

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

Restaurant

*täglich geöffnet ab 12 Uhr
Küche ab 12 Uhr*

Weinstube

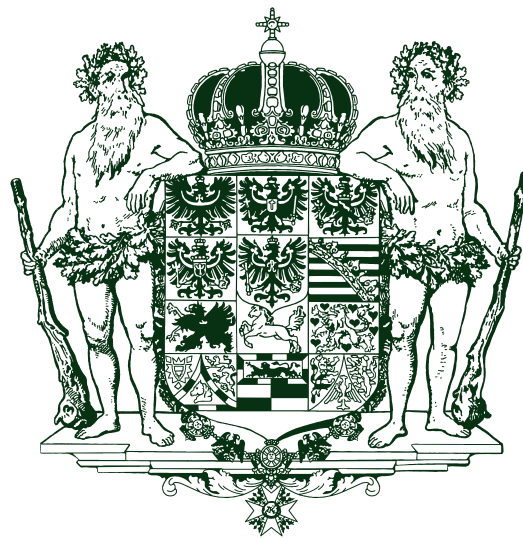
*täglich geöffnet ab 18 Uhr
Küche ab 18 Uhr*

Weinhandlung

*täglich geöffnet ab 12 Uhr
Weine auch im
Außer-Haus-Verkauf*

E.T.A. Hoffmann Stube

*geöffnet ab 18 Uhr
auch für geschlossene
Gesellschaften*



Königlicher Hoflieferant

seit 1851

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



@lutter.wegner.gendarmenmarkt.berlin



@lutterundwegnergendarmenmarkt



Herbst Empfehlungen



BEELITZER KÜRBIS

CRÉMESUPPE

mit steirischem Kernöl und Croûtons

12,50 €

GEBRATENE GEFLÜGELLEBER

*an Rapunzelsalat mit Preiselbeer-
Vinaigrette und Chili Walnüssen*

18,50 €

LAUSITZER WILD-SPEZIALITÄTEN

*mit Sülze vom Rotwild, Wildknacker, Bregenzer Wald Bergkäse,
sauren Spreewaldgurken, Schlesischen Gurken und Bauernbrot* 18,50 €

Saisonnales aus unserer Region

FILET vom ZANDER

auf Kimchi Risotto mit Buchenpilzen und Sesam-Schaum

34,50 €

CORDON BLEU vom HAVELLÄNDER SCHWEIN

gefüllt mit Bergkäse aus dem Bregenzer Wald - 36 Monate gereift

24,50 € / weitere Beilagen nach Wunsch (Preise zzgl.)

KALBFLEISCH KLOPSE mit SCHMORKOHL

an Petersilienkartoffeln und Speck-Knusper

28,50 €

LAUSITZER WILDSCHWEIN BOLOGNESE

mit handgewalzten Bandnudeln und gehobeltem Bergkäse

aus dem Bregenzer Wald - 36 Monate gereift 28,50 €

Es ist wieder Entenzeit

*** BRANDENBURGER LANDENTE ***

knusprig frisch aus dem Ofen - auf feiner Entensauce

an Preiselbeer-Rotkohl mit Schmorapfel und

Kartoffelkloß mit zerlassener Semmelbutter

29,50 €

Zum süßen Abschluss

KÜRBISKERNÖL-PRALINEN-

PARFAIT *mit Kirschragout*

und Mandel-Streusel 13,50 €

TARTE au CHOCOLAT

mit karamellisierten Kumquats

und Zimt-Eiscreme 13,50 €





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 18,50 €

*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 €

GEBRATENE GEFLÜGELLEBER 18,50 €

an Rapunzelsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und Chili-Walnüssen

BISMARCK HERING 17,50 €

an Labskaus-Flan und Spiegelei

LAUSITZER WILDSPEZIALITÄTEN 18,50 €

*mit Sülze vom Rotwild, Wildknacker, Bergkäse aus dem Bregenzer
Wald, sauren Spreewaldgurken, Schlesischen Gurken und Bauernbrot*

TATAR vom HOLSTEINER WEIDERIND 22,50 €

*an Sc. Tatar und Piemonteser Trüffel - Crème
serviert mit geröstetem Bauernbrot*

BROTKORB - frisches Baguette Brot p.P. 3,00 €

mit Kräuterquark oder Butter

- weitere saisonale Vorspeisen finden Sie auch auf unserer Empfehlungskarte -

zusätzliches Brot zum Salat oder zur Vorspeise: pro Gericht / Person = 1,00 € (3 Scheiben)

Suppen

KARTOFFELSUPPE nach Alt-Berliner Rezept 10,50 €
mit Frankfurter Würstchen und frischer Petersilie

BEELITZER KÜRBIS CRÉMESUPPE 12,50 €
mit steirischem Kürbiskern-Öl und Croûtons

Zwischengerichte

Original Schwäbische MAULTASCHEN - klassisch 19,50 €
an Kartoffel-Vogerl-Salat und Zwiebelschmelze

„Himmel und Erde“ klein 16,50 €
Beste BERLINER BLUTWURST groß 24,50 €
*mit Erdapfel-Mousseline, geschmorten Apfelspalten,
Röstzwiebeln und Portwein-Jus*

Kleiner gemischter SALAT 8,00 €
- als Beilage zu allen unseren Gerichten -

Aus der vegetarischen Küche

JAHRESZEITLICHES GEMÜSE-POTPOURRI 24,50 €
auf Lebkuchen-Jus, an Süßkartoffel-Mousse und Schupfnudeln

RISOTTO mit BEELITZER KÜRBIS 24,50 €
an Hokkaido Kürbis und veganem Hirtenkäse



Klassiker



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

Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL 29,50 €
vom MILCHKALB in Butterschmalz in der Pfanne ausgebacken

>> weitere Beilagen wählen Sie bitte aus der unten stehenden Auswahl

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

Der Beste: SAUERBRATEN Lutter & Wegner 28,50 €
mit Apfel-Rotkohl, Spitzkohl und Kartoffelpüree

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

CORDON BLEU *vom Havelländer Schwein* 24,50 €
gefüllt mit Bergkäse aus dem Bregenzer Wald – 36 Monate gereift

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

BERLINER KALBSLEBER *an Portwein-Zwiebel-Jus,* 29,50 €
mit geschmorten Äpfeln, Röstzwiebeln und Erdapfelcrème

>> Zusätzlich können Sie zu allen unseren Hauptgerichten dazu bestellen:

- *lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat* + 4,50 €
- *knusprige Bratkartoffeln aus der Pfanne* + 6,00 €
- *frischer Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette* + 8,00 €
- *Portion kaltgerührte Wild-Preiselbeeren* + 2,00 €

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

Süßspeisen & Käse

WIENER APFELSTRUDEL *warm serviert auf feiner Vanillesauce* 10,50 €

Karamellisierte KAISERSCHMARRN *frisch aus dem Ofen* p.P. 16,50 €
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

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT



Give me a cup of sack, rogue!” This phrase was coined in 1815 by Ludwig Devrient in the wine bar Lutter & Wegner. Hereby the current German expression “Sekt” came into fashion, replacing the word “Schaumwein” then used for sparkling wine. At the time, Devrient was a famous actor renowned for his portrayal of Sir John Falstaff, the hard drinking ruffian and womanizer in Henry IV. Shakespeare had written that his chief protagonist should have a portly figure act, 4th scene. At the time in England, sack was a vernacular term for dry white wine imported from Spain and the Canary Isles. After the performance in the “Schinckelsches Theater” at Gendarmenmarkt, Devrient visited his local wine bar. There, still in the role of Falstaff, he cried out the Shakespearean line: “Give me a cup of sack, rogue!” Everybody knew that Devrient loved sparkling wine and he was of course served his favourite tipple. The regular guests and admirers of the actor followed suit, and so the word “Sekt” soon became a synonym for sparkling wine.

Autumn Recommendations

REGIONAL PUMPKIN CREAM SOUP

*with Styrian pumpkin seed oil
and croutons* 12.50 €

FRIED POULTRY LIVER

*on fresh lamb's lettuce with cranberry
vinaigrette and chili walnuts*
18.50 €

LAUSITZ GAME SPECIALITIES

*with red deer aspic, wildcracker, Austrian mountain cheese,
sour Spreewald gherkins, Silesian gherkins and farmer's bread* 18.50 €

Seasonals from our Region

FILLET of PIKE-PERCH

on Kimchi Risotto with beech mushrooms and sesame foam
34.50 €

CORDON BLEU of HAVELLAND PORK

filled with mountain cheese from the Austrian forest - 36 months matured
24.50 € / further side dishes to your choice (prizes in addition)

VEAL MEATBALLS with BRAISED CABBAGE

on parsley potatoes and bacon crumble
28.50 €

LAUSITZ WILD BOAR BOLOGNESE

*with handrolled Tagliatelle noodles and shaved mountain cheese
from the Austrian forest - 36 months matured* 28.50 €

It's Duck Season again

*** BRANDENBURG FARMER'S DUCK ***

*crisp and fresh from oven - on fine own duck sauce
served with cranberry red cabbage with braised apple and
potato dumpling with melted breadcrumb butter*
29.50 €

Sweet End

**PUMPKIN SEED OIL
PRALINÉ PARFAIT** *with cherry
ragout and almond crumble* 13.50 €

TARTE au CHOCOLAT
*with caramelised kumquats and
cinnamon ice-cream* 13.50 €



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 18.50 €

*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 €

Fried POULTRY LIVER 18.50 €

on lamb's lettuce with cranberry vinaigrette and chili walnuts

BISMARCK HERRING 17.50 €

on North German Labskaus flan and fried egg

LAUSITZ GAME SPECIALITIES 18.50 €

*with red deer aspic, wildcracker, mountain cheese from the
Austrian forest, sour Spreewald gherkin, Silesian gherkins and farmer's bread*

TARTARE of Holstein MEADOW BEEF 22.50 €

*on Sc. Tartare and Piemont truffle cream
served with roasted farmer's bread*

BREAD BASKET - fresh baked Baguette p.p. 3.00 €

with herb curd cheese or butter

- further seasonal starters also on our recommendations menu page -

additional bread to salad or starter: per dish / person = 1.00 € (3 slices)

Soups

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

BEELITZ PUMPKIN CREAM SOUP 12.50 €
served with Styrian pumpkin seeds oil and

Small Dishes

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

„Heaven and Earth“

Fried Berlin BLACK PUDDING *small* 16.50 €
*with braised half apple, roasted onions,
mashed potatoes and port wine sauce* *large* 24.50 €

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

From our Vegetarian Kitchen

SEASONAL VEGETABLE POTPOURRI 24.50 €
*on gingerbread sauce with sweet potato mousse and
Swabian potato noodles*

RISOTTO with regional PUMPKIN 24.50 €
on Hokkaido pumpkin and vegan Shepherd's cheese

additional bread to soup or starter: per dish / person = 1.00 € (3 slices)

Our Classics

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

Our WIENER SCHNITZEL - „Lutter & Wegner“ style 29.50 €
of MILK CALF - baked with clarified butter in pan

awarded 1st prize in the German Sauerbraten competition

The best: SAUERBRATEN - slices of beef braised in vinegar 28.50 €
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

CORDON BLEU of regional PORK SADDLE 24.50 €
filled with mountain cheese from Austrian forest - 36 months matured

STYRIAN CREAM GOULASH of VEAL 32.00 €
served with fried bread dumplings

VEAL LIVER ,Berlin style‘ in port wine onion sauce 29.50 €
with braised half apple, roasted onions and potato purée

>> in addition you can order to all of our main courses the following supplements:

- *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 €

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

Desserts and Cheese

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

Caramelised KAISERSCHMARRN - fresh from oven p.P. 16.50 €
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 18.50 €
from Germany and Austria with grapes, fig mustard and bread

Geschichte des Lutter & Wegner Sekt

*B*ring er mir Sack, Schurke!“ Diesen Ausspruch prägte Ludwig Deorient in der Weinstube Lutter & Wegner und gab somit dem Wort „Sekt“ seine heutige Bedeutung. Deorient war damals der berühmteste Darsteller des Sir John Falstaff, des trinkfreudigen Raufbolds und Frauenhelden aus Heinrich IV. Shakespeare hatte seiner Gestalt eine Vorliebe für „sack“ auf den Wanst geschrieben, zu finden in Heinrich IV., 4. Akt, 3. Szene. Sack war damals die in England allgemein übliche Bezeichnung für trockenen Weißwein, der aus Spanien und den Kanarischen Inseln importiert wurde. Deorient aber liebte den Champagner, und wenn er nach dem letzten Vorhang vom Schinkel-schen Schauspielhaus über den Gendarmenmarkt in sein Stammlokal ging und, noch ganz Falstaff, den von August Wilhelm von Schlegel eingedeutschten Shakespeare-Satz zum Besten gab, servierte man ihm selbstverständlich sein Lieblingsgetränk. Die Stammgäste und Bewunderer des Schauspielers taten es gleich und so war bald das Wort Sekt für den Schaumwein etabliert.

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

Aperitif

<i>Aperol Spritz</i> ¹⁰ <i>Aperol, Soda, Sekt</i>	0,2 l	11,50 €
<i>Hugo</i> ¹⁰ <i>Holunderlikör, Soda, Sekt</i>	0,2 l	11,50 €
<i>Negroni</i> ¹⁰ <i>Beefeater Gin, Martini rosso, Campari</i>	0,2 l	15,00 €
<i>Americano</i> ¹⁰ <i>Martini rosso, Campari, Soda</i>	0,2 l	15,00 €
<i>Champagne Pommery Brut</i>	0,1 l	17,00 €
<i>Champagne Pommery Brut Rosé</i>	0,1 l	19,00 €
<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>Portwein rosé, Terras do Grifo, Pink Port</i>	5 cl	11,00 €
<i>Pernod</i> ² / <i>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 <i>Orange</i>	0,2 l	12,00 €
<i>Campari</i> ² <i>Soda</i>	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 €



<i>Deutschland</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Grauburgunder „Brunhilde“</i>	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Riesling „Siegfried“</i>	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Weißburgunder & Chardonnay</i>	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	6,50 €	13,00 €
<i>Weißburgunder</i>	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	6,50 €	13,00 €
<i>Chardonnay</i>	<i>Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	7,50 €	15,00 €
<i>Riesling „Gelblack“</i>	<i>Schloß Johannisberg, Rheingau</i>	6,50 €	13,00 €
<i>Grauburgunder</i>	<i>Schloss Proschwitz, Sachsen</i>	6,50 €	13,00 €
<i>Spätburgunder Blanc de Noir</i>	<i>Weingut Jean Stodden, Ahr</i>	7,00 €	14,00 €
<i>Sauvignon blanc II</i>	<i>Weingut von Winning, Pfalz</i>	7,50 €	15,00 €
<i>Riesling „Verrenberger Verrenberg“ GG</i>	<i>Fürst Hohenlohe Oehringen, Württemberg</i>	8,50 €	17,00 €
<i>Frankreich</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Chardonnay Chablis AOC</i>	<i>Labouré-Roi, Bourgogne</i>	7,00 €	14,00 €
<i>Sauvignon blanc Loudenne Cépage</i>	<i>Château Loudenne, Bordeaux-Medoc</i>	6,00 €	12,00 €
<i>Österreich</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Grüner Veltliner „Am Berg“</i>	<i>Weingut Ott, Niederösterreich</i>	7,00 €	14,00 €
<i>Grüner Veltliner</i>	<i>Weingut Heiderer-Mayer, Wagram</i>	0,2 l	6,50 €
<i>Beerenauslese</i>	<i>Weingut Umathum, Burgenland</i>	5 cl	10,00 €
<i>Portugal</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Aliestre „One“ Vinho Branco</i>	<i>Aliestre Vineyards, Alentejano</i>	7,00 €	14,00 €

<i>Rosé</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Rosé „Isolde“</i> <i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>		6,00 €	12,00 €
<i>Bio-Rosé „Rosalie“</i> <i>Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich</i>		7,00 €	14,00 €
<i>Aliestre „Dancing Grapes“</i> <i>Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal</i>		6,50 €	13,00 €



<i>Deutschland</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
--------------------	-------------	--------------	--------------

<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 €

<i>Frankreich</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
-------------------	-------------	--------------	--------------

<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 €

<i>Italien</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
----------------	-------------	--------------	--------------

<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 €

<i>Spanien</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
----------------	-------------	--------------	--------------

<i>Tempranillo Delicia de Baco Rioja</i>	<i>Senorio de Villarrica, Rioja</i>	9,00 €	18,00 €
--	-------------------------------------	--------	---------

<i>Portugal</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
-----------------	-------------	--------------	--------------

<i>Aliestre „One“ Vinho Tinto</i>	<i>Aliestre Vineyards, Alentejano</i>	8,00 €	16,00 €
-----------------------------------	---------------------------------------	--------	---------

<i>Weinschorle</i>	<i>weiß oder rot</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50 €</i>
--------------------	----------------------	--------------	---------------

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.

☞	<u>Unsere Empfehlung:</u>		☞
	VAUX 'TRÄUBLEIN'	0,1 l	6,50 €
☞	<i>alkoholfreier BIO-Trauben Sekt</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 - Americano</i>	<i>Tasse</i>	4,00 €
<i>Cappuccino³</i>	<i>Tasse</i>	5,00 €
<i>Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	3,50 €
<i>Doppelter Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	5,50 €
<i>oder jeweils als Macchiato</i>	+	1,00 €

Tee

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

Liköre

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

Digestif

<i>Ludwig's Hausbrand</i> <i>Obstler</i>	4 cl 9,50 €
<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 Zwetschg</i>	4 cl 12,00 €
<i>Reisetbauer Marille</i>	4 cl 14,00 €
<i>Reisetbauer Quitte</i>	4 cl 16,00 €
<i>Reisetbauer Kirsch</i>	4 cl 15,00 €
<i>Reisetbauer Williams Birne</i>	4 cl 14,00 €
<i>Reisetbauer Himbeer</i>	4 cl 25,00 €
<i>Reisetbauer Vogelbeere</i>	4 cl 22,00 €
<i>Reisetbauer Elsbeer</i>	4 cl 80,00 €
<i>Gölles Alte Zwetschke</i>	4 cl 16,00 €
<i>Gölles Kriecherl</i> <i>Steirische Wildpflaume</i>	4 cl 16,00 €

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 €

Calvados

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

Marc

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

Grappa

<i>Grappa di Monovitigno Verduzzo</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00 €</i>
<i>B^{lo} Nardini Bassano</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>
<i>B^{lo} Nardini Bassano Riserva</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,00 €</i>

Armagnac

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

Brandy

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

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>Hendrick's Gin</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</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>
---------------------------------	-------------	---------------

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*