



 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

11,90

#### Tomate-Mozzarella

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

13,90

#### Lachs-Avocado

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

#### Wahlweise

Spiegelei 1,50

12,90



#### Antipasti

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

#### Wahlweise

Spiegelei 1,50

Hirtenkäse 2,00

Parmesan 2,00

### RÜHREI ODER OMELETTE 6,50

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

5,50



**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**

8,90

mit veganen Schokoraspeln und gerösteten Haselnussplittern

**Kokosnuss/  
Mango/Himbeere**

8,90

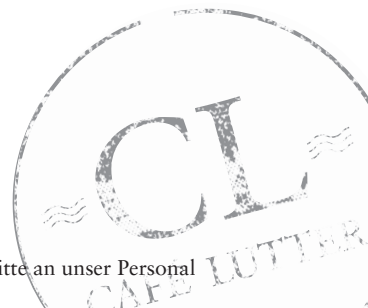
mit selbstgemachtem Mango-Brei und Mandelsplittern

**Pflaume/Orange/  
Zimt-Crunchy**

8,90

mit selbstgemachtem Pflaumenkompott und Zimt-Crunchys

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

7,90



### BORSCHTSCH

winterlicher Eintopf  
mit Rote Bete und Kohl

8,90

### GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Tomaten und Oliven

14,90



### ROTES CURRY (pikant)

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

#### Wahlweise:

Hähnchenbrust 4,50  
Garnelen 5,50

### CAESAR-SALAT

12,50

mit frischem Salat, Kirschtomaten,  
Croutons und Parmesan

#### Wahlweise:

Halloumi 4,00  
Hähnchenbrust 4,50

### ASIATISCHE LUTTER BOWL



14,50

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

### GNOCCHI

14,90

mit Rote Bete und Parmesan -  
verfeinert mit Meerrettich-Creme

## VORWEG UND NEBENBEI AB 15 UHR

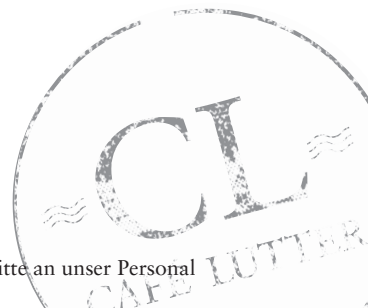
**6,50** **CIABATTA MIT DREI DIPS**  
Hummus, Guacamole,  
Mayo-Aioli

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

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

**BURRATA** **12,50**  
auf Rucola-Salat  
dazu: Bruschetta mit Parmesan

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**

7,90  **BORSCHTSCH**  
winterlicher Eintopf  
mit Rote Bete und Kohl

8,90 **GEBACKENER  
SCHAFSKÄSE**  
mit Tomaten und Oliven

13,90 **VORSPEISENTELLER**  
Antipastigemüse, Tomaten-  
Mozarella, Oliven, Schafskäse,  
Kräuterkartoffeln

**ASIATISCHE  
LUTTER BOWL**  14,50

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

**CAESAR-SALAT** 12,50  
mit frischem Salat, Kirsch-  
tomaten, Croutons und Parmesan

**Wahlweise:**  
Halloumi 4,00  
Hähnchenbrust 4,50

**GNOCCHI** 14,90  
mit Rote Bete und Parmesan -  
verfeinert mit Meerrettich-Creme

# SPEISEKARTE

AB 15 UHR

16,90

## LINGUINE CON SCAMPI

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

14,90



## ROTES CURRY

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

### Wahlweise

Hähnchenbrust 4,50  
Garnelen 5,50

## OFEN-KARTOFFELN

12,50

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

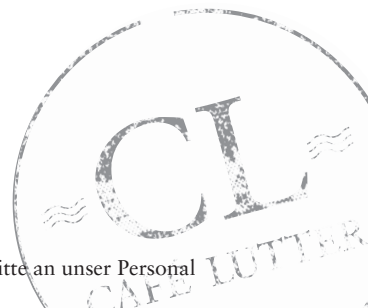
## LACHSFILET (gegrillt)

18,50

mit Wirsinggemüse und  
Kartoffelstampf

alle Preise  
in EURO

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





## GETRÄNKE alkoholfrei

	<b>HEISS</b>	
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	

	<b>KALT</b>	
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

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

<b>Immun Shot</b>	4cl	3,00
<b>frisch gepresster Ingwer,</b>		
<b>Zitrone, Orange</b>		

### SÄFTE/NEKTAR

klein	0,25l	3,80
groß	0,4l	4,50
- Apfel naturtrüb		
- Johannisbeere		
- Maracuja		
- Rhabarber		
<b>Orangensaft (frisch gepresst)</b>		
klein	0,25l	5,00
groß	0,4l	8,00
<b>Saftschorle</b>		
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\*

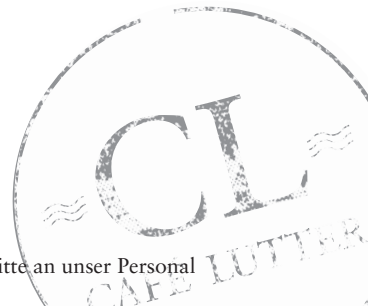
\* je mit 4cl Gin

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

alle Weine aus biologischem Anbau

### 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

**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** 0,2l 6,20

vegan - kräftig, samtig, Kirscharomen

**Primitivo** 0,2l 6,20

vegan, kräftig, tiefe Beerenfrucht.

**GENS ET PIERRES** 0,75l 28,00

Sud-Sud Rouge 2020, vegan -  
dunkle Früchte, würzig, weich

**FINCA ENGUERA** 0,75l 28,00

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