 €

<b>wahlweise mit kleinem Salat</b>	11,50 €
------------------------------------	---------

<b>Ofenkartoffel</b>	
mit Kräuterquark, gemischtem Salat und Räucherlachs	11,50 €

<b>Flammkuchen</b>	
Birne, Gorgonzola u. Pancetta	12,50 €

<b>Hackbraten</b>	
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zwiebelsauce	13,50 €

## DESSERT

---

<b>„After Eight“</b>	
Minz-Eis mit Schokolade und Creme de Cacao	6,50€

## KUCHEN VON RABIEN

---

Eine Auswahl unseres täglich wechselnden Sortiments an Tartes (Stück 3,90 €) und Torten (Stück 4,50 €) finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

# WEINE

## ROTWEIN

---

<b>Crianza Rioja DOCA</b>	0,2 l	8,50 €
Weingut Ramòn Bilbao		
<b>Komplexe Aromen in der Nase, rote Früchte, Mandelholz und etwas Zimt. Am Gaumen kräftig, weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen.</b>		
Traube: Tempranillo		

<b>Cuvée Rouge Scénario</b>	0,2 l	7,90 €
Weingut Jean Marc und Eliane Lafage		
<b>Seien es nun die inneren oder äußeren Werte, dieser Wein besticht mit seiner unverkennbar französischen Eleganz. Kirschen, Brombeeren und saftiges Pflaumenkompott dominieren den Duft, dazu gesellt sich eine feine Würze von Pfeffer und Nelken. Ein Hauch von Schokolade am Gaumen rundet den Scénario schließlich perfekt ab.</b>		
Trauben: Grenache Noir, Cabernet, Syrah		

Die  
Notwendigkeit  
schafft die Form

Wassily Kandinsky  
(1866 – 1944)

# WEINE

## WEISSWEIN

---

**Riesling** 0,2 l 6,90 €  
Weingut Baron Knyphausen, Eltville am Rhein  
**Perfekte Harmonie von spürbarer Restsüße und feiner Säurestruktur. Überzeugt durch saftige Aromen von grünen Äpfeln und gelben Pfirsichen.**

**Grauburgunder Hillview** 0,2 l 6,90 €  
Weingut Stefan Winter, Rheinhessen  
**Mit gelber Frucht, Saftigkeit und animierender Frische passt dieser Grauburgunder hervorragend zu jedem Menü. Trinkfreude garantiert!**

**Sauvignon blanc** 0,2 l 6,90 €  
Weingut Kitzer und Söhne, Rheinhessen  
**Die Nase wird vom Duft nach frischem Gras und reifen Stachelbeeren gekitzelt. Im Geschmack kommen zudem eine klare Struktur und saftige Fruchtigkeit zum Vorschein. Wie gemacht für laue Sommerabende auf der Terrasse.**

## Weissburgunder

**Black Forest** 0,2 l 6,90 €  
Weingut Johannes Kopp, Baden (Schwarzwald)  
**Ein sehr harmonischer und eleganter Weissburgunder, der sich fruchtbetont mit bezaubernden Aromen von Zitrusfrüchten, Aprikose und Melone zeigt.**

## ROSÉWEIN

---

**Caves Vidigal**  
**Vinho Verde Rosado** 0,2 l 6,90 €  
Weingut Antonio Lopez, Portugal  
**Dieser Wein verströmt ein fruchtbetontes Bukett von Himbeeren, Erdbeeren, Sauerkirschen, zarte Gewürznoten und florale Akzente. Dabei ist er am Gaumen frisch, saftig, feinprickelnd und mit langem Nachhall. Perfekt für heiße Sommertage.**

# GETRÄNKE

## KAFFEE UND SPEZIALITÄTEN

---

**Tasse Kaffee / Pott Kaffee** 2,90 € / 4,80 €  
**Espresso / doppio** 2,50 € / 3,90 €  
**Espresso Macchiato / doppio** 2,80 € / 4,20 €  
**Cappuccino / doppio** 3,20 € / 5,40 €  
**Latte Macchiato** 4,90 €  
**Milchkaffee** 4,90 €  
**Irish Coffee** 6,90 €  
Irish Whisky, Rohrzucker, Kaffee, Sahne  
**Kaffee holländisch** 6,90 €  
Eierlikör, Kaffee, Sahne  
**heiße Schokolade / +Sahne** 4,90 € / 5,50 €  
Dunkel ODER weiß  
**Lumumba** 6,90 €  
Rum, heiße Schokolade, Sahne  
**Schneewittchen** 6,90 €  
Eierlikör, heiße weiße Schokolade, Sahne

auf Wunsch auch mit Hafer-Drink + 0,60 €

## MINERALWASSER

---

**L'eau Sans Souci Naturell**  
0,275 l 3,10 € 0,75 l 6,80 €  
**L'eau Sans Souci Classic**  
0,275 l 3,10 € 0,75 l 6,80 €  
**Leitungswasser**  
0,3 l 1,00 €

## HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

---

**Zitronenlimonade** 0,4 l 4,30 €  
**Gurkenlimonade** 0,4 l 4,30 €

## SÄFTE (auch als Schorlen)

---

**Apfel naturtrüb** 0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €  
**Rhabarber** 0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €  
**Orange** 0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,50 €

# TEE AUS DEM HAUSE RONNEFELDT

## SCHWARZTEE GLAS 2,90 €

---

### Darjeeling

Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

### Earl Grey

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigfrischen Zitrusaroma der Bergamotte

### Assam

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips und höchsten Aromawerten: kräftig, würzig, malzig.

## GRÜNTEE GLAS 2,90 €

---

### Green Dragon Lung Ching (reiner Grüntee)

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich typische leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet.

### Morgentau

Die faszinierende Teekomposition mit Sencha, Blüten und feinfruchtigem Mango-Zitrusgeschmack.

### Jasmine Gold

Zarte Jasminblüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen Grüntee der Frühlingsernte

## KRÄUTERTEE GLAS 2,90 €

---

### Schweizer Bergkräuter

Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian – duftig würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.

### Keep on Going

Ein schwungvoller Kick aus Kräutern und orientalischen Gewürzen.

### Rooibos Cream Orange

Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

### Wellnesskräuter

Geschmackvolle Wellness Momente mit Rooibos, Minze und Anis.

### Fruity Camomile

Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.

## FRÜCHTETEE GLAS 2,90 €

---

### Sweet Berries

Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

### Winter Harmonie

Leckerer Früchtetee, ausgewogen komponiert, mit Mandel-Zimtgeschmack

## FRISCHER TEE GLAS 3,60 €

---

**frischer Ingwertee oder  
frischer Pfefferminztee**

# GETRÄNKE

## SOFTDRINKS

---

<b>Tonic Water</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €
<b>Ginger Ale</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €
<b>Bitter Lemon</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €
<b>Coca-Cola</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €
<b>Coca-Cola light</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €
<b>Sprite</b>	0,2 l   3,10 €	0,4 l   4,80 €

## BIER VON DER FLASCHE

---

<b>Beck's</b>	0,33 l   3,50 €
<b>Beck's blue (alkoholfrei)</b>	0,33 l   3,50 €
<b>Franziskaner Hefeweizen</b>	0,33 l   3,50 €
<b>Franz. Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,33 l   3,50 €
<b>Berliner Weisse rot/grün</b>	0,33 l   3,50 €

## SPRITZIGES

---

<b>Weinschorle</b>	0,2 l   5,50 €	
<b>Prosecco</b>	0,1 l   4,50 €	0,75 l   29,00 €
<b>Crémant de Loire</b>	0,1 l   6,50 €	0,75 l   42,50 €
<b>Kessler rosé</b>	0,2 l   6,50 €	
<b>Aperol Spritz</b>	0,2 l   7,50 €	
<b>Aperol, Prosecco, Wasser, Orange</b>		
<b>Martini Fiero</b>	0,2 l   6,50 €	
<b>Martini Fiero Aperitivo und Tonic</b>		
<b>Martini Vibrante</b>	0,2 l   5,50 €	
<b>Alkoholfreier Aperitivo und Tonic</b>		
<b>T &amp; T</b>	0,3 l   8,50 €	
<b>Tanqueray &amp; Tonic mit Gurke ODER Zitrone</b>		