



 cafelutterbielefeld
0521 - 96 30 59 29

offen: Di - So 9-22 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 1,50

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

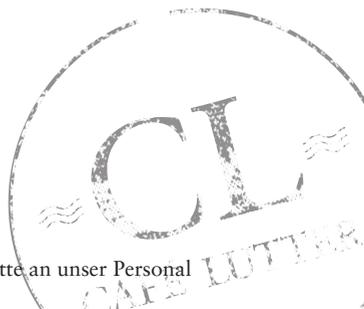
mit selbstgemachtem Mango-Brei und Mandelsplittern

**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

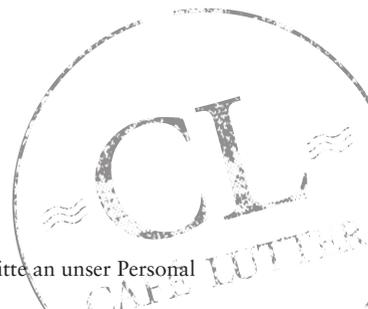
gebratene Kräuter-Kartoffeln
mit Mayo-Aioli

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

15,80



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

SPEISEKARTE

AB 15 UHR

15,90 PENNE ALLA PUTTANESCA

in fruchtigem Tomaten-Sud,
verfeinert mit etwas Knoblauch,
Kräutern und Kapern,
dazu Parmesan



auch vegan,
bitte dem Personal Bescheid sagen

Wahlweise:

Hähnchenbrust 5,00
Rinderstreifen 6,50

15,90 VORSPEISENTELLER

Antipasti-Gemüse, Tomaten-
Mozzarella, Oliven, Schafskäse,
Kräuterkartoffeln

OFEN-KARTOFFELN

13,90

mit mediterranem Gemüse
und Sour Cream

Wahlweise:

Hähnchenbrust 5,00
Halloumi 4,50
Schafskäse 4,00

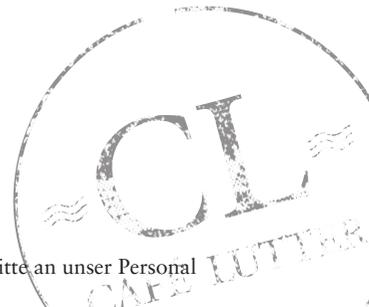
HÄHNCHENSPIESSE

18,90

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	2,60
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*

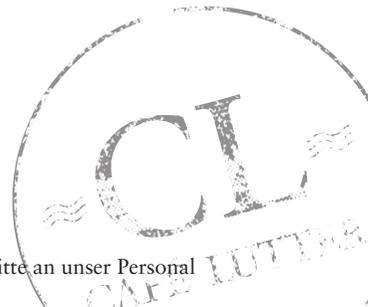
* je mit 4cl Gin

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