

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

Restaurant

*täglich geöffnet ab 12 Uhr
Küche ab 12 Uhr*

Weinstube

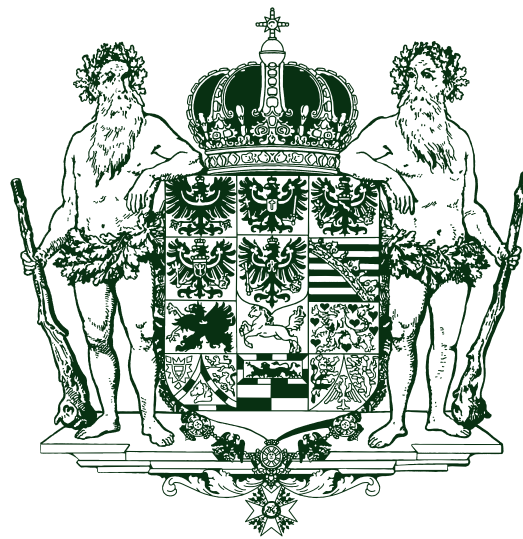
*täglich geöffnet ab 18 Uhr
Küche ab 18 Uhr*

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

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

Es ist Pilz-Saison

FRISCHE PFIFFERLINGE
*mariniert auf gartenfrischem
Rapunzel-Salat mit Walnüssen*
20,50 €

CARPACCIO vom WEIDERIND
*mit marinierten frischen
Pfeifferlingen*
26,50 €

Pfeifferlinge und Steinpilze handverlesen - in bester 1a Qualität

Portion FRISCHE PFIFFERLINGE oder STEINPILZE
- in Kräuterrahm oder natur gebraten -
24,50 €

***** SAUTIERTE PFIFFERLINGE *****
mit Kalbfleisch-Klopsen, Petersilienkartoffeln und Kräuterrahm
32,50 €

***** SAUTIERTE STEINPILZE *****
auf handgewalzten Tagliatelle mit gehobelm Grana Padano
29,50 €

Dry aged DUROC KOTELETT
mit gebratenen Pfeifferlingen, Grenaille Kartoffeln und Kräuterbutter
38,50 €

ENTRECÔTE vom POMMERN RIND
mit gebratenen Steinpilzen, sommerlichem Gemüse und Kräuterbutter
51,00 €

WIENER TAFELSPITZ
auf Blattspinat und Wurzelgemüse, dazu Meerrettichsauce
34,00 €

ORANGEN-SABLINGS-FILET
mit handgewalzten Tagliatelle in Haselnuss-Butter und Rote Bete
34,50 €

Zum süßen Abschluss

FRISCHER ERDBEERSALAT
auf Mousse von griechischem Joghurt
14,50 €

MELONEN-MINZ-BOWLE
mit Limoncello Sorbet
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 €

BÜFFEL-MOZZARELLA 20,00 €
an Mango-Kirschtomaten-Chutney und
Rucola mit Erdbeer-Vinaigrette

TATAR vom FRIESISCHEN MATJES 21,50 €
auf Cassis-Lack und Spitzkohl-Kimchi

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

Geeiste ROTE BETE BUTTERMILCHSUPPE 12,50 €
mit pochiertem Ei und frischem Dill

Zwischengerichte

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

„Himmel und Erde“ klein 16,50 €
Benser's 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

KARTOFFEL-GNOCCHI und sommerliches OFENGEMÜSE 22,50 €
mit Paprika-Mark und argentinischer Chimichurri Sauce

STEINPILZ-RISOTTO mit buntem Sommergemüse 26,50 €

SAUTIERTE FRISCHE PFIFFERLINGE 28,50 €
auf Erdapfel-Knusperstampf

PORTION PFIFFERLINGE - natur gebraten 24,50 €
Beilagen nach Wahl / Preise zuzüglich

PORTION STEINPILZE - natur gebraten 24,50 €
Beilagen nach Wahl / Preise zuzüglich



Klassiker



prämiert 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

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 hinzu 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 €

Karamellisierter 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.!)

VARLATION 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.

Mushroom Season

FRESH CHANTERELLES

*marinated on garden fresh
lamb's lettuce with walnuts*

20.50 €

CARPACCIO of MEADOW BEEF

*with marinated fresh
chanterelles*

26.50 €

Chanterelles and Porcini Mushrooms handpicked - in best 1a Quality

Portion of FRESH CHANTERELLES or BOLETUS

- in herb cream or nature fried -

24.50 €

***** SAUTEED CHANTERELLES *****

with calf meatballs, parsley potatoes and herb cream

32.50 €

***** SAUTEED BOLETUS *****

on hand rolled Tagliatelle with shaved Grana Padano

29.50 €

Dry aged DUROC CUTLET

with fried chanterelles, Grenaille potatoes and herb butter

38.50 €

ENTRECÔTE of POMMERANEAN MEADOW BEEF

with fried Boletus, summerly vegetables and herb butter

51.00 €

VIENNESE PRIME BOILED BEEF

on leaf spinach and root vegetables, served with horseradish sauce

34.00 €

FILLET of CHAR - marinated in oranges

with hand rolled Tagliatelle in hazelnut butter and beetroot

34.50 €

Sweet End

FRESH STRAWBERRY SALAD

on Mousse of Greek yogurt

14.50 €

MELON MINT BOWL

with Limoncello Sorbet

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* 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 + 12.00 €

BUFFALO MOZZARELLA 20.00 €
on mango cherry tomato chutney
and rocket with strawberry vinaigrette

TATARE of FRISLAN WHITE HERRING - *marinated* 21.50 €
on black currant sauce and white cabbage Kimchi

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

ICED BEETROOT BUTTERMILK SOUP 12.50 €
with poached egg and fresh dill

Small Dishes

Original SWABLAN 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 24.00 €

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

From our Vegetarian Kitchen

POTATO GNOCCHI and summerly OVEN VEGETABLES 22.50 €
with pepper mark and Argentinean Chimichurri sauce

BOLETUS RISOTTO *with colorful summer vegetables* 26.50 €

SAUTEED FRESH CHANTERELLES *on crispy potato mash* 28.50 €

PORTION CHANTERELLES - nature fried 24.50 €
side dishes to your choice / prices in addition

PORTION PORCINI MUSHROOMS - nature fried 24.50 €
side dishes to your choice / prices in addition

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

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

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



Deutschland	Glas	0,1 l	0,2 l
--------------------	-------------	--------------	--------------

Cuvée „Tristan“	<i>C. Dreissigacker / J. Laggner, Rheinhessen</i>	6,00 €	12,00 €
Spätburgunder	<i>Weingut Dautel, Württemberg</i>	7,50 €	15,00 €

Frankreich	Glas	0,1 l	0,2 l
-------------------	-------------	--------------	--------------

Cuvée Côtes du Rhône A.C.	<i>E. Guigal, Rhône</i>	6,50 €	13,00 €
La Couronne – Zweitwein de Château Marquis de Terme	<i>Marquis de Terme, Margaux</i>	9,00 €	18,00 €

Italien	Glas	0,1 l	0,2 l
----------------	-------------	--------------	--------------

Riserva Ducale	<i>Ruffino, Toskana</i>	8,50 €	17,00 €
Rosso di Montepulciano Sabazio	<i>Marchesi Antinori, Toskana</i>	7,50 €	15,00 €

Spanien	Glas	0,1 l	0,2 l
----------------	-------------	--------------	--------------

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

Portugal	Glas	0,1 l	0,2 l
-----------------	-------------	--------------	--------------

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



Unsere Wein-Empfehlung:



Rotwein-Cuvée „IMPÉRIAL“	0,1 l	8,50 €
<i>Weingut-Kooperation Szemes/Laggner</i>	0,2 l	17,00 €
<i>Burgenland, Österreich</i>		



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 Obstler</i>	4 cl 9,50 €
<i>Ludwig's Hausbrand Apfel aus dem Barrique</i>	4 cl 14,00 €
<i>Ludwig's Hausbrand Schlehengeist</i>	4 cl 16,00 €
<i>Vallendar Edelbrand Haselnussgeist</i>	4 cl 16,00 €
<i>Reisetbauer Zwetschghe</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 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*