

## Herzlich Willkommen im Restaurant Lück's!

Wir sind ein kleines, familiäres Restaurant in Berlin-Friedrichshain. Bei uns wird Dir in entspannter und gemütlicher Atmosphäre ein rein pflanzliches Geschmackserlebnis geboten. Dabei legen wir hohen Wert auf saisonale Zutaten, die fast ausschließlich aus biologischem Anbau stammen. Gekocht wird mit gefiltertem und vitalisiertem Wasser. Dieses wird mithilfe einer Filteranlage von Leogant aufbereitet. Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und werden mit viel Liebe frisch zubereitet, weshalb es gelegentlich zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann.  
Wir bitten dies zu entschuldigen!

Wir freuen uns, dass Du den Weg zu uns gefunden hast und wünschen Dir einen angenehmen und entspannten Besuch. Selbstverständlich ist auch jeder Vierbeiner herzlich willkommen!

Für Fragen, Anregungen und Kritik haben wir stets ein offenes Ohr.

---

### Vorspeise

Suppe des Tages; dazu selbstgebackenes Brot <sup>13</sup> (über die aktuelle Variante informiert der Service gerne)	4,90 €
Warme Quiche mit kleinem gemischtem Salat (über die aktuelle Variante informiert der Service gerne)	5,50 €
Vorspeisenplatte mit fermentiertem Cashew-Frischkäse, hausgemachten Aufstrichen, eingelegten Oliven und Gemüsesticks; dazu selbstgebackenes Brot (perfekt für 2 Personen) <sup>13</sup>	8,90 €

### Hauptgerichte

Gedrehte und kurz geschwenkte Zucchini-Gemüse-Pasta mit hausgemachter Kartoffel-Käsesauce und einem Topping aus knusprigen Kichererbsen, Hanfparmesan und Salatbouquet <sup>123</sup>	11,90 €
Black-Bean Tempeh-Burger im selbstgebackenem Dinkelbrötchen, mit hausgemachter Mandelmayonnaise Barbecuesoße, Krautsalat und karamellisierten Zwiebeln; dazu gemischter Salat und in Kokosöl frittierte Chips <sup>3</sup>	11,90 €
Kurkuma-Radicchio Risotto aus Arborio Reis mit Kokosmilch und gerösteten Walnüssen, verfeinert mit Hanfparmesan; dazu Salatbouquet <sup>123</sup>	12,90 €
Bunter Sommersalat aus saisonalen Salatvariationen, selbstgezogenen Keimlingen und Sprossen in Balsamico-Senf-Dressing; dazu selbstgebackenes Brot, <u>wahlweise</u> mit:	
• gebratenen Champignons <sup>13</sup>	11,90 €
• gebratenen Tempehstreifen <sup>3</sup>	11,90 €
Dreierlei bunte hausgemachte Gnocchi, verfeinert mit Olivenöl und Hanfparmesan; dazu bunter Salat in Balsamico-Senf-Dressing, <u>wahlweise</u> angebraten mit:	
• Kirschtomaten, Kapern und Salbeiblättern <sup>123</sup>	10,90 €
• Champignons, Möhren, Kürbiskernen und Frühlingzwiebeln auf einer Rotweinsauce <sup>123</sup>	12,90 €
<u>Rohkostliche</u> Carbonara Pasta aus gedrehten Zucchini, Cashews, jungem Kokosnussfleisch, getrockneten Tomaten und marinierten Champignons, verfeinert mit geräucherten Kokosnussflocken und Hanfparmesan; dazu gemischter Salat in Limetten-Dressing <sup>123</sup>	12,90 €

### Dessert

<u>Rohkostliches</u> Tiramisu aus der jungen Kokosnuss, hausgemachtem Cold Brew Kaffee und Carob Pulver, garniert mit einer Fruchtcreme <sup>123</sup>	5,50 €
--	--------

---

1 sojafrei

2 glutenfrei (alternativ auch glutenfreies Rohkost-Brot möglich)

3 enthält Nüsse (alternativ auch nussfreie Varianten möglich)

