



KAFFEE

Klassik-Espresso-Blend: 80% Arabica aus Kolumbien und 20% Canephora Robusta aus Indien.

		
Espresso	2,10€	3,90€
Espresso Macchiato	2,50€	4,10€
Americano	2,50€	4,50€
Cappuccino	3,30€	4,90€
Flat White	-	4,60€
Latte Macchiato	3,70€	5,20€
Café Bonbon	2,90€	4,70€

Espresso an der Theke

1€

2€

Koffeinfrei?

Wir ersetzen den Espresso mit
Demeter Getreidekaffee. +1,00€

Lust auf was Neues? Probier unsere wechselnden hellen
Röstungen! Frag gerne nach, um zu probieren!

ALLE KAFFEEGETRÄNKE AUCH AUF EISWÜRFELN!
ECHTER GESCHMACK FÜR DEN SOMMER!

FILTERKAFFEE

100% Arabica aus Brasilien, leicht nussig-schokoladig.

Filter aus dem Moccamaster	3,90€	
Milchkaffee	4,20€	
French Press 0,35L / 1,0L	4,50€	8,90€

HEISSES

Bio Schoki (37% 55% weiß)	4,40€
+Espresso	+1,50€
+Sahne (auch vegan möglich)	+1,50€
+Vegane Marshmallows	+2,00€
Kurkuma Latte, mit Haferdrink	4,50€
Chai Latte	4,90€
+Espresso	+1,50€
Rote Beete Latte	4,50€
Matcha Latte	4,90€

Auf Wunsch alle Getränke mit Haferdrink.
Mit Erbsendrink oder laktosefreier Milch +1,00€

TEE

Glas 0,3l / Kanne 1,0l

3,60€

11,90€

SCHWARZ

China Keemun

Sehr mild, angenehme Süße

Assam

Malzig, herb, goldene Tasse

Dharamsala TGFOP

blumig-frischer Geschmack, feinste Alternative zum Darjeeling

Earl Grey

Intensiv duftend, feines Bergamotte Aroma

Chai Tee

Sweet China Black aromatisiert mit Yogi

GRÜN

Bio Bancha

Ausgewogen, grasig

China Long Pekoe

Langblattversion, zart & mild

China Jasmin Chung Hao

duftiges vollblumiges Aroma, dank edler Jasminblüten

WEISS

China Pai Mu Tan

Der Tee aus dem Fujian

ROOIBOS

Bio Rooibos, natur

Rooibos Orange

aromatisiert mit reinem Aroma und Orangenschale

FRÜCHTE & KRÄUTER

Früchtetraum

vollfruchtig, rot, kräftig

Kräutermischung

Nana Minze | Lemongras | Eisenkraut | Melisse

Sommerfrische

Apfel | Minze | Zitronengras

Schon gewusst?
Unsere grünen & weissen
Teesorten könnt ihr mehrfach
aufgießen. Den besten
Geschmack bekommt ihr mit der
zweiten & dritten Infusion.

Aufguss + 2,30€

Kamille

echte Blüten mit intensivem Aroma und zartem Duft

Bergkräuter

Brombeerblätter | Himbeerblätter | Hagebuttenkerne | Sonnenblumenblätter | Klatschmohn | uvm.

Fenchel-Anis-Kümmel

Der Kräuterklassiker für unsere AL

FRISCH AUFGEBRÜHT Glas 0,3l / Kanne 1,0l	4,50€	12,50€
Zitrone Orange Minze Ingwer		
Mit Honig oder Agavendicksaft	+0,50€	

SOMMERZEIT

Eistee, selbstgemacht 0,5l	6,50€
Himbeer-Traube, auf Rooibos-Früchtetee-Basis Zitrone-Ingwer, auf Kräutertee-Basis	
Karaffe Infused Water, 1,0l	8,50€
Apfelessig-Kräuter Johannisbeere-Orange	
Sommer-Schorlen, 0,5l	5,50€
Holunder-Quitte Holunder-Ingwer Holunder-Birne	
Eiskaffee	6,50€
Milch, Shot Espresso, Eiswürfel, Vanilleeis	
Eisschoko	6,50€
Milch, Schokolade, Eiswürfel, Vanilleeis	
Affogato	5,20€
Vanilleeis, Shot Espresso	
Geeiste Chai Latte	4,90€
Milch, Chaisirup, Eiswürfel	
Geeiste Matcha Latte	4,90€
Milch, Matcha, Eiswürfel, Agavendicksaft	

Auf Wunsch alle Getränke mit Haferdrink.
Mit Erbsendrink oder laktosefreier Milch +1,00€

ALLE KAFFEEGETRÄNKE AUCH AUF EISWÜRFELN!
ECHTER GESCHMACK FÜR DEN SOMMER!

KUCHEN, SCHNECKEN, EIS & MEHR BEI UNS AN
DER THEKE.

KALTES & ERFRISCHENDES

Bad Harzburger	0,25l / 0,75l	2,50€ 6,30€
Classic Naturelle	0,25l	3,10€
Cola		
BioZisch	0,33l	4,10€
Guarana Cola Ginger Life Bitter Lemon Rosenblüte Natur Orange Gurke Zitrone naturtrüb Mate		
Saft/Nektar	0,2l	2,90€
Apfel Rhabarber Traube Johannisbeere	0,3l	3,90€
Quitte Birne	0,5l	6,20€
... Als Schorle	0,2l	2,70€
	0,3l	3,70€
	0,5l	5,80€
Orangensaft. frisch gepresst	0,2l	4,20€
	0,3l	6,10€
	0,5l	8,20€

BIER

National Jürgens Brauerei	0,33l	4,50€
Gala hell Brunswiek Alt Südsee IPA Crab #1 Pale Ale		
Wolters	0,33l	3,90€
Pilsener Pilsener alkoholfrei Radler naturtrüb Radler naturtrüb alkoholfrei		
Hefeweizen Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,90€

PRICKELNDES

Priccovino Frizzante	0,15l	6,50€
Rivaner/Scheurebe. Weingut Forster aus der Nahe. Apfel, Birne, Holunder im Duft.	0,75l	27,00€
Valentin Rosa Frizzante	0,15l	6,50€
Spätburgunder. Erdbeere, Johannisbeere im Duft	0,75l	27,00€
Pétillant de Pomme, alkoholfreier Cidre Fournier - BIO Spritziger Apfelsecco aus der Normandie	0,75l	28,00€
Aperol Spritz	0,25l	6,90€
Limoncello Spritz	0,25l	6,90€
Inge		6,90€
Quitten-Spritz	0,25l	6,90€
Rhabarber-Spritz	0,25l	6,90€

WEIN

WEISSWEIN

Riesling	0,15l	5,50€
Weingut Galler in der Pfalz	1,0l	27,50€
Zitrus und Pfirsich im Duft, nachhaltig und frisch		
Grauburgunder	0,15l	5,50€
vom Weingut Forster, Nahe	1,0l	27,50€
Toffee, Heu und reife Birne, schmelzig rund und cremig voll auch mandlig		
Entre-deux-Mers, Chateau Haut-Terre-Fort	0,75l	29,00€
90% Sauvignon Blanc, 10% Semillon duftend nach Holunderblüte, Birne und Stachelbeere		
Todaro Nihal Grillo	0,75l	35,00€
100% Grillo Frische Apfel- und Zitrusnote		
Macon-Villages - Pierre Dupond		
100% Chardonnay Frisch, aromatisch; cremige Textur mit Birne und Pfirsich in der Nase; ein Hauch von Säure im Abgang		

PINKWEIN

Spätburgunder Rosé	0,15l	5,50€
feinherber Nahe-Rosé von Forster	0,75l	22,00€
nach Blumenwiese duftig, süffig, dicht und elegant		
Chateau Perayne - Bordeaux Clairet 2019	0,75l	29,00€
100% Cabernet Sauvignon Zart, fruchtig, Aromen von Kirsche und Mandel Absolute Sommer-Empfehlung		
... als Schorle	0,25l	6,50€

ROTWEIN

Chateau l'Escardie	0,75l	33,00€
Cuvée aus Cabernet Franc und Merlot Noir Fruchtbetont, unglaublich weich im Abgang		

FRÜHSTÜCK

DEN GANZEN TAG, BIS 17 UHR

Renate	9,50€
Nussbrot und Dinkelbrötchen, Bio Käse & wurstauswahl, Marmelade, Butter	

Stina	9,50€
Nussbrot und Dinkelbrötchen, Bio Käseauswahl, Butter, Marmelade, viel Grünzeug	
... Mach's dir würzig: Stina mit herber Käse-Auswahl und Feigensenf +2,50€	
Pauline - vegan	9,90€
Nussbrot und Dinkelbrötchen, Alsan Bio-Margarine, veganer Frischkäse, Rote Beete Hummus, gebratener Räuchertofu, viel Grünzeug	
Tim	9,50€
Süßes Brot, Bio Frischkäse, Butter, Honig, Marmelade, frisches Obst	
... Als vegane Variante mit veganem Frischkäse, Alsan Bio- Margarine, Erdnussbutter	

EI, EI, EI

Hart gekochtes Ei	1,90€
Spiegelei	2,10€
Naturrührei aus drei Eiern	5,50€
+Brot & Butter	+2,10€
+Tomate	+1,10€
+Zwiebel	+1,10€
+Champignons	+1,50€
+Bio-Speck	+2,90€

LÖFFELZEIT

Joghurt (Bio-Vollmilch-Joghurt oder Sojajoghurt) mit	4,00€
+Ahornsirup	+1,00€
+frisches Obst	+3,50€
+Himbeerpüree	+2,00€
+Apfelmus	+1,90€
Bircher Müsli, selbstgemacht - vegan	6,50€
Apfel Haferflocken Mandeln Sojajoghurt Haferdrink Orangensaft	
+frisches Obst	+3,50€
+Himbeerpüree	+2,00€
+Apfelmus	+1,90€

FRENCH TOAST - vegan

selbstgebackenes Weißbrot (2 Stück) aus der Pfanne	6,90€
+Ahornsirup	+1,00€
+frisches Obst	+3,50€
+Marmelade	+1,00€
+Zimt & Zucker	+0,70€

BELEGTE STULLEN

Avocado, Tomaten-Ceviche, Sprossen, Gewürze - vegan	9,70€
Bergkäse, Obst, getrocknete Früchte, Walnüsse, Feigensenf, Thymian	9,50€
Ziegenkäse, Rucola, Tomaten-Ceviche, kaltgepresstes Olivenöl, Basilikum Als vegane Variante mit Frischkäsealternative statt Ziegenkäse	9,70€
Rote Beete Hummus, Obst & Gemüse, geröstete Sonnenblumenkerne - vegan	9,50€

Noch was drauf?	
+ 1 Spiegelei	+2,00€
+ 2 Spiegeleier	+3,00€
+ Schinken	+3,20€
+ Brie	+2,60€

Salate

Grüner Salat mit Obst und Gemüse queer Beet, dazu geröstete Sonnenblumenkerne und frische Sprossen	8,50€
Gemischter Salat mit Tomaten-Ceviche und Ziegenkäse	8,50€

Zu allen Salaten reichen wir frisch gebackenes Brot und unser Lüttes Dressing

Alle Speisen auch mit glutenfreiem Brot erhältlich +1,00€

WIR BACKEN ALLES MIT VIEL LIEBE SELBER! KUCHEN & MEHR BEI UNS AN DER THEKE!
--

EXTRAS

Scheibe Brot (Nuss Dinkel Süß)	1,80€
Dinkelbrötchen	1,80€
Portion Bio-Käse	1,80€
Ecke Bio-Brie	1,50€
Schälchen Bio-Frischkäse	1,50€
Butter	0,50€
Alsan Margarine	0,50€
Marmelade	1,00€
Honig	1,00€
Portion Rote Beete Hummus	2,90€
Teller Obst	4,50€
Teller Gemüse	4,50€
Halbe Avocado mit Zitrone	4,50€

Unverträglichkeit oder Allergie?

Sprecht uns gerne an, wir beraten euch bezüglich aller enthaltenen Allergene und
Inhaltstoffe.

NOCH EIN PAAR WORTE ZU UNS:

Gemeinsam können wir so viel erreichen, wenn wir zusammenarbeiten.
Tolle Produkte und Händler direkt um die Ecke:

Unsere Kaffeeröstungen kommen von der Rösterei Schuler aus Hildesheim.
Die Milch vom Milchhof Gehrke aus Groß Twülpstedt.
Herr Werthmann bringt das Gemüse.
Der Obsthof Rieß bringt uns Obst & Marmelade.
Unser Tee kommt von Bischoffs Teeladen.
Die National Jürgens Brauerei bringt handgebrautes Bier.
Käse- & Wurstprodukte bekommen wir vom Guten Morgen Bioladen am Hagenmarkt.
Hof Twelckmeyer bringt Winni's Wieseneier zu uns.
Den Durst löscht Getränkehandel Potyka.
Sascha von „Most Wanted“ presst frischen Apfelsaft.
Jonas & Marie von „Hi Honey!“ schleudern feinsten Honig.
Im Sommer gibt es Eis von Bauernhof Müller aus Ettenbüttel.

**AUF DER SUCHE NACH EINEM NEUEN JOB?
SCHICK UNS GERNE EINE KURZE BEWERBUNG AN: kontakt@luettes.cafe**

Folgt uns gerne auf Instagram und Facebook um immer auf dem neuesten Stand zu bleiben!

Weitere Infos:

Schwangerschaft?

All unsere Käsesorten sind aus pasteurisierter Milch hergestellt. Unsere Kaffeegetränke bereiten wir dir gerne mit einem Getreidekaffee zu. Gib uns Bescheid, falls wir Spiegelei oder Rührei länger braten sollen.

Allergene:

Unsere Lüttes Produkte sind hausgemacht und mit viel Liebe selbst zubereitet. Bei Fragen zu den genauen Inhaltsstoffen sprich unser Team an.

Gluten:

Wir haben glutenfreies Brot und Kuchen im Angebot. Da wir nur eine Küche zum Produzieren haben, können wir leider nicht gewährleisten, dass keine Spuren vorhanden sind.

Kleine Gäste:

Wir haben diverse Hochstühle, unser Wickeltisch ist etwas versteckt. Brei warm machen, ein Brot auf die Hand vorweg? Sprecht uns an, wir helfen euch gerne weiter.