



 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

13,80

Tomate-Mozzarella

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

14,90

Lachs-Avocado

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

Wahlweise

Spiegelei 1,50

14,90



Antipasti

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

Wahlweise

Spiegelei 1,90

Hirtenkäse 2,50

Parmesan 2,50

RÜHREI ODER OMELETTE 7,90

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 2,50

Hirtenkäse 2,50

Champignons 2,00

Merguez 4,00

6,50



OBSTSALAT
mit Honig oder Agavendicksaft

Wahlweise

Griechischer Joghurt 2,50

Sojajoghurt 2,50

Müsli 1,50

PORRIDGE



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

**Schoko/
Banane/Blaubeere**

9,90

mit veganen Schokoraspeln und gerösteten Haselnussplittern

**Kokosnuss/
Mango/Himbeere**

9,90

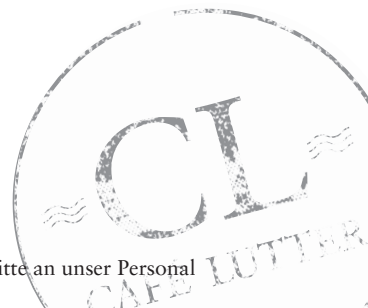
mit selbstgemachtem Mango-Brei und Mandelsplittern

**Pflaume/Orange/
Zimt-Crunchy**

9,90

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

- 7,20**  **ORIENTALISCHE
LINSENSUPPE**
- 9,50**  **BORSCHTSCH**
winterlicher Eintopf
mit Rote Bete und Kohl
- 10,50** **GEBACKENER
SCHAFSKÄSE**
mit Tomaten und Oliven
- 15,80**  **ROTES CURRY**
(pikant)
mit Duftreis, Kokosnussmilch,
Paprika, Möhren, Zwiebeln,
Kichererbsen, Edamame,
Erdnüssen, Brokkoli und
Sojasprossen
- Wahlweise:**
Hähnchenbrust 5,00
Garnelen 6,00
- 14,90** **CAESAR-SALAT**
mit frischem Salat, Kirschtomaten,
Croutons und Parmesan
- Wahlweise:**
Halloumi 4,50
Hähnchenbrust 5,00
- ASIATISCHE
LUTTER BOWL**  **15,50**
mit Duftreis, frischem Salat, Wok-
gemüse, Edamame, frischer Avocado,
Granatapfel, Walnüssen und Sesam
dazu mildes Soja-Sesam-Dressing
- Wahlweise:**
Garnelen 6,00
Halloumi 4,50
Hähnchenbrust 5,00
- ORIENTALISCHE
LUTTER BOWL** **14,90**
mit roten Linsencurry, gegrillten
Auberginen, frischem Salat,
Avocado und Cashewkernen
dazu Joghurt-Minz-Dressing
- Wahlweise:**
Halloumi 4,50
Hähnchenbrust 5,00

VORWEG UND NEBENBEI AB 15 UHR

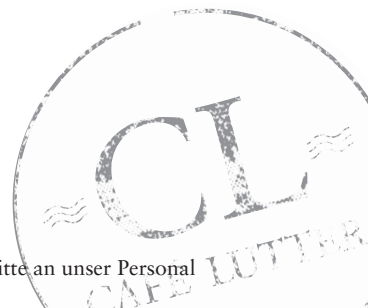
7,50 **CIABATTA MIT DREI DIPS**
Hummus, Guacamole,
Mayo-Aioli

13,90 **GARNELENPFÄNNCHEN**
in Olivenöl und Weißwein,
dazu Brot

KRÄUTER-KARTOFFEL **7,50**
gebratene Kräuter-Kartoffeln
mit Mayo-Aioli

BURRATA **13,90**
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

7,20



ORIENTALISCHE LINSENSUPPE

9,50



BORSCHTSCH winterlicher Eintopf mit Rote Bete und Kohl

10,50

GEBACKENER SCHAFSKÄSE mit Tomaten und Oliven

15,50

VORSPEISENTELLER Antipastigemüse, Tomaten- Mozarella, Oliven, Schafskäse, Kräuterkartoffeln

14,90

CAESAR-SALAT mit frischem Salat, Kirschtomaten, Croutons und Parmesan

Wahlweise:

Halloumi 4,50
Hähnchenbrust 5,00

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



15,50

ORIENTALISCHE LUTTER BOWL

mit roten Linsencurry, gegrillten
Auberginen, frischem Salat,
Avocado und Cashewkernen
dazu Joghurt-Minz-Dressing

Wahlweise:

Halloumi 4,50
Hähnchenbrust 5,00

14,90

SPEISEKARTE

AB 15 UHR

15,50

GNOCCHI

mit Rote Bete und Parmesan -
verfeinert mit Meerrettich-Creme

17,50

LINGUINE CON SCAMPI

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

15,80



ROTES CURRY

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

Wahlweise

Hähnchenbrust 5,00

Garnelen 6,00

OFEN-KARTOFFELN

mit mediterranem Gemüse
und Sour Cream

13,90

wahlweise:

Hähnchenbrust 5,00

Halloumi 4,50

Schafskäse 4,00

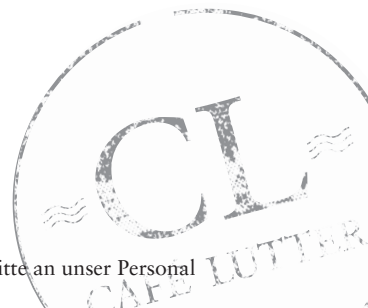
HÄHNCHENSPIESSE

in Erdnuss-Sesam-Sauce auf
Korianderreis und frischem
Wokgemüse

18,90

alle Preise
in EURO

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





GETRÄNKE alkoholfrei

	HEISS	
Espresso	2,60	
Espresso Macchiato	2,90	
Espresso Doppio	3,50	
Espresso Doppio Macchiato	3,90	
Flat White	4,50	
Capuccino	3,90	
Capuccino groß	4,50	
Latte Macchiato	4,40	
Americano	3,50	
Café Crème	3,50	
Café Crème groß	4,50	
Milchkaffee	4,40	
Heiße Schokolade	4,40	
Chai Latte	4,90	
Matcha Latte	4,90	
Frischer Tee	4,50	
(frische Minze, Ingwer, Zitrone)		
+ alternativ mit Hafermich	0,40	
+ Sirup (Karamell, Vanille)	0,50	

	KALT	
Vöslauer Wasser prickelnd	0,25l	3,00
	0,75l	5,90
Vöslauer Wasser ohne	0,25l	3,00
	0,75l	5,90
Fritz Kola	0,2l	3,50
Fritz Kola zuckerfrei	0,2l	3,50
Fritz Kola Mischmasch	0,33l	4,00

LIMONADEN & EISTEE

Proviant	0,33l	4,20
- Orange-Maracuja		
- Zitrone Ingwer		
Richard's Sun Iced Tee	0,33l	4,20
- Peach		
- Acai & Lime		
Mio Mio Mate	0,33l	4,20
Hausgemachte Limonade	0,4l	5,90
mit Ingwer (frisch gepresst) +		1,00

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

SÄFTE/NEKTAR

klein	0,25l	4,00
groß	0,4l	4,90
- Apfel naturtrüb		
- Johannisbeere		
- Maracuja		
- Rhabarber		
Orangensaft (frisch gepresst)		
klein	0,25l	5,20
groß	0,4l	8,20
Saftschorle		
klein	0,25l	3,60
groß	0,4l	4,50

alkoholische GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	7,90
Limoncello Spritz	0,2l	7,90
Sarti Spritz	0,2l	7,90
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90
Prosecco auf Eis	0,2l	7,40
Weinschorle	0,2l	5,40

BIER

Krombacher	0,33l	3,90
Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,90
Limobier	0,33l	4,20
Starnberger Hell	0,5l	5,20
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	4,20

SHOTS je 2cl

Tarifa (Likör 43, Espresso)	4,50
Frangelico	3,20
Bielefelder Luft	3,20
Jägermeister	3,20
Sambuca	3,20
Ouzo	3,20
Vodka Smirnov	3,20
Vodka Rübe	5,00
Tequila	3,20
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*

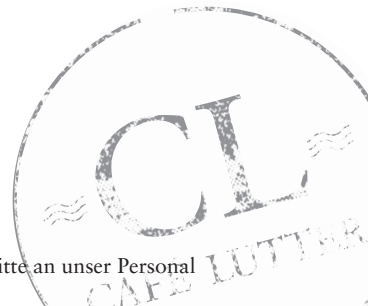
* je mit 4cl Gin

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 5,70

deutscher Cuvée, - fruchtig, saftig

Pinot Grigio
0,2l 6,20

vegan - klar, reintönig, frisch

Chardonnay
0,2l 6,20

vegan - Pfirsich und Ananasaromen

MESSING Blanc de Noir
0,2l 7,90

0,75l 29,90

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 26,50

ROSÉ

Hauswein Rosé 0,2l 5,70
Deutscher Cuvée,

intensive Fruchtsüße, Himbeernote

MESSING Rosé 0,75l 32,00
Spätburgunder, vegan

Aromen von Erdbeere und Rhabarber

ROT

Hauswein Rot 0,2l 6,20
Deutscher Cuvée,

intensive Beerenfrucht, kräftig,
gut strukturiert

Montepulciano DOC 0,2l 6,50
vegan - kräftig, samtig, Kirscharomen

Primitivo 0,2l 7,50
vegan, kräftig, tiefe Beerenfrucht.

GENS ET PIERRES 0,75l 30,00
Sud-Sud Rouge 2020, vegan -

dunkle Früchte, würzig, weich

FINCA ENGUERA 0,75l 30,00
Crianza Valencia D.O. 2018/2019, vegan
elegante Reife im Holz, viel Charakter