



 cafelutterbielefeld  
0521 - 96 30 59 29

offen: Mo - So 9.00 -22.00 Uhr



## FRÜHSTÜCK

9.00 BIS 15.00 UHR

### LUTTER BROTE

frisch belegtes Sauerteigbrot  
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

Schafskäse 3,50

Parmesan 2,50

### RÜHREI

8,00

Unsere regionalen Landeier  
bekommt ihr Rührei, serviert mit  
einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot,  
frischer Gurke und Tomate und einem  
Stück Butter

#### Wahlweise:

Parmesan 2,50

Schafskäse 3,50

Champignons 2,00

8,00



## OBSTSALAT

mit Honig oder Agavendicksaft

### Wahlweise:

Joghurt natur 2,50

Müsli 1,50

## PORRIDGE



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

### Schoko/Banane/Blaubeere

9,90

mit veganen Schokoraspeln und gerösteten Haselnussplittern

### Zimt-Apfelkompott/Orange/

9,90

### Mandel-Crunchy

mit hausgemachtem Zimt-Apfelkompott, frischer Orange und Mandel-Crunchy

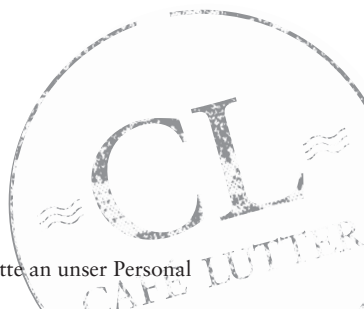
### Obstsalat-Porridge

9,90

mit frischem Obstsalat und Cashewkernen

alle Preise in EURO

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





## MITTAGSKARTE

11.30 BIS 15.00 UHR

7,50



### TOMATEN- SHERRY-SUPPE

10,90

### 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

Tofu 5,00

13,90

### ROTE BETE-ZIEGEN- KÄSE-SALAT

mit Honig und Walnüsse, dazu Brot



15,90

### ASIATISCHE LUTTER BOWL

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

Tofu 5,00

### LINGUINE CON SCAMPI

17,50

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

## VORWEG UND NEBENBEI AB 15.00 UHR

8,50

### **BROT MIT DREI DIPS**

Sauerteigbrot mit  
hausgemachtem Hummus,  
Guacamole, Aioli

13,90

### **GARNELENPFÄNNCHEN**

in Olivenöl und Weißwein,  
dazu Brot

### **KRÄUTER-KARTOFFEL**

7,50

gebratene Kräuter-Kartoffeln  
mit Aioli

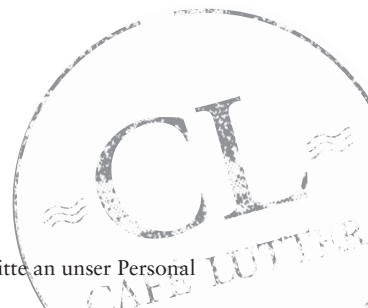
### **CAPRESE**

13,90

Tomate-Mozzarella auf Rucolasalat  
mit Basilikumpesto und Balsamico-  
Creme, dazu Brot

alle Preise in EURO

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





## SPEISEKARTE

AB 15.00 UHR

7,50



### TOMATEN- SHERRY-SUPPE

10,90

### 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

Tofu 5,00

### ASIATISCHE LUTTER BOWL

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



15,90

#### Wahlweise:

Garnelen 6,00

Halloumi 4,50

Hähnchenbrust 5,00

Tofu 5,00

# SPEISEKARTE

AB 15.00 UHR

17,50

## LINGUINE CON SCAMPI

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

15,50

## LINGUINE

### BASILIKUM-PESTO

mit hausgemachtem Pesto  
Kirschtomaten, Pinienkernen,  
Rucola und Parmesan

15,90

## VORSPEISENTELLER

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

## ROTE BETE- ZIEGENKÄSE-SALAT

13,90

mit Honig und Walnüsse, dazu Brot

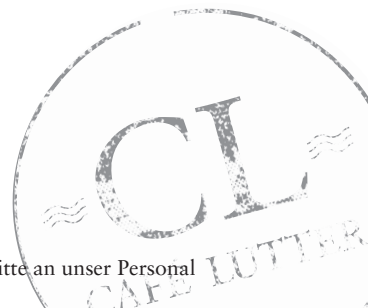
## MEDITERRANE KARTOFFELN

15,50

mit Antipastigemüse und Schafskäse  
überbacken,dazu Brot

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	4,50
Americano	3,50
Café Crème	3,50
Café Crème groß	4,50
Milchkaffee	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Chai Latte	5,00
Matcha Latte	5,00
Frischer Tee	4,50
(frische Minze, Ingwer, Zitrone)	
+ alternativ mit Hafermilch	0,40
+ alternativ mit Kokosmilch	0,40
+ Sirup (Karamell, Vanille)	0,50

### KALT

Vöslauer Wasser prickelnd	0,25l	3,00
	0,75l	6,00
Vöslauer Wasser ohne	0,25l	3,00
	0,75l	6,00
Fritz Kola	0,2l	3,50
Fritz Kola zuckerfrei	0,2l	3,50

### LIMONADEN & EISTEE

Proviant	0,33l	4,50
- Orange		
- Zitrone Ingwer		
Richard's Sun Iced Tee	0,33l	4,50
- Peach		
- Lemon		
Limoment	0,33l	4,50
- Apfel-Minze		
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	5,50
groß	0,4l	8,50
Saftschorle		
klein	0,25l	3,60
groß	0,4l	4,50



## alkoholische GETRÄNKE

### APERITIF

Aperol Spritz	0,2l	8,00
Limoncello Spritz	0,2l	8,00
Sarti Spritz	0,2l	8,00
Lillet Wild Berry	0,2l	8,00
Prosecco auf Eis	0,2l	8,00
Weinschorle	0,2l	5,50

Ramazotti Arancia, alkoholfrei	8,00
-----------------------------------	------

### BIER

Bielefelder Pils	0,33l	4,00
Bielefelder Freiheit alkoholfrei	0,33l	4,00
Bielefelder Radler	0,33l	4,00
Starnberger Hell	0,5l	5,50
Rothaus Tannenzäpfle	0,33l	4,50

### 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

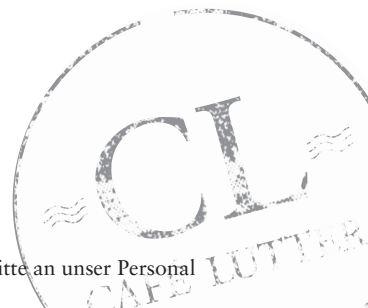
Bombay Sapphire	6,20
Hendrick's Gin	9,00
Gin Sul	8,50
Elephant Gin	11,00
The Botanist	9,50
Monkey 57	10,00

### dazu

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

alle Preise in EURO

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





## 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, reintonig, 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