

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

*Deutscher
Spargel - in bester Qualität
von regionalen Höfen in Beelitz und Kremmen*

Bunter SALAT von BEELITZER ELFENBEIN

*mit Kuro Garnele, Heidelbeer-Glacé
und karamellisierten Walnüssen*

23,50 €

SPARGEL-CRÉMESÜPPCHEN

mit Bärlauch-Öl und Croûtons

12,50 €

STANGENSPARGEL - ein gutes Pfund

*mit Rosmarin-Kartoffeln und frisch aufgeschlagener
Sc. Hollandaise oder Bröselbutter*

28,50 €

Dazu servieren wir Ihnen zur Wahl:

- Rosmarin Schinken - fein aufgeschnitten + 12,00 €
- Narvik Lachssteak - gebraten + 19,00 €
- Wiener Schnitzel vom Kalb + 19,00 €

SPARGEL-RISOTTO

mit Black Tiger Garnelen

32,50 €

RIB EYE STEAK vom Australischen Weiderind

mit Beelitzer Spargelstangen und Sc. Bernaise

56,00 €

Zum süßen Abschluss

JOGHURT MOUSSE

an Rhabarber-Erdbeer Salat

12,50 €

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 €*

***SPARGELSALAT vom BEELITZER ELFENBEIN** 23,50 €
mit Kuro Garnele, Heidelbeer-Glacé
und karamellisierten Walnüssen*

TATAR vom Holsteiner WEIDERIND

*an Sc. Tatar und Piemonteser Trüffel - Crème (90g) Vorspeise 22,50 €
serviert mit geröstetem Bauernbrot (180g) Hauptspeise 29,50 €*

- weitere saisonale Vorspeisen finden Sie auch auf unserer Empfehlungskarte -

Suppen

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

BEELITZER SPARGEL CRÉMESUPPE 12,50 €
mit Bärlauch-Öl und Croûtons

Zwischengerichte

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

„Himmel und Erde“ VSP 16,50 €

Benser's Beste BERLINER BLUTWURST HG 24,00 €
*an Erdapfel-Mousseline mit glasierten Apfelspalten,
geschmorten Zwiebeln und Portwein-Jus*

Kleiner gemischter SALAT 6,00 €
- als Beilage zu allen unseren Gerichten -

Aus der Gemüse-Küche

BÄRLAUCH LINGUINE 23,00 €
auf Linsen-Cassoulet

TRÜFFEL - GNOCCHI 23,00 €
auf Tomaten-Rahmspinat und gebratenen Champignons

BEELITZER SPARGEL - RISOTTO 23,00 €
mit Nuss-Crunch

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

Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL 32,00 €

*in der Pfanne ausgebacken mit knusprig lockerer Panade
an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat oder knusprigen Bratkartoffeln*

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

KALBS-RAHMGULASCH 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 geschmorten Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Erdapfelcrème

Brotkorb mit hausgemachtem Kräuterquark p. P. 2,50 €

Portion Preiselbeeren (passend zu unserem Wiener Schnitzel und Backhendl) 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 Bourbon Vanillesauce 10,50 €

JOGHURT MOUSSE an Rhabarber-Erdbeer-Salat 12,50 €

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

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 tippel. The regular guests and admirers of the actor followed suit, and so the word "Sekt" soon became a synonym for sparkling wine.

German
Asparagus - in best Quality
from regional farms around Berlin

Colorful SALAD of BEELITZ ASPARAGUS

*with Kuro prawn, blueberry glaze
and caramelised walnuts*

23.50 €

ASPARAGUS CREAM SOUP

with wild garlic oil and croutons

12.50 €

ASPARAGUS SPEARS - a good pound

*with rosemary potatoes and fresh hand whipped
Sc. Hollandaise or bread crumb butter*

28.50 €

additional we serve for optional:

- Rosemary ham - fine sliced + 12.00 €
- Narvik salmon steak - fried + 19.00 €
- Viennese Schnitzel of veal - in breading + 19.00 €

ASPARAGUS RISOTTO

with Black Tiger prawns

32.50 €

RIB EYE STEAK from Australian meadow beef

with Beelitz asparagus spears and Sc. Bernaise

56.00 €

Sweet End

YOGURT MOUSSE

on rhubarb strawberry salad

12.50 €

LEMON SORBET

with elderberry Limoncello sprizz

12.50 €



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 **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 €**

COLORFUL SALAD of BEELITZ ASPARAGUS **23.50 €**
*with Kuro prawn, blueberry glaze
 and caramelised walnuts*

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 €*

- further seasonal starters also on our recommendations menu page -

Soups

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

Beelitz ASPARAGUS CREAM SOUP 12.50 €
with wild garlic oil and croutons

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 glazed braised apple rings, baked onions,
mashed potatoes and port wine sauce* HG 24.00 €

Fresh mixed LEAF SALADS 6.00 €
- as a small side dish to our classics -

From our Vegetarian and Vegan Kitchen

WILD GARLIC LINGUINE PASTA 23.00 €
on lentils vegetables Cassoulet

TRUFFLE GNOCCHI 23.00 €
on tomato cream spinach and fried champignons

BEELITZ ASPARAGUS RISOTTO 23.00 €
with nut crunch

Our Classics

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

Pan fried WIENER SCHNITZEL - „Lutter & Wegner“ style 32.00 €
with lukewarm potato cucumber salad or crispy fried potatoes

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 glazed braised apple rings, roasted onions and potato purée

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

Portion of cranberries (for Wiener Schnitzel or Breaded Chicken) 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 10.50 €

YOGURT MOUSSE on fresh strawberry rhubarb salad 12.50 €

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>Campari² Orange</i>	0,2 l	12,00 €
<i>Campari² 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



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 €
Cuvée Mas Rabell Rosado <i>Bodegas Miguel Torres, Penedès, Spanien</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>	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>Eierlikör</i>	<i>4 cl</i>	7,00 €
<i>Frangelico Haselnusslikör</i>	<i>4 cl</i>	9,00 €

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*