



 cafelutterbielefeld
0521 - 96 30 59 29

offen: Di - So 10-22 h



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

RÜHREI ODER 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
Merguez	3,50



5,00



OBSTSALAT
mit Honig oder Agavendicksaft

Wahlweise

Griechischer Joghurt 2,00

Sojajoghurt 2,00

Müsli 1,00

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

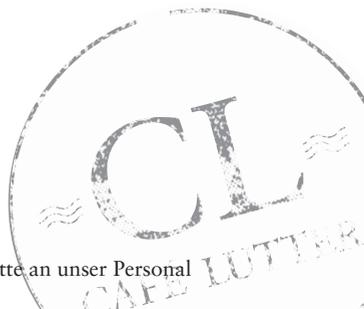
mit selbstgemachtem Mango-Brei und Mandelsplittern

**Erdbeere/Rhabarber/
Mandel-Crunchy**

8,90

mit selbstgemachtem Rhabarbermus und Mandelcrunchys

alle Preise
in EURO



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



MITTAGSKARTE BIS 15.00 UHR

8,90

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten und Oliven

14,50



ROTES CURRY (pikant)

mit Duftreis, Kokosnussmilch,
Paprika, Möhren, Zwiebeln,
Kichererbsen, Edamame,
Erdnüssen, Brokkoli und
Sojasprossen

Wahlweise:

Hähnchenbrust 4,50
Garnelen 5,50

10,50

COUSCOUS-SALAT

mit frischem Salat, Cashewkernen,
Minz-Joghurt-Dressing

Wahlweise:

Halloumi 4,00
Hähnchenbrust 4,50
Merguez 4,00

BURRATA

auf Rucola-Salat

dazu: Bruschetta mit Parmesan

12,50

ASIATISCHE



LUTTER BOWL

mit Duftreis, frischem Salat, Wok-
gemüse, Edamame, frischer Avocado,
Granatapfel, Walnüssen und Sesam
dazu mildes Soja-Sesam-Dressing

13,90

Wahlweise:

Garnelen 5,50
Halloumi 4,00
Hähnchenbrust 4,50

BUNTER SOMMER-SALAT

mit Himbeer-Vinaigrette

13,50

Wahlweise:

Garnelen 5,50
Halloumi 4,00
Hähnchenbrust 4,50

VORWEG UND NEBENBEI AB 15 UHR

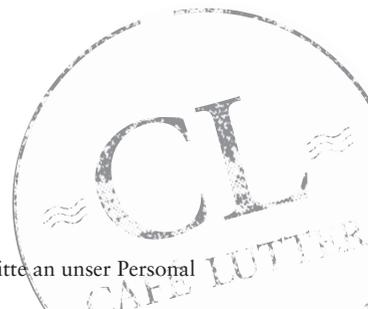
6,50 **CIABATTA MIT DREI DIPS**
Hummus, Guacamole,
Mayo-Aioli

12,90 **GARNELENPFÄNNCHEN**
in Olivenöl und Weißwein,
dazu Brot

KRÄUTER-KARTOFFEL **6,50**
gebratene Kräuter-Kartoffeln
mit Mayo-Aioli

KÄSEPLATTE **14,90**
vier verschiedene Käsesorten,
serviert mit Feigensenf und
Weintrauben

alle Preise
in EURO



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



SPEISEKARTE

AB 15 UHR

8,90

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten und Oliven

13,90

VORSPEISENTELLER

Antipastigemüse, Tomaten-
Mozarella, Oliven, Schafskäse,
Kräuterkartoffeln

13,90



ASIATISCHE LUTTER BOWL

mit Duftreis, frischem Salat, Wok-
gemüse, Edamame, frischer Avocado,
Granatapfel, Walnüssen und Sesam
dazu: mildes Soja-Sesam-Dressing

Wahlweise:

Garnelen 5,50

Halloumi 4,00

Hähnchenbrust 4,50

12,50

BURRATA

auf Rucola-Salat
dazu: Bruschetta mit Parmesan

BUNTER SOMMER-SALAT

13,50

mit Himbeer-Vinaigrette

Wahlweise:

Garnelen 5,50

Halloumi 4,00

Hähnchenbrust 4,50

COUSCOUS-SALAT

10,50

mit frischem Salat, Cashewkernen,
Minz-Joghurt-Dressing

Wahlweise:

Halloumi 4,00

Hähnchenbrust 4,50

Merguez 4,00

SPEISEKARTE

AB 15 UHR

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, Erdnüssen, Brokkoli und Sojasprossen

Wahlweise

Hähnchenbrust 4,50

Garnelen 5,50

OFEN-KARTOFFELN

10,90

mit mediterranem Gemüse und Sour Cream

wahlweise:

Hähnchenbrust 4,50

Halloumi 4,00

Schafskäse 3,50

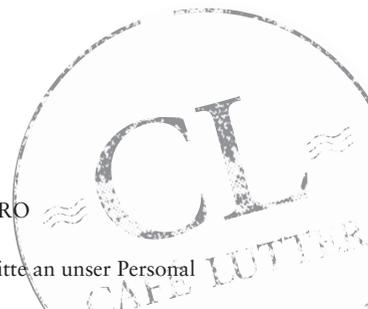
HÄHNCHENSPIESSE

16,90

in Erdnuss-Sesam-Sauce auf Korianderreis und frischem Wokgemüse

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	
Matcha Latte	4,20	
Frischer Tee	4,00	
(frische Minze, Ingwer, Zitrone)		
+ alternativ mit Hafermich	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		
Mio Mio 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

alkoholische GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	7,50
Limoncello Spritz	0,2l	7,50
Sarti Spritz	0,2l	7,50
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50
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)	4,50
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	8,00
Aperol Sour	9,50
Whisky Sour	10,00
Gin-Fizz	9,50

Gin-Fizz, alkoholfrei	9,00
-----------------------	------

GIN*

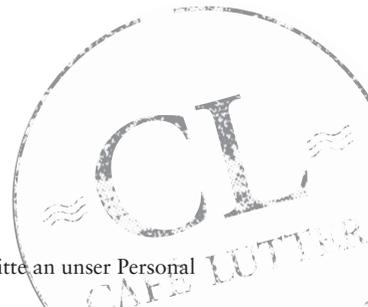
* je mit 4cl Gin

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, reintönig, frisch

Chardonnay
0,2l 6,00

vegan - Pfirsich und Ananasaromen

MESSING Blanc de Noir
0,2l 7,80

0,75l 28,50

Spätburgunder, vegan
fruchtige Nuancen von Himbeere und
Pomeranze

MESSING Müller Thurgau
0,75l 30,00

fruchtig, mineralisch mit Nuancen von
Aprikose und floralen Tönen

PROSECCO
0,1l 4,00

0,75l 26,00

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

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 28,00
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 28,00
Crianza Valencia D.O. 2018/2019, vegan
elegante Reife im Holz, viel Charakter

alle Weine aus
biologischem Anbau