

~ *Es ist wieder Spargelzeit* ~

*Das Beste von Brandenburgs Spargelhöfen*

**Beelitzer Spargelcrèmesuppe**  
*mit Flusskrebsschwänzen und Croûtons*  
10,50 €

**Bunter Spargelsalat**  
*mit geräuchertem Fjord Lachs  
und Rhabarber-Vinaigrette*  
18,50 €

**\*\*\* Kremmener Elfenbein - ein gutes Pfund \*\*\***  
*mit gebackenen Feldperlen und frisch aufgeschlagener  
Sc. Hollandaise oder geschmolzener Butter*  
26,50 €

**Dazu servieren wir Ihnen zur Wahl:**

*Rosmarin Schinken - fein aufgeschnitten* + 9,00 €  
*Narvik Lachs - gebraten* + 15,00 €  
*Unser Wiener Schnitzel vom Kalb* + 15,00 €  
*Amerikanisches Rib Eye Steak* + 25,50 €

*Unsere Weinempfehlung*

**2021 Sauvignon blanc**  
*Weingut Nägelsförst, Baden, Deutschland*  
0,1 l 6,00 €

*Und zum süßen Abschluss*

**Frische marinierte Erdbeeren**  
*mit feinsten Konditor-Schlagsahne  
und Bourbon Vanille Eiscrème*  
11,50 €



*Als Aperitif empfehlen wir:*

---

*Erdbeerbowle mit Lutter & Wegner Riesling Sekt<sup>10</sup>*

10,00 €



---

## *Salate & Vorspeisen*

---

***BLATTSALATE der Saison*** 9,50 €  
*mit Kirschtomaten, Kresse, Sonnenblumenkernen  
und unserer Lutter & Wegner Kräuter-Vinaigrette*

***Junger RÖMERSALAT*** 10,50 €  
*mit Kirschtomaten und Kapernäpfeln,  
Oliven, roten Zwiebelringen, Croûtons und  
Grana Padano - Dressing*

***zusätzlich mit Black Tiger Garnelen, 4 Stück*** + 12,00 €

***MOUSSE von der FORELLE aus dem Buchenrauch*** 18,50 €  
*mit Kren-Obers, Gurkengelee und Rote Bete Lack*

***BLUMENKOHL-RÖSCHEN im Kokosduft*** 18,50 €  
*auf Cous Cous Salat und Paprikamark*

***TATAR vom Holsteiner WEIDERIND***  
*an Sc. Tatar und Piemonteser Trüffel - Crème  
und geröstetem Bauernbrot*

*Vorspeise 18,50 €  
Hauptspeise 24,50 €*

## Suppen

---

**Nach Alt-Berliner Rezept: KARTOFFELSUPPE** 9,50 €  
*mit Wiener Würstchen und frischer Petersilie*

**CAPPUCCINO von Prinzess-Erbсен** 10,50 €  
*mit Garnelen-Gröstl*

## Zwischengerichte

---

**Original Schwäbische MAULTASCHEN - klassisch** 12,50 €  
*an Kartoffel-Vogel-Salat und Zwiebelschmelze*

**„Himmel und Erde“** VSP 12,50 €  
**Benser's Beste Berliner BLUTWURST** HG 19,50 €  
*an Erdapfel-Mousseline mit glasierten Apfelspalten,  
geschmorten Zwiebeln und Portwein-Jus*

## Aus der Gemüseküche

---

**Ziegenkäse GNOCCHI - vegetarisch** 16,50 €  
*auf Baby-Blattspinat und Trüffelschaum*

**Buntes GEMÜSE POTPOURRI - vegan** 16,50 €  
*mit Süßkartoffel-Stampf und Kräuterdip*

## Klassiker

<b>Wiener BACKHENDL</b> aus der Hähnchenbrust <i>im knusprigen Bröselkleid, dazu Kopfsalat mit Zitronen-Vinaigrette zusätzlich mit einer Portion Preiselbeeren</i>	19,50 € + 2,00 €
<b>Der Beste: SAUERBRATEN Lutter &amp; Wegner</b> <i>mit Apfel-Rotkohl und Kartoffelpüree (Ausgezeichnet mit dem 1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb)</i>	24,50 €
<b>Nach Steirischem Rezept: KALBS-RAHMGOULASCH</b> <i>serviert mit frischer handgemachter Fusilloni Pasta</i>	26,50 €
<b>Unser Lutter &amp; Wegner WIENER SCHNITZEL</b> <i>in der Pfanne ausgebacken mit knusprig lockerer Panade an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat oder knusprigen Bratkartoffeln</i>	26,50 €
<b>Berliner KALBSLEBER</b> an Portwein-Zwiebel-Jus, <i>mit geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Erdapfelcrème</i>	26,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b> – als Beilage zu allen unseren Gerichten	4,50 €

Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark	p. P. 2,50 €
Portion Preiselbeeren (passend zu unserem Wiener Schnitzel und zu Fleischgerichten)	2,00 €
Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für geteilte Hauptgerichte den 2. leeren Teller extra berechnen:	7,50 €

## Süßspeisen & Käse

<b>Wiener APFELSTRUDEL</b> warm serviert mit Bourbon Vanillesauce	8,50 €
---	--------

<b>Karamellierter KAISERSCHMARRN</b> frisch aus dem Ofen <i>mit Zwetschgenröster und Vanille-Eiscreme (ab 2 Pers. erhältlich)</i>	p.P. 10,50 €
--	--------------

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

<b>Variation feinsten KÄSE</b> aus Frankreich und Österreich <i>mit Trauben und Feigensenf, dazu frisches Baguette Brot</i>	16,50 €
--	---------

~ *It's Asparagus Season again* ~

*The Best of Brandenburg Asparagus fields*

***Cream soup of Beelitz asparagus***

*with crayfish tails and croutons*

10.50 €

***Colorful asparagus salad***

*with smoked Fjord salmon*

*and rhubarb dressing*

18.50 €

***\*\*\* Asparagus spears from Kremmen - a good pound \*\*\****

*with baked small potatoes and freshly hand whipped*

*Sc. Hollandaise or melted brown butter*

26.50 €

***Additional we serve to your choice:***

*Rosemary ham - fine sliced* + 9.00 €

*Narvik salmon - fried* + 15.00 €

*Our Wiener Schnitzel of veal* + 15.00 €

*American Rib Eye Steak* + 25.50 €

***Our Wine Recommendation***

***2021 Sauvignon blanc***

*winery Nägelsförst, Baden, Germany*

0,1 l 6.00 €

***Sweet End...***

***Freshly marinated strawberries***

*with finest confectioner whipped cream*

*and Bourbon vanilla ice-cream*

11.50 €

Our Aperitif Recommendation:

**Strawberry Punch** with Lutter & Wegner sparkling wine <sup>a,m</sup>

10.00 €

Salads and Starters

**Seasonal mixed LEAF SALADS** 9.50 €

with cherry tomatoes, fresh cress and sunflower seeds  
served with our Lutter & Wegner herb dressing

**Young ROMAIN LETTUCE** 10.50 €

with cherry tomatoes and caper apples,  
olives, red onion rings, bread croutons and  
Grana Padano cheese dressing

**additional with Black Tiger prawns, 4 pieces** + 12.00 €

**MOUSSE of RIVER TROUT smoked with beech wood** 18.50 €

with radish whipped cream, cucumber jelly and beetroot

**CAULIFLOWER ROSES in coconut scent** 18.50 €

on Cous Cous salad and pepper puree

**TARTARE of Holstein meadow beef**

on Tartare sauce and Piemont truffles cream,  
served with roasted farmer's bread

as starter 18.50 €  
as main dish 24.50 €

## Soups

---

- POTATO SOUP ‚Berlin style‘** 9.50 €  
*with Wiener sausage and fresh parsley*
- CAPPUCCINO of Princess peas** 10.50 €  
*foam soup with fried prawns pieces*

## Small Dishes

---

- Original SWABIAN RAVIOLI – classic** 12.50 €  
*with melted mustard onions and  
potato lamb’s lettuce salad*
- Fried Berlin BLACK PUDDING – „Heaven and Earth“** VSP 12.50 €  
*with glazed braised apple rings, baked onions,  
mashed potatoes and port wine sauce* HG 19.50 €

## From our Vegetable Kitchen

---

- GNOCCHI – filled with goat’s milk cheese – vegetarian** 16.50 €  
*on young leaf spinach and truffle foam*
- Colourful VEGETABLE RAGOUT – vegan** 16.50 €  
*with sweet potato mash and herb dip*

## Our Classics

---

**Pan fried BREADED CHICKEN, Vienna style** – boneless 19.50 €  
*in a crisp breadcrumb coating and green salad with lemon vinaigrette*  
*additional with a portion cranberries* + 2.00 €

**The best: SAUERBRATEN** – slices of beef braised in vinegar 24.50 €  
*with apple red cabbage and mashed potatoes*  
*(Winner of the German Sauerbraten Championship)*

**Styrian CREAM GOULASH** of veal 26.50 €  
*with fresh Fusilloni noodles*

**Pan fried WIENER SCHNITZEL** – „Lutter & Wegner“ style 26.50 €  
*with lukewarm potato cucumber salad or crispy fried potatoes*

**VEAL LIVER, Berlin style** in port wine onion sauce 26.50 €  
*with glazed braised apple rings, roasted onions and potato purée*

**Fresh GREEN SALAD** – as a small side dish to our classics 4.50 €

---

Bread basket with homemade herb curd cheese p. P. 2.50 €

Portion cranberries (for Wiener Schnitzel or other meat dishes) 2.00 €

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 8.50 €

**Caramelised KAISERSCHMARRN** – fresh from oven p.P. 10.50 €  
*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** 16.50 €  
*from Germany and Austria with grapes, fig mustard and bread*