



FRÜHSTÜCK

BIS 15.00 UHR

LUTTER BROTE

frisch belegtes, geröstetes, veganes
Bauernbrot aus der Region, mit

11,50

Tomate-Mozzarella

hausgemachtes Basilikum-Pesto,
frische Tomate, Mozzarella, Pflücksalat,
mit Balsamico- Creme abgerundet

13,50

Lachs-Avocado

hausgemachte Guacamole,
geräucherter Lachs, frische Avocado,
knackige Gurke, Tomate, Pflücksalat

Wahlweise
Spiegelei 1,50

12,50



Antipasti

hausgemachte Guacamole, gegrillte
Auberginen, Champignons, Paprika,
Zucchini und Pflücksalat

Wahlweise
Spiegelei 1,50
Hirtenkäse 2,00
Parmesan 2,00

5,00



OBSTSALAT

mit Honig oder Agavendicksaft

Wahlweise
Griechischer Joghurt 2,00
Sojajoghurt 2,00
Müsli 1,00

RÜHREI & OMELETTE

5,90

Unsere regionalen Landeier
bekommt ihr wahlweise als Omelette
oder Rührei, serviert mit einer Scheibe
geröstetem Bauernbrot, frischer Gurke
und Tomate und einem Stück Butter

Wahlweise

Parmesan 2,00
Hirtenkäse 2,00
Champignons 1,50

PORRIDGE



Für unser Porridge verwenden wir
ausschließlich Hafer-Milch und
frische Zutaten

Schoko/ Banane/Blaubeere

8,50

mit veganen Schokoraspeln und
gerösteten Haselnussplittern

Kokosnuss/ Mango/Himbeere

8,90

mit selbstgemachtem Mango-Brei
und Mandelsplittern

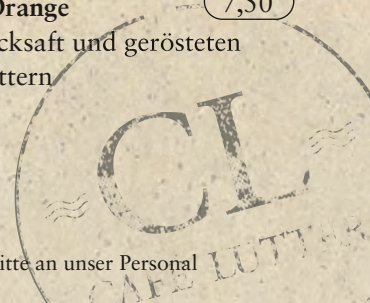
Apfel/Zimt/Orange

7,50

mit Agavendicksaft und gerösteten
Haselnussplittern

alle Preise
in EURO

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal






MITTAGSKARTE BIS 15.00 UHR

5,90 **KÜRBIS-CREME-SUPPE**
mit frischem Ingwer, Thymian und
Knoblauch


8,50 **GEBACKENER SCHAFSKÄSE**
mit Tomaten und Oliven

14,50  **ROTES CURRY** (pikant)
mit Duftreis, Kokosnussmilch,
Paprika, Möhren, Zwiebeln,
Kichererbsen, Edamame,
Brokkoli und Sojasprossen

Wahlweise:
Hähnchenbrust 3,50 €
Garnelen 4,50 €

12,50 **HERBSTSALAT**
frischer Salat mit gebackenem
Ziegenkäse, Kürbis, Walnüssen und
Feigen, dazu Honig-Senf-Dressing
oder Vinaigrette
Wahlweise:
Garnelen 4,50
Halloumi 3,50
Hähnchenbrust 3,50

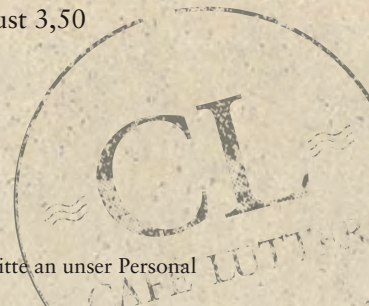
**LINGUINE
GORGONZOLA** 13,50
mit Babyspinat und dazu Parmesan

**ASIATISCHE
LUTTER BOWL**  13,90
mit Duftreis, frischem Salat, Wok-
gemüse, Edamame, frischer Avocado,
Granatapfel, Walnüssen und Sesam
dazu: mildes Soja-Sesam-Dressing

**LUTTER
HERBST BOWL** 13,90
mit Quinoa, frischem Salat,
Süßkartoffeln, frischer Avocado,
Weintrauben und Cashewkernen
dazu: Kürbiscreme
Wahlweise:
Garnelen 4,50
Halloumi 3,50
Hähnchenbrust 3,50

alle Preise
in EURO

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal





SPEISEKARTE

AB 15 UHR

5,90 **KÜRBIS-CREME-SUPPE**
mit frischem Ingwer, Thymian und
Knoblauch

8,50 **GEBACKENER SCHAFSKÄSE**
mit Tomaten und Oliven

12,90 **VORSPEISENTELLER**
Antipastigemüse, Tomaten-
Mozarella, Oliven, Schafskäse,
Kräuterkartoffeln

12,50 **HERBSTSALAT**
frischer Salat mit gebackenem
Ziegenkäse, Kürbis, Walnüssen und
Feigen, dazu Honig-Senf-Dressing
oder Vinaigrette
Wahlweise:
Garnelen 4,50
Halloumi 3,50
Hähnchenbrust 3,50

**ASIATISCHE
LUTTER BOWL**



13,90

mit Duftreis, frischem Salat,
Wokgemüse, Edomame, frischer
Avocado, Granatapfel, Walnüssen
und Sesam
dazu: mildes Soja-Sesam-Dressing

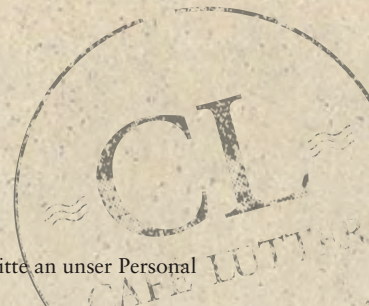
**LUTTER
HERBST BOWL**

13,90

mit Quinoa, frischem Salat,
Süßkartoffeln, frischer Avocado,
Weintrauben und Cashewkernen
dazu: Kürbiscreme

Wahlweise:
Garnelen 4,50
Halloumi 3,50
Hähnchenbrust 3,50

alle Preise
in EURO



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal



SPEISEKARTE

AB 15 UHR

13,50

LINGUINE GORGONZOLA

mit Babyspinat und dazu Parmesan

16,90

LINGUINE CON SCAMPI

in fruchtigem Weißwein-Tomaten-
Sud, verfeinert mit etwas Knoblauch
und Chili

14,50



ROTES CURRY

mit Duftreis, Kokosmilch,
Paprika, Möhren, Zwiebeln,
Kichererbsen, Edamame, Brokkoli
und Sojasprossen

Wahlweise

Hähnchenbrust 3,50

15,90

YELLOW FISH CURRY

mit Duftreis, Kokosmilch, Pok Choi,
Edamame, Okraschoten, Möhren
und pochiertem Rotbarsch

Wahlweise:

Garnelen 4,50

OFEN-KARTOFFELN

10,90

mit mediterranem Gemüse
und Parmesan

wahlweise:

Hähnchenbrustfilet 3,50

Halloumi 3,50

Schafskäse 3,50

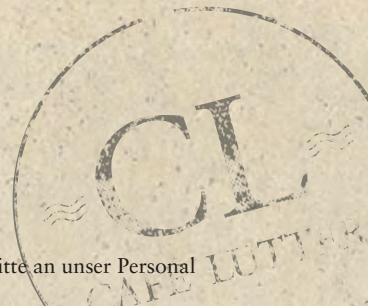
HÄHNCHENFLEISCH- SPIESSE

14,50

auf Hoisin-Sauce,
Reis und Salatbeilage

alle Preise
in EURO

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal





GETRÄNKE alkoholfrei

	HEISS	
Espresso	2,20	
Espresso Macchiato	2,40	
Espresso Doppio	3,10	
Espresso Doppio Macchiato	3,50	
Flat White	4,00	
Capuccino	3,50	
Capuccino groß	3,90	
Latte Macchiato	3,90	
Americano	3,00	
Café Crème	3,00	
Café Crème groß	4,00	
Milchkaffee	3,90	
Heiße Schokolade	3,80	
Chai Latte	4,20	
Frischer Tee	4,00	
(frische Minze, Ingwer, Zitrone)		
+ alternativ mit Hafermilch	0,40	
+ Sirup (Karamell, Vanille)	0,50	

	KALT	
Vöslauer Wasser prickelnd	0,25l	2,80
	0,75l	5,50
Vöslauer Wasser ohne	0,25l	2,80
	0,75l	5,50
Fritz Kola	0,2l	3,00
Fritz Kola zuckerfrei	0,2l	3,00
Fritz Kola Mischmasch	0,33l	3,80

LIMONADEN & EISTEE

Proviant	0,33l	3,80
- Orange-Maracuja		
- Zitrone Ingwer		
Richard's Sun Iced Tee	0,33l	3,80
- Peach		
- Acai & Lime		
Club Mate	0,33l	3,80
Hausgemachte Limonade	0,4l	5,50
mit Ingwer (frisch gepresst) +		1,00

Immun Shot	4cl	3,00
frisch gepresster Ingwer, Zitrone, Orange		

SÄFTE/NEKTAR

klein	0,25l	3,80
groß	0,4l	4,50
- Apfel naturtrüb		
- Johannisbeere		
- Maracuja		
- Rhabarber		

Orangensaft (frisch gepresst)

klein	0,25l	5,00
groß	0,4l	8,00

Saftschorle

klein	0,25l	3,30
groß	0,4l	4,20

alle Preise in EURO

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal



alkoholische GETRÄNKE

APERETIF

Aperol Spritz	0,2l	7,50
Limoncello Spritz	0,2l	7,50
Sarti Spritz	0,2l	7,50
Monsterbrause (Prosecco, Saft, Eis)	0,2l	6,50
Prosecco auf Eis	0,2l	7,00
Weinschorle	0,2l	5,00

BIER

Krombacher	0,33l	3,50
Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,50
Limobier	0,33l	4,00
Starnberger Hell	0,5l	5,00
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	4,00

SHOTS je 2cl

Tarifa (Likör 43, Espresso)	5,00
Frangelico	3,00
Bielefelder Luft	3,00
Jägermeister	3,00
Sambuca	3,00
Ouzo	3,00
Vodka Smirnov	3,00
Vodka Rübe	5,00
Tequila	3,00
Baileys auf Eis	4,50

COCKTAILS*

* je mit 5cl Alkohol

Moscow Mule	9,50
Skinny Bitch	9,00
Aperol Sour	9,50
Whisky Sour	10,00
Gin-Fizz	9,50

GIN*

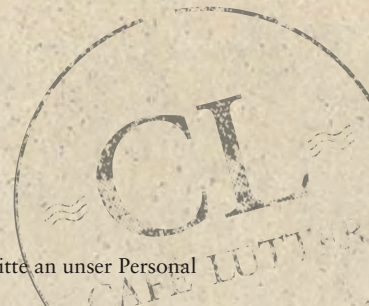
* je mit 4cl Gin

Bombay Sapphire	6,20
Hendrick's Gin	9,00
Gin Sul	8,50
Elephant Gin	11,00
The Botanist	9,50
Monkey 57	10,00

dazu

Schweppes Dry Tonic	0,2l	3,00
---------------------	------	------

alle Preise
in EURO





WEINE

WEISS

Hauswein Weiß	0,2l	5,50
deutscher Cuvée, - fruchtig, saftig		
Pinot Grigio	0,2l	6,00
vegan - klar, reintonig, frisch		
Chardonnay	0,2l	6,00
vegan - Pfirsich und Ananasaromen		

ROSÉ

Hauswein Rosé	0,2l	5,50
Deutscher Cuvée, intensive Fruchtsüße, Himbeernote		
MESSING Rosé	0,75l	31,00
Spätburgunder, vegan Aromen von Erdbeere und Rhabarber		

ROT

MESSING Cuvée, weiß	0,75l	33,00
Rivaner und Riesling, vegan fruchtig, mineralisch		
MESSING Blanc de Noir	0,75l	31,00
Spätburgunder, vegan fruchtige Nuancen von Himbeere und Pomeranze		
GENS ET PIERRES	0,75l	23,00
Nord-Sud-Blanc 2021, vegan knackig, kühler Sauvignon und mediterraner Chenin Blanc		
RAMORO	0,75l	25,00
Pinot Grigio Terre di Chieti GP 2021 Lunaria, vegan Lachsfarben, feine Note nach Johannisbeere und mediterraner Würze		
PROSECCO	0,1l	4,00
	0,75l	26,00
alle Weine aus biologischem Anbau		
Hauswein Rot	0,2l	6,00
Deutscher Cuvée, intensive Beerenfrucht, kräftig, gut strukturiert		
Montepulciano DOC 2021	0,2l	6,20
vegan - kräftig, samtig, Kirscharomen		
GENS ET PIERRES	0,75l	22,00
Sud-Sud Rouge 2020, vegan - dunkle Früchte, würzig, weich		
RUMINAT Primitivo	0,75l	30,00
Terre de Chinti IGP 2021 Lunaria, vegan - tiefe Beerenfrucht, lang im Abgang		
FINCA ENGUERA	0,75l	21,00
Crianza Valencia D.O. 2018/2019, vegan - elegante Reife im Holz, viel Charakter		
MESSING Cuvée Rot	0,75l	37,00
Spätburgunder und Syrah, vegan - Aromen von dunklen Beeren und Zartbitterschokolade		

alle Preise
in EURO

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Personal

