

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

Restaurant

*täglich geöffnet ab 12 Uhr
Küche ab 12 Uhr*

Weinstube

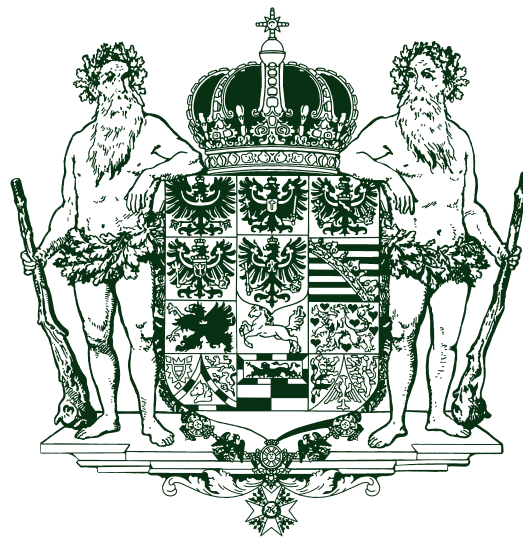
*täglich geöffnet ab 18 Uhr
Küche ab 18 Uhr*

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



Winterliche Empfehlungen



**FRANZÖSISCHE
ZWIEBELSUPPE**
überbacken mit Käse-Croûton
12,50 €

GEBRATENE GEFLÜGELLEBER
*an Rapunzelsalat mit Preiselbeer-
Vinaigrette und Chili Walnüssen*
19,50 €

LAUSITZER WILD-SPEZIALITÄTEN
*mit gebeiztem Hirschrücken, Sülze vom Rotwild, Wildknacker,
Bergkäse aus dem Bregenzerwald, Griebenschmalz, Spreewälder Gürkchen
und Bauernbrot* 19,50 €

Saisonales aus unserer Region

FILET vom ZAREN-ZANDER
auf Szegediner Paprika-Letscho an Risi Bisi Risotto
34,50 €

KALBFLEISCH KLOPSE und FLUSSKREBSE
an Spreewälder Schmorgurken und Rote Bete Kartoffeln
29,50 €

MAISPOULARDEN-BRUST
auf Gorgonzola-Sauce an Zartweizen-Risotto mit Corn Ribs
29,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN vom POMMERN RIND
mit geröstetem Wurzelgemüse und Erdapfel-Talern
34,50 €

LAUSITZER WILDSCHWEIN-RAGOUT
in Burgundersauce auf Butter-Spätzle
28,50 €

Zum süßen Abschluss

**FRISCHKÄSE-KAROTTEN-
TIRAMISU** *an confiertem
Orangen-Mandarinen-Ragout*
13,50 €

**WEIßE MOHN-
SCHOKOLADEN-MOUSSE**
auf Rumrosinen-Sauce
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 19,50 €

an Rapunzelsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette und Chili-Walnüssen

Lutter & Wegner's FISCH-VARIATION 21,50 €

*mit Räucherfisch-Praline, Flusskrebs-Sülze, Lachs-Mousse,
Rollmops und Saiblings-Kaviar*

LAUSITZER WILDSPEZIALITÄTEN 19,50 €

*mit gebeiztem Hirschrücken, Sülze vom Rotwild, Wildknacker,
Bergkäse aus dem Bregenzerwald, Griebenschmalz und Spreewaldgurken*

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

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 12,50 €
überbacken mit Käse-Croûton

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, glasiertem Apfelragout,
Röstzwiebeln und Portwein-Jus*

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

Aus der vegetarischen Küche

KARTOFFEL-GNOCCHI 24,50 €
*mit Szegediner Paprika-Letscho und gehobelem Bergkäse
aus dem Bregenzerwald (36 Monate gereift)*

RISOTTO mit BEELITZER KÜRBIS 24,50 €
an geschmorten Hokkaido Spalten 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 Bregenzerwald – 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.



Winterly Recommendations



FRENCH ONION SOUP

gratinated with a cheese crouton

12.50 €

FRIED POULTRY LIVER

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

19.50 €

LAUSITZ GAME SPECIALITIES

*with cured venison loin, red deer aspic, game cracker,
Austrian mountain cheese, lard with cracklings, Spreewald gherkins
and farmer's bread*

19.50 €

Seasonals from our Region

FILLET of TSAR PIKE-PERCH

on Szegedin pepper letscho and Risi Bisi Risotto

34.50 €

VEAL MEAT BALLS and CRAYFISH

on braised Spreewald cucumbers and beetroot potatoes

29.50 €

BREAST of CORN-FED CHICKEN

on Gorgonzola cheese sauce with tender wheat risotto and corn ribs

29.50 €

ONION ROAST BEEF of POMMERANEAN BEEF

with roasted root vegetables and potato thalers

34.50 €

LAUSITZ WILD BOAR RAGOUT

in Burgundersauce on buttered Swabian egg noodles

28.50 €

Sweet End

FRESH CHEESE-CARROT- TIRAMISU

*on confited
oranges and mandarin ragout*

13.50 €

WHITE POPPY SEEDS - CHOCOLATE MOUSSE

on rum raisins sauce

13.50 €





Our Aperitif Recommendation:



Strawberry Punch

with Lutter & Wegner sparkling wine ¹⁰

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 19.50 €

on lamb's lettuce with cranberry vinaigrette and chili walnuts

Lutter & Wegner's FISH VARIATIONS 21.50 €

*with smoked fish praline, crayfish brown, salmon mousse,
rollmop and char caviar*

LAUSITZ GAME SPECIALITIES 19.50 €

*with cured venison loin, red deer aspic, wildcracker, lard with cracklings,
Austrian mountain cheese, Spreewald 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

FRENCH ONION SOUP 12.50 €
gratinated with a cheese crouton

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

POTATO GNOCCHI 24.50 €
*with Szegedin pepper Letscho and planed mountain cheese
from Austrian Bregenzerwald (36 months matured)*

RISOTTO with regional PUMPKIN 24.50 €
on braised 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 Bregenzerwald - 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	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	17,00 €
<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>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 €

Offene Weißweine ¹⁰



<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 Cepage</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 €

Offene Rotweine ¹⁰



<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>	<i>6,00 €</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Spätburgunder</i>	<i>Weingut Dautel, Württemberg</i>	<i>7,50 €</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Österreich</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Arachon T.FX.T.</i>	<i>exklusiv für Lutter & Wegner, Burgenland</i>	<i>7,00 €</i>	<i>14,00 €</i>
<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>	<i>6,50 €</i>	<i>13,00 €</i>
<i>La Couronne - Zweitwein de Château Marquis de Terme</i>	<i>Marquis de Terme, Margaux</i>	<i>9,00 €</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Italien</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Riserva Ducale</i>	<i>Ruffino, Toskana</i>	<i>8,50 €</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Rosso di Montepulciano Sabazio</i>	<i>Marchesi Antinori, Toskana</i>	<i>7,50 €</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Spanien</i>	<i>Glas</i>	<i>0,1 l</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Tempranillo Marqués de Cáceres Rioja Crianza</i>	<i>Bodega Marqués de Cáceres, Rioja</i>	<i>7,00 €</i>	<i>14,00 €</i>
<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>	<i>8,00 €</i>	<i>16,00 €</i>
<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>10,00 €</i>
<i>B^{lo} Nardini Bassano Riserva</i>	<i>4 cl</i>	<i>11,00 €</i>

Armagnac

<i>Chateau Du Tariquet VSOP</i>	<i>4 cl</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Chateau Du Tariquet X.O.</i>	<i>4 cl</i>	<i>18,00 €</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*