

breakfast all day long



FRÜHSTÜCKSPATTEN

BREAKFAST FOR TWO (🌿) 29,9
 2 Bio-Spiegeleier - hausgemachte
 Tomatenbutter - Avocado - cremiger Hummus
 - Kartoffelrösti - hausgemachter Cashew-
 Petersilie-Dip - whipped Feta - Manchego - Brie
 - Ziegenkäse - Kräutersaitlinge - getrocknete
 Tomaten - Wildkräutersalat - Salzmandeln -
 Rohkost - handgemachte Dinkel-Bagel &
 Bergbrot (Brot&Sinne)
 A,B,D,E,H,L,M,I,K



Verschenke gemeinsame Zeit mit
 unserem Themen-Gutschein
 "BREAKFAST FOR TWO" (Beinhaltet 2
 Heißgetränke + unsere Breakfast for two
 Frühstückspatte)

BERNHARD (🌿) 15,9

Bio-Spiegelei - hausgemachte
 Tomatenbutter - Avocado - hausgemachter
 Cashew-Petersilie-Dip - whipped Feta -
 Wildkräutersalat - Manchego - Brie -
 Ziegenkäse - Salzmandeln - Rohkost -
 handgemachter Dinkel-Bagel & Bergbrot
 (Brot&Sinne)
 A,B,D,E,H,L,M,I,K

BIANCA (🌿) (🌱) 15,9

Hausgemachte Tomatenbutter - Avocado -
 Kräuterkeese - Kartoffelrösti - Scrambled
 Tofu - hausgemachter Cashew-Petersilie-Dip
 - Kräutersaitlinge - getrocknete Tomaten -
 Wildkräutersalat - Rohkost - handgemachter
 Dinkel-Bagel & Bergbrot (Brot&Sinne)
 A,D,H,L,I,K

+ frisch gepresster Orangensaft 0,2 4,8

DU WILLST MEHR?

+ Hausgemachte Tomatenbutter 2,5
 + Hausgemachter Cashew-Petersilie-Dip 2,9
 + Cremiger Hummus 2,9
 + Whipped Feta 2,9
 + Getrocknete Tomaten 2,9
 + Kartoffelrösti 2,5
 + Avocado 2,9
 + Bio-Spiegelei 2,9
 + Brotkorb (Bagel, Stulle) 2,9
 + Croissant 2,9

FRÜHSTÜCKSSPECIALS

HELGA (🌿) 11,9

Handgemachter Dinkel-Bagel
 (Brot&Sinne) - smashed Avocado mit
 hausgemachter Zitronenvinaigrette -
 Blutampferkresse - gerösteter
 Buchweizen - Granatapfelkerne
 H,L

WIR EMPFEHLEN DAZU:

+ Gebratener Halloumi-Käse 2,9
 + Bio-Spiegelei 2,9
 + Kräutersaitlinge 3,5
 + Pochiertes Bio-Ei 2,9
 + Burrata 4,9

OTTO 11,9 / 15,9

(single oder double)
 Fluffiges Brioche - Babyspinat -
 Kräutersaitling - pochiertes Bio-Ei -
 rosa Hollandaise - gerösteter
 Buchweizen - Grana Padano
 A,B,E,H

WIR EMPFEHLEN DAZU:

+ Avocado 2,9

KONRAD (🌿) 13,9

Breakfast Taco
 2 Softshell Tacos - Mozzarella -
 Bio-Spiegeleier - hausgemachter
 Cashew-Petersilien-Dip - smashed
 Avocado mit Zitronenvinaigrette -
 Wildkräutersalat - Pickled Onions -
 gerösteter Sesam - Limette
 A,B,E,H,I,K

WIR EMPFEHLEN DAZU:

+ Doppelt Käse 1,5
 + Gebratener Halloumi-Käse 2,9
 + Kräutersaitlinge 3,5
 + Crispy Tofu 2,9

WALTER 13,9

Turkish Eggs
 2 pochierte Bio-Eier - würziger
 griechischer Joghurt - hausgemachtes
 Paprikaöl - Dukkah - Pimientos -
 Granatapfelkerne - Falafelcrumbel -
 handgemachtes Dinkel-Fladenbrot
 (Brot&Sinne)
 L,B,E,F,H,K

WIR EMPFEHLEN DAZU:

+ gerösteter Blumenkohl 2,9
 + Gebratener Halloumi-Käse 2,9
 + Kräutersaitlinge 3,5

WAFFELN

Zwei hausgemachte belgische Waffeln
 Achtung: Große Portion

IRMIN 10,9

Cremiges Vanilleeis - Pistaziencreme -
 Sahne - gehackte Pistazien -
 Heidelbeeren
 A,E,K,N,D

IRMGARD (🌿) 10,9

Fruchtiges Waldbeereis - hausgemachte
 Vanillesoße - Spekulatiuscreme -
 Heidelbeeren - Spekulatiuskekse
 A,K,N,D

ILSE (🌿) 10,6

Vegane Creme - hausgemachte
 Heidelbeersoße - frische Heidelbeeren -
 Granola
 A,D,K,N

IDA (🌿) 10,6

LUUC Schokocreme - frittierte Banane -
 Erdnussmus - Haselnüsse
 A,D,C,K,J

INGE (🌿) 9,3

Zimt & Zucker
 A,D

HERZENSEMPFEHLUNG

🍷 Für das perfekte Rezept unserer Waffeln
 haben wir einige Anläufe gebraucht.
 Durch unsere Geheimzutat sind sie einfach
 unverwechselbar.

SÜSSES

FRIDA (🌿) (🌱) 11,9

Acai-Beerenpüree - hausgemachtes
 Granola - Kokoschips - Früchte -
 Erdnussmus
 A,C,K,D,N

🍷 Unser Granola ist hausgemacht und
 wird in Bio-Kokosöl im Ofen goldbraun
 gebacken. Es ist komplett frei von
 raffiniertem Zucker.

FINE (🌿) 7,9

Warmes Bananenbrot mit Erdnussmus
 & Walnusscrunch
 A,C,D,K

DESSERT

🍷 Vegane Kuchen, Cheesecakes und
 Zimtschnecken sowie **glutenfreie**
 Kuchen findest du an der Theke!

+ Vegane Creme - D 1,2
 + Sahne - E 1,2
 + vegane Schlagcreme 1,2

🌿 glutenfrei (🌱) glutenfrei möglich (nur auf Anfrage!)

🍷 vegan (🌿) vegan möglich (nur auf Anfrage!)

LUUC
 café deli wein

cafeluuc.de @cafeluuc

WIR ARBEITEN BARGELDLOS

Pro verkaufter Bowl spenden wir 50 Cent an ausgewählte Tierschutzprojekte. Wir konnten innerhalb von 12 Monaten bereits 7000 Euro spenden! DANKE

SALAT BOWLS

LORELEI   15.9
Chinakohl-Glasnudelsalat - crispy Tofu - Gurken-Sesam-Salat - Pickled Onions - Mango - Edamame - Wildkräutersalat - Special Soße - Limette - Erdnussdressing D,H,I,C,K

LIESE   15.9
Wildkräutersalat - Möhren - Avocado - Kräutersaitlinge - gerösteter Buchweizen - Heidelbeeren - Granatapfelkerne - Agave-Senf-Dressing - handgemachtes Bergbrot (Brot&Sinne) F,G,H,I

LOTTE   15.9
Bio-Hirse - hausgemachter Hummus - Rucola - gerösteter Blumenkohl - Falafelbällchen - Rotkraut-Weißkohl - Salat - Granatapfelkerne - Sesam - Chili - cremiges Sesamdressing A,D,F,G,H,L

LINA   15.9
Bio-Hirse - Rote-Linsen-Salat mit Rote Bete - Blattsalat - Süßkartoffelpommes - Ofen-Spitzkohl - Curry-Erdnüsse - Karotte - Frühlingszwiebeln - cremiges Agave-Senf-Dressing - Curry-Dip C,K,G,D,F

PIMP DEINE BOWL

+ Burrata 4.9
+ Avocado 2.9
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Kräutersaitlinge 2.9
+ Crispy Tofu 2.9
+ Gerösteter Blumenkohl 2.9
+ 3x Falafel 3.3

DU ISST GERNE LOW CARB?

Ersetze die Hirse in deiner Bowl gegen unseren bunten Blattsalat. Wir bereiten alle Speisen sehr gerne auch vegan zu. Frag einfach nach!



Liebe Gäste, wir legen sehr großen Wert auf Qualität.

Wir beziehen den größten Teil unserer Ware von unserem Bio-Großhändler des Vertrauens. Lange Zeit haben wir es nicht für notwendig gehalten es zu kommunizieren, für uns war es selbstverständlich. Wir möchten jedem Gast noch einmal bewusst machen, dass wir wirklich qualitativ hochwertige Lebensmittel verarbeiten & obendrein noch alles hausgemacht ist. Wir sind stolz auf diese Arbeit und freuen uns, dass ihr das ebenfalls so sehr zu schätzen wisst.

Danke von Herzen für eure Unterstützung!

LUNCHMENÜ AB 11:30 UHR

BURGER

SEPP 13.3
Brioche-Bun (Brot & Sinne) - würzige Tomatenbutter - Blattsalat - Gewürzgurke - Krautsalat - Tomate - Falafelpatty - gebratener Halloumi - Curry-Mayo - karamellisierte Zwiebeln
*auf Nachfrage gerne scharf A,D,G,F,H,E

SUSI  13.3
Brioche-Bun (Brot & Sinne) - würzige Tomatenbutter - Blattsalat - Gewürzgurke - Krautsalat - Tomate - Falafelpatty - getrocknete Tomaten - Curry-Mayo - karamellisierte Zwiebeln
*auf Nachfrage gerne scharf A,D,G,F,H

LUUC-CURRY 15

Wechselndes, saisonales Gemüse - geröstete Erdnüsse - bunter Sesam
Dazu: Frisches Fladenbrot aus 100% Dinkelmehl oder Hirse (glutenfrei) H,C,L

TACOS 13.9

KARL  
2 Softshell-Tacos - Mozzarella - gerösteter Blumenkohl - smashed Avocado - Wildkräutersalat - Rotkraut-Weißkohl-Salat - Special Soße - Granatapfel A,D,E,H,I

WIR EMPFEHLEN DAZU:

+ Doppelt Käse 1.5
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Kräutersaitlinge 3.5

KLEINIGKEITEN

Gemischter Beilagensalat 6.6
G,H,D

Süßkartoffelpommes mit hausgemachter Curry-Mayo 7.7
G,D

6 x Falafelbällchen mit hausgemachtem Sesam-Dip 7.7
H,D,F

HUMMUS TELLER 10.9

Jeder Hummus-Teller wird mit Granatapfelkernen, Frühlingszwiebeln, Sesam, Chili & zwei frischen Fladenbroten (100% Dinkelmehl) serviert. A,H,L

WÄHLE DEINE LIEBELINGSTOPPINGS:

+ 3 x Falafel 3.3
+ Avocado 2.9
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Kräutersaitlinge 3.5
+ Eingelegte Zwiebeln 1.9
+ Getrocknete Tomaten 2.9
+ Crispy Tofu 2.9
+ Gerösteter Blumenkohl 2.9
+ Pochiertes Ei 2.9

LECKEREIEN AM ABEND

*ab 15 Uhr verfügbar

BUNTE TAPAS-PLATTE FÜR ZWEI 38.9
PERSONEN

Frisches Fladenbrot (100% Dinkelmehl) - Oliven - cremiger Hummus - hausgemachte Tomatenbutter - Cashew-Petersilien-Dip - getrocknete Tomaten - Artischockenherzen - Falafelbällchen - Rotkraut-Weißkohl-Salat - whipped Feta - Manchego - Brie - Ziegenkäse - Feigensenf - Salzmandeln A,H,D,E,F,G,I,L,K,M

+ 1 x Fladenbrot extra 1.9
+ Avocado 2.9
+ Gebratener Halloumi-Käse 2.9
+ Kräutersaitlinge 3.5
+ 3x Falafel 3.3
+ Burrata 4.9



Verschenke gemeinsame Zeit mit unserem Themen-Gutschein "ZEIT ZU ZWEIT" (beinhaltet 2 Gläser Wein + unsere bunte Tapasplatte!)

Wir spenden pro Google-Bewertung 2 € an ausgewählte Tierschutzprojekte.

Wir konnten innerhalb von 12 Monaten bereits 7000 Euro spenden! DANKE



ALLERGENE

A-Weizen B-Eier C-Erdnüsse D-Soja E-Milch F-Sellerie G-Senf H-Sesam I-Sulfite J-Lupine K-Schalenfrüchte L-Dinkel M-Mandeln

 glutenfrei  glutenfrei möglich (nur auf Anfrage!)

 vegan  vegan möglich (nur auf Anfrage!)