Sekt & Champagner

Lutter & Wegner **Riesling Sekt** - Sonderabfüllung Premium		0,1 l	6,00 €
	Fl.	0,75 l	42,00 €
Pommery Champagne Silver - Unsere Empfehlung		0,1 l	16,00 €
	Fl.	0,75 l	125,00 €

Weißweine

Grüner Veltliner - Unser Hauswein aus dem *Wagram, Österreich*		0,2 l	10,00 €
Riesling „Siegfried“ *C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen*		0,1 l	6,00 €
	Fl.	0,75 l	38,50 €
Grauburgunder „Brunhilde“ *C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen*		0,1 l	6,00 €
	Fl.	0,75 l	38,50 €
Rosé „Isolde“ *Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen*		0,1 l	6,00 €
	Fl.	0,75 l	38,50 €
Sauvignon Blanc II *Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland*		0,1 l	8,00 €
	Fl.	0,75 l	49,00 €
Chardonnay *Weingut Knewitz, Rheinhessen, Deutschland*		0,1 l	7,00 €
	Fl.	0,75 l	42,00 €
Grüner Veltliner „Am Berg“ *Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich*		0,1 l	7,00 €
	Fl.	0,75 l	49,00 €
Zweigelt Rosé „Rosalie“ *Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich*		0,1 l	7,00 €
	Fl.	0,75 l	49,00 €
Sauvignon blanc Loudenne Cépage *ein seltener weißer Barrique-Wein aus Medoc*		0,1 l	7,00 €
	Fl.	0,75 l	42,00 €
Aliestre „One“ Vinho branco *Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal*		0,1 l	7,00 €
	Fl.	0,75 l	42,00 €

Rotweine

Rotwein Cuvée - Unser Hauswein aus dem Bordeaux, *Frankreich*		0,2 l	10,00 €
Cuvée „Tristan“ *Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen*		0,1 l	6,00 €
	Fl.	0,75 l	38,50 €
ARACHON *exklusiv für Lutter & Wegner, TFXT Szemes-Pichler-Tement, Österreich*		0,1 l	8,00 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €
Spätburgunder *Weingut Dautel, Württemberg, Deutschland*		0,1 l	7,50 €
	Fl.	0,75 l	45,00 €
Cuvée „IMPÉRIAL“ *exklusiv für Lutter & Wegner, Burgenland, Österreich*		0,1 l	8,50 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €
Aliestre „One“ Vinho tinto Aliestre Vineyards, *Alentejano, Portugal*		0,1 l	8,00 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €
Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale, *Toscana, Italien*		0,1 l	8,00 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €
Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“, *Miguel Torres, Spanien*		0,1 l	8,00 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €
La Couronne de Marquis de Terme, Zweitwein, *Margaux, Frankreich*		0,1 l	9,00 €
	Fl.	0,75 l	59,00 €

Obstbrände von Reisetbauer

Bauernobstler	4 cl	7,00 €	Williams / Zwetschge	je 4 cl	14,00 €
Marille	4 cl	16,00 €	Kirsch / Apfel	je 4 cl	16,00 €

Unser Weihnachts-Bier 0,3 l 5,00 €

Heißes zum Erwärmen

Heißer Lutter & Wegner Weinpunsch „Spezial“	**6,00 €**
Heißer Lutter & Wegner Weinpunsch mit einem Schuss Rum	**9,00 €**
Heißer Jagertee	**9,00 €**
Espresso [3]	**3,50 €**
Tasse Kaffee [3]	**4,00 €**
Glas Tee [3] **(verschiedene Sorten)**	**5,00 €**

Rooibos Strawberry Cream, Royal Earl Grey, Bavarian Mint, Kamille, Grüner Tee, Sencha Senpai, Wild Berries

Alkoholfreies zum Erfrischen

San Pellegrino (Sprudel) / Acqua Panna (still)	**Fl.**	**0,25 l**	**4,50 €**
San Pellegrino (Sprudel / Acqua Panna (still)	**Fl.**	**0,75 l**	**9,50 €**
Coca Cola [2,3,6,7] **| Coca Cola light** [2,3,5,6,7]	**Fl.**	**0,20 l**	**4,00 €**
Almdudler (Österreichische Kräuter-Limonade)	**Fl.**	**0,35 l**	**4,50 €**
Apfelsaftschorle [6]		**0,30 l**	**4,00 €**

*** Weihnachten am Schlachtensee ***

Willkommen in der FISCHERHÜTTE -

mit dem schönsten WINTER-BIERGARTEN von Berlin!

Enten & Gänse-Schmaus im Advent (bitte vorbestellen !!),
festliche Weihnachts-Essen an den Feiertagen / Silvester & Neujahr

Schon jetzt an Reservierungen denken!

Tel.: 030 – 80 49 83 10 (tägl. ab 12 Uhr)
Email: info@fischerhuette-berlin.de

Die Fischerhütte am Schlachtensee

Fischerhütte am Schlachtensee • Fischerhüttenstr. 136 • 14163 Berlin • www.fischerhuette-berlin.de

facebook/fischerhuette.schlachtensee.berlin
instagram/fischerhuetteamschlachtensee

Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab 25 € (Master Card, Visa, VPAY, Maestro, EC)
Bitte geben Sie Ihren Zahlungswunsch vorab bei der Bestellung bei unserem Service bekannt! Vielen Dank!

Lutter & Wegner
GENDARMENMARKT
gegr. 1811

Königlicher Hoflieferant
seit 1851

Die Weihnachtshütte

Laggner Gastronomie Berlin

Unser besonderes Weihnachtsmarkt-Special

++ Austern ++

GILLARDEAU No. 4

STÜCK = 6,50 € / 6 = 39 € / 12 = 78 €

GILLARDEAU No. 2

STÜCK = 8,50 € / 6 = 51 € / 12 = 102 €

++ Austern ++

DAVID HERVÉ „FINES DE CLAIRE" No. 2

STÜCK = 4,00 € / 6 = 24 € / 12 = 48 €

DAVID HERVÉ „BOUDEUSE" No. 4

STÜCK = 5,50 € / 6 = 33 € / 12 = 66 €

++ Kaviar ++

*** FEINSTER IRANISCHER CAVIAR ROYAL *** MIT KLASSISCHEN BEILAGEN SERVIERT

DOSE (50 G) 125 € / DOSE (125 G) 330 € / GROSSE DOSEN (AUF VORBESTELLUNG)

Dazu ausgewählte Champagne-Empfehlungen

De Saint~Gall Champagne
Vintage Blanc de Blanc
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

De Saint~Gall Champagne
Vintage Rosé
Glas 0,1 l ~ 18,00 €
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Moët Champagne *Brut*
Flasche 0,75 l ~ 135,00 €

Moët Champagne *Brut Rosè*
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Pommery Champagne *Royal Brut*
Flasche 0,75 l ~ 125,00 €

Pommery Champagne *Royal Rosé*
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

Ruinart Champagne „R" *Brut*
Flasche 0,75 l ~ 145,00 €

Ruinart Champagne „R" *Rosé*
Flasche 0,75 l ~ 165,00 €

Dom Perignon Champagne
Flasche 0,75 l ~ 375,00 €

1998 / 1999 *Cuvée „Louise"* Pommery Champagne
Flasche 0,75 l ~ 240,00 €

2002 Louis Roederer Champagne *Cristal Brut*
Flasche 0,75 l ~ 550,00 €

Aus dem heißen Suppentopf

Ein Berliner Rezept zum Aufwärmen: unsere **KARTOFFELSUPPE** 10,00 €
mit Möhren, frischen Kräutern und Wiener Würstchen [1,6,7]

Feine Köstlichkeiten aus der kalten Küche

Zupffrisch: **SALATHERZEN** *mit geriebenem Schafskäse bestreut,* 14,50 €
mit aromatischen Walnüssen, fruchtigen Granatapfel-Kernen
und unserem Zitronen-Dressing

Hausgebeizt: **feinste VARIATIONEN vom LACHS** *auf knusprigem* 19,50 €
Kartoffelrösti, abgerundet mit Crème fraîche und frisch geriebenem Kren

Unser Feinstes: **TATAR vom Holsteiner WEIDE-OCHSEN** als Vorspeise 18,50 €
frisch zubereitet, pikant gewürzt und zum selbst anmachen als Hauptgang 26,50 €
mit Trüffel-Mayonnaise und frischem Lutter & Wegner Graubrot

vegetarisch & vegan

Der Alpenklassiker: **ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** - *überbacken* 21,50 €
mit herzhaftem Bergkäse, dazu Schmelz- und Röstzwiebeln und Krautsalat

Mediterran: **KARTOFFEL-GNOCCHI** *an einem Ragout vom Kürbis aus* 19,50 €
der Region mit jungem Blattspinat und Ingwer-Minze-Pesto

Große SILVESTER CHAMPAGNE PARTY

bei Lutter & Wegner auf dem Gendarmenmarkt

mit Champagne satt und AUSTERN

als 4-Gänge SILVESTER MENÜ
inkl. Auswahl von Champagne & Weinen

von 21 Uhr bis Mitternacht
nur Menü p.P. 119 € / all inclusive p.P. 295 €

>> Reservieren Sie gleich heute Ihre exklusiven Plätze !! <<

Mit direkter Sicht auf den festlich beleuchteten Gendarmenmarkt mit eigenem Feuerwerk!

Tische und Reservierungen nur mit Anzahlung vorab!

Anfragen direkt hier bei uns / oder per Email an: weihnachtszauber@laggner-gruppe.de

Unsere Weihnachts-Spezialitäten

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

Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL vom Kalb
in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken mit knusprig lockerer Panade
dazu servieren wir lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
24,50 €

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

Der legendäre SAUERBRATEN von Lutter & Wegner - *Tradition seit 1811*
serviert mit Apfelrotkohl [6] *und Kartoffelpüree*
22,50

Vom Gutshof aus Pommern:

Geschmorte KEULE von der jungen LAND-ENTE
an feiner eigener Entensauce, serviert mit Apfelblaukraut [6]
und hausgemachtem Kartoffelknödel [6]
23,50 €

Ein Steirischer Klassiker:

Paniertes knuspriges BACKHENDL
vom jungen Landhühnchen - ausgelöst ohne Knochen
serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
20,50 €

Ein gutes Stück vom deutschen Weiderind:

Klassische RINDSROULADE [6] *mit Apfelrotkohl* [6] *und Kartoffelpüree*
22,50 €

Wild aus heimischen Jagdrevieren:

2 große WILDBOULETTEN ca. 220g *auf Sauerkraut und handgestampftem Kartoffelpüree*
24,50 €

EDELGULASCH vom jungen HIRSCH *mit handverlesenen Waldpilzen,*
hausgemachtem Kartoffelknödel, Preiselbeeren [1,6] *und Schmand*
26,50 €

Weihnachts-Naschereien

Duftend warm: **APFELSTRUDEL** *aus dem Rohr - nach traditionellem Rezept* 10,50 €
mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker, serviert auf Bourbon-Vanillesauce [1,2,6,9]

Ofenfrisch: **WIENER KAISERSCHMARRN** - *karamellisiert* p.P. 14,50 €
mit Rosinen und Mandeln an Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscréme [1,2,6,9]
(erhältlich ab 2 Personen / Zubereitungszeit mind. 15 Minuten)

Und ein Begleiter zum Wein von unserem Senner aus Österreich: 18,00 €
BERGKÄSE *aus dem Bregenzer Wald (36 Monate gereift) mit Feigensenf,* [1,2,6] *Trauben und Brot*