Lutter & Wegner
SCHLOSS GLIENICKE
Restaurant Remise & Weinhandlung

Restaurant Lutter & Wegner
in der Remise von Schloss Glienicke

geöffnet von Freitag bis Sonntag
sowie an allen Feiertagen

Küche von 12 – 20 Uhr

Ruhetage
Montag bis Donnerstag

~ ~

exklusiv buchbar auch für Ihre
Geschlossenen Gesellschaften, Hochzeiten
sowie private und geschäftliche Anlässe

Königlicher Hoflieferant
seit 1851

Der erste Spargel
~ in bester Qualität ~

SPARGEL - CRÉMESÜPPCHEN
mit Spargel-Einlage
10,50 €

SALAT von grünem & weißem SPARGEL
mit Kerbel-Vinaigrette und Kirschtomaten
14,50 €

***** STANGENSPARGEL - 300g *****
mit neuen Kartoffeln und frisch aufgeschlagener
Sc. Hollandaise oder geschmolzener Butter
21,50 €

Dazu empfehlen wir Ihnen zur Wahl:

- *Filet vom Wolfsbarsch - gebraten ..... + 19,50 €*
- *Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb ..... + 19,50 €*
- *Lammkarree - rosa gebraten ..... + 19,50 €*

KÖNIGSBERGER KLOPSE
~ vom Kalb ~
auf Ragout von zweierlei Spargel
mit Sc. Hollandaise und neuen Kartoffeln
26,50 €

Als Aperitif empfehlen wir:

Erdbeerbowle

mit Lutter & Wegner Riesling Sekt [10]

0,2 l 12,00 €

Salate & Vorspeisen

GEMISCHTE BLATTSALATE *12,50 €*

mit Nüssen und Cranberries und
mit unserem Hausdressing mariniert

gern servieren wir zusätzlich zum Salat:

- ***Maishuhn*** *- gebraten* *+ 12,50 €*
- ***Wolfsbarsch*** *- gebraten* *+ 12,50 €*

CARPACCIO vom WEIDERIND *19,50 €*

mit mariniertem Rucola, Olivenöl, Balsamico,
Pinienkernen und gehobeltem Grana Padano

Suppen

BÄRLAUCH - CRÉMESÜPPCHEN *10,50 €*

mit Brotcroûtons

Frischer Fisch

FILET vom WOLFSBARSCH *28,50 €*
auf der Hautseite gebraten
mit Buttergemüse und Dillkartoffeln

Aus der Pfanne und vom Grill

Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL vom Kalb *28,50 €*
in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken
mit knusprig lockerer Panade
an lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
- zusätzlich mit einer Portion Preiselbeeren *+ 2,00 €*

BRUST von der MAISPOULARDE *- gebraten* *26,50 €*
an Ratatouille-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

LAMMKARREE *- rosa gebraten* *34,50 €*
mit Speckbohnen-Bündchen und Rosmarinkartoffeln

Aus der Vegetarischen Küche

Mit Gemüse-Quinoa GEFÜLLTE PAPRIKA *22,50 €*
an Tomaten-Sugo und frischem Rucola

Süßspeisen

Wiener APFELSTRUDEL *– nach traditionellem Rezept* *10,50 €*
warm serviert mit hausgemachter Bourbon Vanille Sauce

CRÉME BRULÉE *mit frischen Beeren* *10,50 €*

SCHOKOLADENKÜCHLEIN *– mit geschmolzenem Kern* *10,50 €*
auf einem Fruchtsaucenspiegel an Bourbon Vanille Eiscréme

Für unsere kleinen Gäste

PASTA PICCOLO *14,50 €*
mit fruchtiger Tomatensauce und frisch gehobeltem
Grana Padano (Käse auf Wunsch separat gereicht)

KLEINES WIENER SCHNITZEL vom Kalb *19,50 €*
in der Pfanne ausgebacken mit einer knusprig lockeren Panade
dazu eine Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise
– zusätzlich mit einer Portion Preiselbeeren *+ 2,00 €*

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator, 10 Sulfite

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!

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.

The first Asparagus of the new Season
~ in best quality ~

ASPARAGUS CREAM SOUP
with asparagus garnish
10.50 €

SALAD of green & white ASPARAGUS
with chervil Vinaigrette and cherry tomatoes
14.50 €

***** ASPARAGUS SPEARS - 300g *****
with new potatoes and fresh hand-whipped
Sc. Hollandaise or melted butter
21.50 €

additional we recommend to your choice:

- *Fillet of bass - fried ..... + 19.50 €*
- *Small Wiener Schnitzel of veal ..... + 19.50 €*
- *Ribs of lamb - medium rare ..... + 19.50 €*

KÖNIGSBERGER KLOPSE
~ meatballs of veal - boiled in broth ~
on ragout of twofold asparagus
with Sc. Hollandaise and new potatoes
26.50 €

Our Aperitif Recommendation:

Strawberry punch *with Lutter & Wegner sparkling wine* [10]

0,2 l 12.00 €

Salads and Starters

Mixed seasonal LEAF SALADS *12.50 €*

with nuts and cranberries,
marinated with our home dressing

additional we serve to your choice:

- ***maize chicken breast*** *- fried* *+ 12.50 €*
- ***fillet of bass*** *- fried* *+ 12.50 €*

CARPACCIO of MEADOW BEEF *19.50 €*

with marinated rocket, olive oil, Balsamico vinegar,
pine kernels and planed Grana Padano cheese

Soups

WILD GARLIC CREAM SOUP *10.50 €*

with roasted bread croutons

Fresh Fish

FILLET of BASS *28.50 €*

fried in pan on the skin side

with buttered mixed vegetables and dill potatoes

From Pan and Grill

Our Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL of veal *28.50 €*

fried in pan and baked with butter

with a crisp and loosely breadcrumb coating

on lukewarm potato cucumber salad

- additional with a portion of cranberries *+ 2.00 €*

BREAST of MAIZE CHICKEN *- fried* *26.50 €*

on Ratatouille vegetables and rosemary potatoes

RIBS of LAMB *- medium rare* *34.50 €*

on beans rolled in bacon and rosemary potatoes

Vegetarian Kitchen

With vegetables and Quinoa STUFFED PEPPER *22.50 €*

on tomato Sugo and fresh rocket

Desserts

Viennese APPLE STRUDEL *10.50 €*
according to a traditional recipe
warm served with homemade Bourbon vanilla sauce

CRÉME BRULÉE *with fresh mixed berries* *10.50 €*

CHOCOLATE CAKE *- melted inside* *10.50 €*
with fruit sauce and Bourbon vanilla ice-cream

For our little Guests

NOODLES PICCOLO *14.50 €*
with fruity tomato sauce and
fresh planed Grana Padano cheese

Small WIENER SCHNITZEL of veal *19.50 €*
fried with butter in pan with a crisp and loosely
breadcrumb coating with French fries, ketchup and mayonnaise
- additional with a portion of cranberries *+ 2.00 €*

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator, 10 Sulfite

Offene Weißweine [10]

Deutschland	Glas		0,1 l
Riesling „Siegfried“	Weingut Dr. Koehler Christian Dreissigacker und Josef Laggner Rheinhessen		5,00 €
Grauburgunder „Brunhilde“	Weingut Dr. Koehler Christian Dreissigacker und Josef Laggner Rheinhessen		5,00 €
Sauvignon blanc „Kaitui“	Weingut Markus Schneider Pfalz		6,50 €

Österreich	Glas		0,1 l
Grüner Veltliner „Kamptaler Terrassen“	Weingut Bründlmayer Kamptal		6,00 €
Sauvignon Blanc „Ried Zieregg“	Weingut Tement Trockenbeerenauslese, Südsteiermark	5 cl	8,50 €

Frankreich	Glas	0,1 l
Chardonnay Chablis	Domaine Alain Geoffroy Bourgogne	6,00 €

Roséwein Glas 0,1 l

Rosé „Isolde“ 5,00 €
Weingut Dr. Koehler
Christian Dreissigacker und Josef Laggner
Rheinhessen, Deutschland

Offene Rotweine [10]

Deutschland	Glas	0,1 l
Rotwein Cuvée „Tristan“	Weingut Dr. Koehler Christian Dreissigacker und Josef Laggner Rheinhessen	5,00 €

Österreich	Glas	0,1 l
Blauer Zweigelt	Weingut Tement Südsteiermark	6,00 €

Italien	Glas	0,1 l
Merlot del Piave	Weingut Colli del Soligo Venetien	6,00 €

Spanien	Glas	0,1 l
Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“	Weingut Torres Rioja	6,50 €
		0,2 l
Weinschorle	weiß oder rot	5,50 €

Unsere Empfehlung Glas 0,1 l

Rotwein-Cuvée „IMPÉRIAL“ 7,50 €

Weingut-Kooperation Szemes und Laggner

Burgenland, Österreich

Weitere Flaschenweine – Schwerpunkt europäische Lagen – können Sie gern aus unserer großen Weinkarte wählen.

Lutter & Wegner Riesling Sekt [10]	*0,1 l*	*6,00 €*

Aperitif

Aimery Crémant Rosé [10]	*0,1 l*	*6,50 €*
Aperol Spritz [2,4,6,7,10] *Aperol, Soda, Sekt* [10]*, Orangenscheibe*	*0,2 l*	*10,00 €*
Virgin Spritz [2,10] *Sanbitter* [2]*, alkoholfreier Sekt* [10]*, Orangenscheibe*	*0,2 l*	*8,50 €*
Hugo [10] *Holunderblütensirup Soda, Sekt* [10]*, Limette, Minze*	*0,2 l*	*10,00 €*
Virgin Hugo [10] *Holunderblütensirup, alkoholfreier Sekt* [10]*, Limette, Minze*	*0,2 l*	*8,50 €*
Black Hugo [10] *Massenez Crème de Violettes, Sekt* [10]*, Blaubeeren, Minze*	*0,2 l*	*10,50 €*
Sandemann Sherry – fino / medium dry / sweet	*5 cl*	*6,00 €*
Martini – extra dry / bianco / rosso	*5 cl*	*6,00 €*
Sandemann Portwein – white / ruby	*5 cl*	*6,00 €*
Aperol [2,4,6,7]	*5 cl*	*6,50 €*
Campari [2,4,6,7]	*5 cl*	*6,50 €*
Campari [2,4,6,7] *Orange*	*0,2 l*	*10,50 €*
Campari [2,4,6,7] *Soda*	*0,2 l*	*10,00 €*

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator, 10 Sulfit

Erfrischungsgetränke

San Pellegrino	0,25 l	4,50 €
- Mineralwasser sprudel -	0,75 l	9,50 €
Acqua Panna	0,25 l	4,50 €
- Mineralwasser still -	0,75 l	9,50 €
Dietz Apfelsaft - naturtrüb	0,2 l	4,00 €
Dietz Orangensaft	0,2 l	4,00 €
Dietz Rhabarber Nektar	0,2 l	4,00 €
Dietz Johannisbeer Nektar	0,2 l	4,00 €
Dietz Tomatensaft	0,2 l	4,00 €
alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	4,00 €
alle Säfte auch als Schorle	0,4 l	5,50 €
Coca Cola [2, 3, 6]	0,2 l	4,00 €
Coca Cola Zero Sugar [2, 3, 5, 6]	0,2 l	4,00 €
Fanta / Sprite [5]	0,2 l	4,00 €
Schweppes Indian Tonic Water [4, 5]	0,2 l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon [4, 5, 6]	0,2 l	4,00 €
Schweppes American Ginger Ale [2, 5, 6]	0,2 l	4,00 €

Bier

Radeberger Pilsener (Fl.)	0,33 l	4,50 €
Alster - Bier mit Sprite oder Fanta	0,30 l	4,50 €
Clausthaler - alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	5,00 €
Berliner Weisse (Fl.)	0,33 l	5,00 €
(Himbeer, Waldmeister, Holunder)		
Schöfferhofer Hefeweizen (Fl.)	0,5 l	6,50 €
Allgäuer Büble Weißbier - alk.frei (Fl.)	0,5 l	6,50 €

Aus unserer hauseigenen Laggner Kaffeerösterei

Kaffee Crema [3]	Tasse	4,50 €
Cappuccino [3]	Tasse	5,00 €
Latte Macchiato [3]	Glas	6,00 €
Espresso [3]	Tasse	3,50 €
Doppelter Espresso [3]	Tasse	5,00 €
oder jeweils als Macchiato	+	0,50 €
oder jeweils mit Hafermilch	+	0,50 €
Heiße Schokolade [3]	Glas	5,00 €

Tee von Althaus

Darjeeling Castleton [3]	Kännchen	5,00 €
Assam Meleng [3]	Kännchen	5,00 €
Sencha Supreme [3]	Kännchen	5,00 €
Toffee Rooibush [3]	Kännchen	5,00 €
Chamomile [3]	Kännchen	5,00 €
Lemon Mint [3]	Kännchen	5,00 €
Ginseng Balance [3]	Kännchen	5,00 €
Fruit Berry [3]	Kännchen	5,00 €

Liköre

Amaretto di Saronno	4 cl	6,00 €
Baileys Irish Cream	4 cl	6,00 €
Cointreau	4 cl	7,00 €
Grand Marnier	4 cl	7,50 €

Digestif

Reisetbauer Obst Cuvée	*4 cl*	*10,00 €*
Reisetbauer Williams Birne	*4 cl*	*12,00 €*
Reisetbauer Zwetschke	*4 cl*	*12,00 €*
Reisetbauer Marille	*4 cl*	*14,00 €*
Reisetbauer Kirsch	*4 cl*	*14,00 €*
Reisetbauer Holunder	*4 cl*	*24,00 €*

Cognac

Hennessy V.S.O.P.	*4 cl*	*11,00 €*
Remy Martin V.S.O.P.	*4 cl*	*11,00 €*

Calvados

Calvados Père Magloire Fine VS	*4 cl*	*8,50 €*

Grappa

B^lo^ Nardini Bassano Bianca	*4 cl*	*9,50 €*
B^lo^ Nardini Bassano Riserva	*4 cl*	*9,50 €*

Armagnac

Clés des Ducs VSOP	*4 cl*	*8,50 €*

Kräuter Bitter

Jägermeister	*4 cl*	*6,00 €*
Averna	*4 cl*	*6,50 €*
Ramazzotti [2, 5]	*4 cl*	*6,50 €*
Benedictine D.O.M.	*4 cl*	*6,50 €*

Aquavit

Jubiläums Aquavit	*4 cl*	*7,00 €*
Malteser Kreuz Aquavit	*4 cl*	*7,00 €*
Linie Aquavit	*4 cl*	*7,00 €*

Korn

Fürst Bismarck Kornbrand	*4 cl*	*7,00 €*

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera	*4 cl*	*9,50 €*
Carlos I.	*4 cl*	*9,50 €*
Cardenal Mendoza	*4 cl*	*9,50 €*

Anisettes

Molinari Sambuca extra	*4 cl*	*7,50 €*
Pernod	*4 cl*	*6,00 €*

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Wodka

Absolut	*4 cl*	*7,00 €*

Gin

Beefeater Gin	*4 cl*	*7,00 €*
Gordon´s London Dry Gin	*4 cl*	*7,00 €*
Bombay Sapphire Gin	*4 cl*	*10,00 €*

Rum

Bacardi „Carta Blanca“	*4 cl*	*7,00 €*
Bacardi Carta Oro	*4 cl*	*7,00 €*
Havana Club 3 Anos	*4 cl*	*8,00 €*
Havana Club 7 Anos	*4 cl*	*11,00 €*

Tequila

Olmeca Blanco	*4 cl*	*7,00 €*
Volcan de mi tierra Blanco	*4 cl*	*10,00 €*

Scotch Whisky

Johnnie Walker Red Label	*4 cl*	*9,00 €*
Johnnie Walker Black Label	*4 cl*	*10,50 €*

Canadian Whisky

Crown Royal	*4 cl*	*10,50 €*

Bourbon Whiskey

Jim Beam	*4 cl*	*9,50 €*
Jack Daniel´s Old No. 7	*4 cl*	*9,50 €*

Irish Whiskey

Tullamore Dew	*4 cl*	*10,00 €*
Paddy	*4 cl*	*10,00 €*

Single Malt

Glenfiddich Speyside – 12 Jahre	*4 cl*	*12,00 €*
Dalwhinnie Highlands – 15 Jahre	*4 cl*	*12,00 €*
Lagavulin Islay – 16 Jahre	*4 cl*	*17,00 €*

Longdrinks

GIN TONIC [3,7] *Gordon's Dry Gin, Schweppes Tonic Water* [3,7]	*0,2 l*	*11,00 €*
BOMBAY TONIC [3,7] *Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic Water* [3,7]	*0,2 l*	*14,00 €*
MARTINI TONIC [3,7] *Martini Bianco, Schweppes Tonic Water* [3,7]*, Zitrone*	*0,2 l*	*10,00 €*
WHISKY COLA [1,2,3,6,7] *Jim Beam Whisky, Coca Cola* [1,2,3,6,7]	*0,2 l*	*13,50 €*
CUBA LIBRE [1,2,3,6,7] *Havana Club 3 Jahre, Coca Cola* [1,2,3,6,7]*, Limette*	*0,2 l*	*12,00 €*
WODKA LEMON [2,4,5,6,7] *Absolut Vodka, Schweppes Bitter Lemon* [2,4,5,6,7]	*0,2 l*	*11,00 €*
CAMPARI [2,4,6,7] *ORANGE* *Campari* [2,4,6,7]*, Orangensaft, Orangenscheibe*	*0,2 l*	*10,50 €*
CAMPARI [2,4,6,7] *SODA* *Campari* [2,4,6,7]*, Schweppes Soda Water*	*0,2 l*	*10,00 €*
CYNAR [2] *SODA* *Cynar* [2]*, Schweppes Soda Water*	*0,2 l*	*10,00 €*
PIMM'S CUP [1,2,4,6,7] *Pimm's No. 1, Schweppes American Ginger Ale* [1,2,4,6,7]*,* *Orangenscheibe*	*0,2 l*	*11,00 €*

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator, 10 Sulfit