



 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

9,90

### Schoko/Banane/Blaubeere

mit veganen Schokoraspeln  
und gerösteten Haselnussplittern

9,90

### Zimt-Apfelkompott/Orange/

### Mandel-Crunchy

mit hausgemachtem Zimt-Apfelkom-  
pott, frischer Orange und Mandel-  
Crunchy

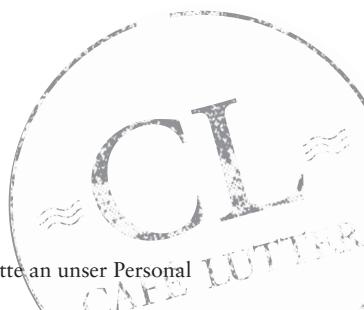
9,90

### Obstsalat-Porridge

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)  VEGAN

TOMATEN-  
SHERRY-SUPPE

(10,90)

GEBACKENER  
SCHAFSKÄSE

mit Tomaten und Oliven

(15,80)  VEGAN

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

ASIATISCHE  
LUTTER BOWL



(15,90)

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**  
gebratene Kräuter-Kartoffeln  
mit Aioli

(7,50)

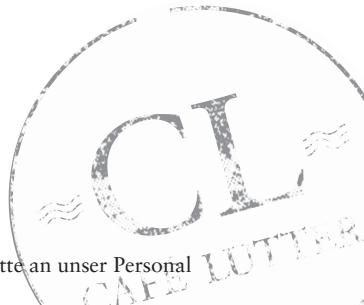
**CAPRESE**

(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)  VEGAN

TOMATEN-  
SHERRY-SUPPE

(10,90)

GEBACKENER  
SCHAFSKÄSE

mit Tomaten und Oliven

(15,80)  VEGAN

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

 VEGAN

(15,90)

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

# 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

mit Honig und Walnüsse, dazu Brot

(13,90)

### MEDITERRANE

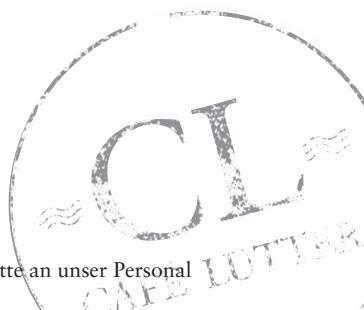
### KARTOFFELN

mit Antipastigemüse und Schafskäse  
überbacken,dazu Brot

(15,50)

alle Preise in EURO

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





## GETRÄNKE alkoholfrei

			LIMONADEN & EISTEE		
	HEISS		Proviant	0,331	4,50
Espresso	2,60		- Orange		
Espresso Macchiato	2,90		- Zitrone Ingwer		
Espresso Doppio	3,50		Richard's Sun Iced Tee	0,331	4,50
Espresso Dopio Macchiato	3,90		- Peach		
Flat White	4,50		- Lemon		
Capuccino	3,90		Limoment	0,331	4,50
Capuccino groß	4,50		- Apfel-Minze		
Latte Macchiato	4,50		Hausgemachte Limonade	0,41	
Americano	3,50		5,90		
Café Crème	3,50		mit Ingwer (frisch gepresst)	+ 1,00	
Café Crème groß	4,50				
Milchkaffee	4,50				
Heiße Schokolade	4,50		Immun Shot	4cl	3,00
Chai Latte	5,00		frisch gepresster Ingwer,		
Matcha Latte	5,00		Zitrone, Orange		
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	SÄFTE/NEKTAR		
	0,75l	6,00	klein	0,25l	4,00
Vöslauer Wasser ohne	0,25l	3,00	groß	0,4l	4,90
	0,75l	6,00	- Apfel naturtrüb		
Fritz Kola	0,2l	3,50	- Johannisbeere		
Fritz Kola zuckerfrei	0,2l	3,50	- 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
Wisky Sour	10,00
Gin-Fizz	9,50

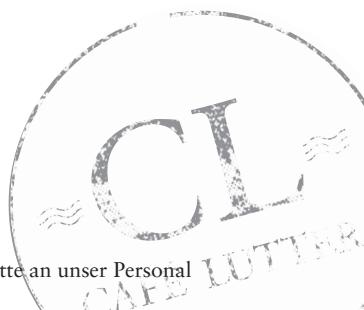
Gin-Fizz, alkoholfrei 9,00

## 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	ROSÉ	
<b>Hauswein Weiß</b> 0,2l 5,70 deutscher Cuvée, - fruchtig, saftig		
<b>Pinot Grigio</b> 0,2l 6,20 vegan - klar, reintonig, frisch	<b>MESSING Rosé</b> Spätburgunder, vegan Aromen von Erdbeere und Rhabarber	0,75l 32,00
<b>Chardonnay</b> 0,2l 6,20 vegan - Pfirsich und Ananasaromen	<b>ROT</b>	
<b>MESSING Blanc de Noir</b> 0,2l 7,90 0,75l 29,90 Spätburgunder, vegan fruchtige Nuancen von Himbeere und Pomeranze	<b>Hauswein Rot</b> Deutscher Cuvée, intensive Beerenfrucht, kräftig, gut strukturiert	0,2l 6,20
	<b>Montepulciano DOC</b> vegan - kräftig, samtig, Kirscharomen	0,2l 6,50
	<b>Primitivo</b> vegan, kräftig, tiefe Beerenfrucht.	0,2l 7,50
<b>MESSING Müller Thurgau</b> 0,75l 30,00 fruchtig, mineralisch mit Nuancen von Aprikose und floralen Tönen	<b>GENS ET PIERRES</b> Sud-Sud Rouge 2020, vegan - dunkle Früchte, würzig, weich	0,75l 30,00
<b>PROSECCO</b> 0,1l 4,00 0,75l 26,50	<b>FINCA ENGUERA</b> Crianza Valencia D.O. 2018/2019, vegan elegante Reife im Holz, viel Charakter	0,75l 30,00