

Es ist wieder Pfifferlingszeit

BURRATA auf PFIFFERLINGS - SALAT

*mit frischer Rauke und
weißer Pfirsich-Tomaten-Vinaigrette*

22,50 €

Geeistes GURKEN - JOGHURT - SÜPPCHEN

mit einer Kuro Garnele

12,50 €

*Kleine Pfifferlinge
handverlesen - in bester 1a Qualität*

FRISCHE PFIFFERLINGE - ca. 200 g

in Kräuterrahm auf handgewalzten Tagliatelle

28,50 €

PFIFFERLINGS - RISOTTO

mit Black Tiger Garnelen

32,50 €

MEDAILLONS von der JUNGFERNLENDE

*mit frischen PFIFFERLINGEN in Kräuterrahm
und handgewalzten Tagliatelle*

37,50 €

RUMPSTEAK vom BLACK ANGUS

*an gebratenen PFIFFERLINGEN
und grünen Bohnen*

52,00 €

Zum süßen Abschluss

SALAT von frischen ERDBEEREN

auf Bourbon Vanille - Sahne

13,50 €

ZITRONEN SORBET

mit Holunder-Limoncello-Spritz

12,50 €



Als Aperitif empfehlen wir:

Erdbeerbowle mit Lutter & Wegner Riesling Sekt ¹⁰

0,2 l 12,00 €



Salate & Vorspeisen

Jahreszeitliche BLATTSALATE – frisch vom Markt 12,50 €
 mariniert in Lutter & Wegner Kräuter-Vinaigrette
 mit Kirschtomaten, Kresse und Sonnenblumenkernen

Junger RÖMERSALAT – in Caesar Dressing mariniert 14,50 €
 mit Kirschtomaten und Kapernäpfeln, Oliven,
 roten Zwiebelringen, Croûtons und Grana Padano – Splittern

gern servieren wir zusätzlich zu allen Salat-Varianten:

Black Tiger Garnelen – 4 Stück + 14,00 €

MILLE - FEUILLE vom heißgeräucherten **NARVIK LACHS** 23,50 €
 mit Oliven-Paprika-Tatar

BURRATA auf PFIFFERLINGSSALAT 22,50 €
 mit frischer Rauke und einer weißen Pfirsich-Tomaten-Vinaigrette

TATAR vom Holsteiner WEIDERIND
 an Sc. Tatar und Piemonteser Trüffel – Crème (90g) Vorspeise 22,50 €
 serviert mit geröstetem Bauernbrot (180g) Hauptspeise 29,50 €

BROTKORB – frisches Baguette Brot p.P. 2,50 €
 mit Kräuterquark oder Butter

– weitere saisonale Vorspeisen finden Sie auch auf unserer Empfehlungskarte –

Suppen

KARTOFFELSUPPE nach Alt-Berliner Rezept <i>mit Frankfurter Würstchen und frischer Petersilie</i>	10,50 €
Geeistes GURKEN - JOGHURT - SÜPPCHEN <i>mit einer Kuro Garnele</i>	12,50 €

Zwischengerichte

Original Schwäbische MAULTASCHEN - klassisch <i>an Kartoffel-Vogerl-Salat und Zwiebelschmelze</i>	19,50 €
„Himmel und Erde“	VSP 16,50 €
Benser's Beste BERLINER BLUTWURST <i>mit Erdapfel-Mousseline, geschmortem halben Apfel, Röstzwiebeln und Portwein-Jus</i>	HG 24,00 €
Kleiner gemischter SALAT <i>- als Beilage zu allen unseren Gerichten -</i>	8,00 €

Aus der vegetarischen Küche

WIESENKRÄUTER - LINGUINE <i>auf Linsen-Gemüse-Cassoulet</i>	23,00 €
TRÜFFELGNOCCHI <i>auf Tomaten-Rahmspinat und gebratenen Champignons</i>	23,00 €
FRISCHE PFIFFERLINGE <i>in Kräuterrahm auf handgewalzten Tagliatelle</i>	28,50 €

prämiert von der New York Times: „Das beste Schnitzel außerhalb Wiens“

Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL 27,50 €
in der Pfanne ausgebacken mit knusprig lockerer Panade

- mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat + 4,50 €
- oder knusprigen Bratkartoffeln + 6,00 €
- frischer Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette + 8,00 €
- Portion kaltgerührte Preiselbeeren + 2,00 €

ausgezeichnet mit dem **1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb**

Der Beste: SAUERBRATEN Lutter & Wegner 29,50 €
mit Apfel-Rotkohl, Spitzkohl und Kartoffelpüree

Wiener BACKHENDL aus der Hähnchenbrust 26,50 €
im knusprigen Bröselkleid, dazu Kopfsalat mit Zitronen-Vinaigrette

KALBSRAHMGULASCH nach steirischem Rezept 32,00 €
serviert mit gebratenen Semmelknödeln

Wiener TAFELSPITZ - gesotten vom Elbtal Rind 34,00 €
mit deftigem Wurzelgemüse, geriebenem Apfel-Kren und Bratkartoffeln

Berliner KALBSLEBER an Portwein-Zwiebel-Jus, 32,50 €
mit halbem Apfel, Röstzwiebeln und Erdapfelcrème

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für geteilte Hauptgerichte den 2. leeren Teller extra berechnen: 7,50 €

Süßspeisen & Käse

Wiener APFELSTRUDEL warm serviert auf Bourbon Vanillesauce 10,50 €

Karamellierter KAISERSCHMARRN frisch aus dem Ofen p.P. 15,00 €
mit Zwetschgenröster und Vanille-Eiscreme (ab 2 Pers. erhältlich)

(Wir empfehlen Ihnen, Ihr Dessert direkt im Voraus zu bestellen. Zubereitungszeit ca. 30 Min.!)

Variation feinsten KÄSE aus Frankreich und Österreich 18,50 €
mit Trauben und Feigensenf, dazu frisches Baguette Brot

It's Chanterelles Season again

BURRATA on CHANTERELLES SALAD

*with fresh rocket and
white peach tomato vinaigrette*

22.50 €

Iced CUCUMBER YOGURT SOUP

with a fried Kuro prawn

12.50 €

*Small Chanterelles
hand picked - in best Quality*

FRESH CHANTERELLES - approx. 200 g
in herb cream on hand rolled Tagliatelle Pasta

28.50 €

CHANTERELLES RISOTTO

with Black Tiger prawns

32.50 €

FILLET of PORK LOIN

*with fresh CHANTERELLES in herb cream
and hand rolled Tagliatelle Pasta*

37.50 €

RUMPSTEAK of BLACK ANGUS

*on fried CHANTERELLES
and green beans*

52.00 €

Sweet End

SALAD of fresh STRAWBERRIES

on fine Bourbon vanilla cream

13.50 €

LEMON SORBET

with elderberry Limoncello sprizz

12.50 €



Our Aperitif Recommendation:



Strawberry Punch

with Lutter & Wegner sparkling wine¹⁰

0,2 l 12.00 €



Salads and Starters

Seasonal LEAF SALADS - fresh from market 12.50 €
*marinated in Lutter & Wegner herb vinaigrette
 with cherry tomatoes, cress and sunflower seeds*

Young ROMAIN LETTUCE - marinated in Caesar dressing 14.50 €
*with cherry tomatoes and caper apples, olives,
 red onion rings, croutons and planed Grana Padano cheese*

additional we serve to all salads:

Black Tiger prawns - 4 pieces + 14.00 €

MILLE - FEUILLE of hot smoked NARVIK SALMON 23.50 €
with olive pepper tartare

BURRATA on CHANTERELLES SALAD 22.50 €
with lamb's lettuce and white peach tomato vinaigrette

TARTARE of Holstein MEADOW BEEF
on Sc. Tartare and Piemont truffle cream 90 g as starter 22.50 €
served with roasted farmer's bread 180 g as main dish 29.50 €

BREAD BASKET - fresh baked Baguette p.p. 2.50 €
with herb curd cheese or butter

- further seasonal starters also on our recommendations menu page -

Soups

POTATO SOUP ,Old Berlin style‘ 10.50 €
with Frankfurter sausage and fresh parsley

ICED CUCUMBER YOGURT SOUP 12.50 €
with a grilled Kuro prawn

Small Dishes

Original SWABIAN RAVIOLI - classic 19.50 €
*with melted mustard onions and
potato lamb's lettuce salad*

Fried Berlin BLACK PUDDING - „Heaven and Earth“ VSP 16.50 €
*with braised half apple, roasted onions,
mashed potatoes and port wine sauce* HG 24.00 €

Fresh mixed LEAF SALADS 8.00 €
- as a small side dish to our classics -

From our Vegetarian Kitchen

MEADOW HERBS LINGUINE PASTA 23.00 €
on lentils vegetables Cassoulet

TRUFFLE GNOCCHI 23.00 €
on tomato cream spinach and fried champignons

FRESH CHANTERELLES in HERB CREAM 28.50 €
on hand rolled Tagliatelle Pasta

Our Classics

The New York Times wrote: „The best Schnitzel outside of Vienna“

Pan fried WIENER SCHNITZEL - „Lutter & Wegner“ style 27.50 €
baked in pan with a crisp and loosely breadcrumb coating

- *with lukewarm potato cucumber salad* + 4.50 €
- *or with crispy fried potatoes* + 6.00 €
- *fresh green salad with lemon vinaigrette* + 8.00 €
- *or with a portion of wild cranberries* + 2.00 €

awarded 1st prize in the German Sauerbraten competition

The best: SAUERBRATEN - slices of beef braised in vinegar 29.50 €
with apple red cabbage, white cabbage and mashed potatoes

Pan fried BREADED CHICKEN ‚Vienna style‘ - boneless 26.50 €
in a crisp breadcrumb coating on green salad with lemon vinaigrette

Styrian CREAM GOULASH of veal 32.00 €
served with fried bread dumplings

Viennese PRIME BOILD BEEF of Elbtal beef 34.00 €
with hearty root vegetables and fresh planed apple horseradish

VEAL LIVER ‚Berlin style‘ in port wine onion sauce 32.50 €
with braised half apple, roasted onions and potato purée

Every additional empty plate for separated main courses will be charged extra with: 7.50 €

Desserts and Cheese

APPLE STRUDEL „Lutter & Wegner“ on Bourbon vanilla sauce 10.50 €

Caramelised KAISERSCHMARRN - fresh from oven p.P. 15.00 €

Emperor's pancake with stewed plums and vanilla ice-cream

(Please allow 30 minutes for preparation or order in advance / available for 2 persons)

Selection of CHEESE SPECIALITIES 18.50 €
from Germany and Austria with grapes, fig mustard and bread

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

☞				☞
	<i>Lutter & Wegner Riesling Sekt</i> ¹⁰	0,1 l	7,00 €	
☞				☞

Aperitif

<i>Aperol Spritz</i> ¹⁰	0,2 l	11,50 €
<i>Aperol, Soda, Sekt</i>		
<i>Hugo</i> ¹⁰	0,2 l	11,50 €
<i>Holunderlikör, Soda, Sekt</i>		
<i>Negroni</i> ¹⁰	0,2 l	15,00 €
<i>Beefeater Gin, Martini rosso, Campari</i>		
<i>Americano</i> ¹⁰	0,2 l	15,00 €
<i>Martini rosso, Campari, Soda</i>		
<i>Champagne Pommery Brut</i>	0,1 l	17,50 €
<i>Kir Royal</i>	0,1 l	18,00 €
<i>Kir</i>	0,1 l	8,00 €
<i>Sherry medium / dry / cream</i>	5 cl	7,00 €
<i>Martini dry / bianco / rosso</i>	5 cl	7,00 €
<i>Martini Cocktail (mit Gin oder Wodka)</i>	6 cl	15,00 €
<i>Portwein weiß / rot</i>	5 cl	7,00 €
<i>Portwein Taylor's Port, 10 Jahre, Fasslagerung</i>	5 cl	11,00 €
<i>Pernod² / Ricard</i>	4 cl	7,00 €
<i>Cynar</i>	4 cl	7,00 €
<i>Cynar Soda</i>	0,2 l	11,00 €
<i>Aperol</i>	4 cl	7,50 €
<i>Campari</i> ²	4 cl	7,50 €
<i>Campari</i> ² Orange	0,2 l	12,00 €
<i>Campari</i> ² Soda	0,2 l	12,00 €
<i>Wodka Lemon</i> ⁴	0,2 l	13,00 €
<i>Gin Tonic</i> ⁴	0,2 l	13,00 €

Offene Weißweine ¹⁰



Deutschland	Glas	0,1 l	0,2 l
Grauburgunder „Brunhilde“	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
Riesling „Siegfried“	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
Weißburgunder & Chardonnay	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	6,50 €	13,00 €
Weißburgunder	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	6,50 €	13,00 €
Chardonnay	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	7,50 €	15,00 €
Riesling „Gelblack“	<i>Schloß Johannisberg, Rheingau</i>	6,50 €	13,00 €
Grauburgunder	<i>Schloss Proschwitz, Sachsen</i>	6,50 €	13,00 €
Spätburgunder Blanc de Noir	<i>Weingut Jean Stodden, Ahr</i>	7,00 €	14,00 €
Sauvignon blanc II	<i>Weingut von Winning, Pfalz</i>	7,50 €	15,00 €
Weinschorle	<i>weiß oder rot</i>	0,2 l	6,50 €
Frankreich	Glas	0,1 l	0,2 l
Chardonnay Chablis AOC	<i>Labouré-Roi, Bourgogne</i>	7,00 €	14,00 €
Sauvignon blanc Sancerre	<i>Domaine de la Moussière, Loire</i>	8,00 €	16,00 €
Österreich	Glas	0,1 l	0,2 l
Grüner Veltliner „Am Berg“	<i>Weingut Ott, Niederösterreich</i>	7,00 €	14,00 €
Grüner Veltliner	<i>Weingut Heiderer-Mayer, Wagram</i>	0,2 l	6,50 €
Beerenauslese	<i>Weingut Umathum, Burgenland</i>	5 cl	10,00 €
Portugal	Glas	0,1 l	0,2 l
Aliestre „One“ Vinho Branco	<i>Aliestre Vineyards, Alentejano</i>	7,00 €	14,00 €

Rosé	Glas	0,1 l	0,2 l
Rosé „Isolde“ <i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>		6,00 €	12,00 €
Aliestre „Dancing Grapes“ <i>Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal</i>		6,50 €	13,00 €
BORN Rosé Barcelona <i>Bio Roséwein, Spanien</i>		6,50 €	13,00 €

Offene Rotweine ¹⁰



Deutschland	Glas	0,1 l	0,2 l
<i>Cuvée „Tristan“</i>	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Spätburgunder</i>	<i>Weingut Dautel, Württemberg</i>	7,50 €	15,00 €
Frankreich	Glas	0,1 l	0,2 l
<i>Cuvée Côtes du Rhône A.C.</i>	<i>E. Guigal, Rhône</i>	6,50 €	13,00 €
<i>La Couronne - Zweitwein de Château Marquis de Terme</i>	<i>Marquis de Terme, Margaux</i>	9,00 €	18,00 €
Italien	Glas	0,1 l	0,2 l
<i>Riserva Ducale</i>	<i>Ruffino, Toskana</i>	8,50 €	17,00 €
<i>Rosso di Montepulciano Sabazio</i>	<i>Marchesi Antinori, Toskana</i>	7,50 €	15,00 €
Spanien	Glas	0,1 l	0,2 l
<i>Cabernet Sauvignon Reserva Gran Coronas</i>	<i>Miguel Torres, Penedès</i>	7,50 €	15,00 €
Portugal	Glas	0,1 l	0,2 l
<i>Aliestre „One“ Vinho Tinto</i>	<i>Aliestre Vineyards, Alentejano</i>	8,00 €	16,00 €



Unsere Wein-Empfehlung:



Rotwein-Cuvée „IMPÉRIAL“ 0,1 l 8,50 €

Weingut-Kooperation Szemes/Laggner 0,2 l 17,00 €

Burgenland, Österreich



Über 750 weitere Weine – Schwerpunkt europäische Lagen –
können Sie gern aus unserer großen Weinkarte wählen.

<i>↻</i>	<u>Unsere Empfehlung:</u>	<i>↻</i>
	VAUX 'TRÄUBLEIN'	0,1 l 6,50 €
	<i>alkoholfreier BIO-Trauben Sekt</i>	
<i>↻</i>		<i>↻</i>

Erfrischungsgetränke

<i>San Pellegrino</i>	0,25 l 4,50 €
<i>- Mineralwasser sprudel -</i>	0,75 l 9,50 €
<i>Acqua Panna</i>	0,25 l 4,50 €
<i>- Mineralwasser still -</i>	0,75 l 9,50 €
<i>Apfelsaft - naturtrüb</i>	0,2 l 4,50 €
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,4 l 6,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l 4,50 €
<i>Orangensaft - frisch gepresst</i>	0,2 l 8,00 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l 4,50 €
<i>Coca Cola</i> ^{2,3,6}	0,2 l 4,50 €
<i>Coca Cola Zero Sugar</i> ^{2,3,5,6}	0,2 l 4,50 €
<i>Sprite</i> ⁵	0,2 l 4,50 €
<i>Tonic Water</i> ^{4,5}	0,2 l 4,50 €
<i>Bitter Lemon</i> ^{4,5,6}	0,2 l 4,50 €
<i>Ginger Ale</i> ^{2,5,6}	0,2 l 4,50 €

Bier

<i>Radeberger Pilsener vom Fass</i>	0,3 l 5,50 €
<i>Clausthaler - alkoholfrei (Fl.) naturtrüb</i>	0,33 l 5,50 €

*Aus unserer hauseigenen
Laggner Kaffeerösterei*



<i>Kaffee³</i>	<i>Tasse</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cappuccino³</i>	<i>Tasse</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Doppelter Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>oder jeweils als Macchiato</i>	<i>+</i>	<i>1,00 €</i>

Tee

<i>Schwarzer Tee³</i>	<i>Kännchen</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Grüner Tee³</i>	<i>Kännchen</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Kamillentee³</i>	<i>Kännchen</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Pfefferminztee³</i>	<i>Kännchen</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Früchtetee³</i>	<i>Kännchen</i>	<i>5,00 €</i>

Liköre

<i>Amaretto di Saronno</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Baileys Irish Cream</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Cointreau</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Chartreuse Gelb</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Chartreuse Grün</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Southern Comfort</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Limoncello Di Capri</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>„Bombardino“ Eierlikör vom Tegernsee</i>	<i>5 cl</i>	<i>10,00 €</i>

Digestif

<i>Ludwig's Hausbrand</i> <i>Apfel aus dem Barrique</i>	4 cl 14,00 €
<i>Ludwig's Hausbrand</i> <i>Schlehengeist</i>	4 cl 16,00 €
<i>Vallendar Edelbrand</i> <i>Haselnussgeist</i>	4 cl 16,00 €
<i>Reisetbauer Obst Cuvée</i>	4 cl 8,00 €
<i>Reisetbauer Zwetschge</i>	4 cl 14,00 €
<i>Reisetbauer Marille</i>	4 cl 16,00 €
<i>Reisetbauer Quitte</i>	4 cl 18,00 €
<i>Reisetbauer Kirsch</i>	4 cl 16,00 €
<i>Reisetbauer Williams Birne</i>	4 cl 14,00 €
<i>Reisetbauer Himbeer</i>	4 cl 25,00 €
<i>Reisetbauer Vogelbeere</i>	4 cl 26,00 €
<i>Reisetbauer Holunder</i>	4 cl 26,00 €
<i>Reisetbauer Elsbeer</i>	4 cl 109,00 €
<i>Gölles Alte Zwetschke</i>	4 cl 16,00 €
<i>Gölles Kriecherl</i> <i>Steirische Wildpflaume</i>	4 cl 16,00 €
<i>La Vieille Prune</i> <i>Alter Pflaumenbrand</i>	4 cl 9,50 €

Kräuter Bitter

<i>Underberg^{2,5}</i>	2 cl 6,00 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl 7,00 €
<i>Malteser Bitter</i>	4 cl 7,50 €
<i>Fernet-Branca / Branca-Menta</i>	4 cl 7,50 €
<i>Averna</i>	4 cl 7,50 €
<i>Ramazotti^{2,5}</i>	4 cl 7,50 €

Cognac

<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Remy Martin X.O.</i>	<i>4 cl</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Camus X.O.</i>	<i>4 cl</i>	<i>28,00 €</i>

Wodka

<i>Gorbatschow</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Moskowskaya</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Absolut</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>

Gin

<i>Beefeater Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Gordon's Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Tanqueray Dry Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>12,00 €</i>

Aquavit

<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>

Korn

<i>Fürst Bismarck Kornbrand</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
---------------------------------	-------------	---------------

Calvados

<i>Calvados Père Magloire Fine VS</i>	<i>4 cl 10,00 €</i>
<i>Château du Breuil XO</i>	<i>4 cl 19,50 €</i>

Marc

<i>Marc de Champagne</i>	<i>4 cl 10,00 €</i>
<i>Marc de Bourgogne</i>	<i>4 cl 12,00 €</i>

Grappa

<i>B^{lo} Nardini Bassano</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>
<i>B^{lo} Nardini Bassano Riserva</i>	<i>4 cl 10,00 €</i>

Armagnac

<i>Chateau Du Tariquet VSOP</i>	<i>4 cl 10,00 €</i>
---------------------------------	---------------------

Brandy

<i>Vecchia Romagna</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>
<i>Carlos I.</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>
<i>Cardenal Mendoza</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>
<i>Lepanto Brandy de Jerez</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>
<i>Gran Duque D'Alba</i>	<i>4 cl 11,00 €</i>

Rum

<i>Bacardi „Carta Blanca“</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Myers's „Original Dark Rum“</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Havana Club 3 Anos</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Havana Club 7 Anos</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Ron Metusalem „Gran Reserva“</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>

Tequila

<i>Olmeca White</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Olmeca Gold</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>

Single Malt

<i>Aberlour Highland, 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Dalwhinnie Highland, 15 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Glenmorangie The Original</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Glenfiddich, 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Knockando, 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Oban West Highland, 14 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Highland Park Orkney Isle, 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Talisker Isle of Skye, 10 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Lagavulin Isle, 16 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,50 €</i>

Scotch Whisky

<i>Ballantine's finest</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>J & B „Rare“</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Johnnie Walker Red Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	<i>4 cl</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Chivas Regal, 12 Jahre</i>	<i>4 cl</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Dimple „Golden Selection“</i>	<i>4 cl</i>	<i>12,00 €</i>

Canadian Whisky

<i>Canadian Club</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>
----------------------	-------------	----------------

Bourbon Whiskey

<i>Four Roses</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Jack Daniel's Old No. 7</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Wild Turkey, 101</i>	<i>4 cl</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Woodford Reserve</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>

Irish Whiskey

<i>Tullamore Dew</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Jameson „1780“</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,50 €</i>

Veranstaltungen

in den Häusern der Laggner Gruppe von 20 – 1.500 Personen

***Zu Informationswünschen und Reservierungsanfragen
wenden Sie sich bitte an unser
Laggner Gruppe Veranstaltungsmanagement:***

*Tel. +49 (0)30 - 20 29 54 -16 | info@l-w-berlin.de | info@laggner-gruppe.de
www.lutter-wegner-gendarmenmarkt.de*



***Unser Jubiläumsbuch „Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt
200 Jahre Berliner Geschichte und Geschichten“***
*Autor: Matthias Zimmermann | erschienen 2011 be.bra Verlag Berlin
Exklusiv hier im Haus für 14,95 €*

Besuchen Sie uns auch gern online. Kulinarische Geschichten auf Facebook und Instagram:



[@lutter.wegner.gendarmenmarkt.berlin](https://www.facebook.com/lutter.wegner.gendarmenmarkt.berlin)



[@lutterundwegnergendarmenmarkt](https://www.instagram.com/lutterundwegnergendarmenmarkt)



*Wir akzeptieren EC- und Kreditkarten: American Express, MasterCard, VISA
ab einer Rechnungshöhe von 25 € / alle Preise sind inkl. MwSt. / exkl. Trinkgeld*