

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!

Vorspeise

Suppe des Tages; dazu selbstgebackenes Brot ^{1 2 3} (über die aktuelle Variante informiert der Service gerne)	4,90 €
Warme Quiche mit kleinem gemischtem Salat ² (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) ^{1 2 3}	8,90 €

Hauptgerichte

Gedrehte und kurz geschwenkte Zucchini-Gemüse-Pasta mit hausgemachter Kartoffel-Käsesauce und einem Topping aus knusprigen Kichererbsen, Hanfparmesan und Salatbouquet ^{1 3}	11,90 €
Süßkartoffel-Fettuccine mit hausgemachter Rotwein-Bolognese, Basilikumöl und einem Topping aus Kokosjoghurt, Hanfparmesan und Salatbouquet ³	11,90 €
Black-Bean Tempeh-Burger im selbstgebackenem Dinkelbrötchen, mit Mandelmayonnaise, Barbecuesauce Krautsalat, eingelegten Gurken und karamellisierten Zwiebeln; dazu gemischter Salat und in Kokosöl frittierte Chips ^{2 3}	11,90 €
Kurkuma-Radicchio Risotto aus Arborio Reis mit Kokosmilch und gerösteten Walnüssen, verfeinert mit Hanfparmesan; dazu Salatbouquet ^{1 3}	12,90 €
Bunter Wintersalat aus saisonalen Salatvariationen, selbstgezogenen Keimlingen und Sprossen in Balsamico-Senf-Dressing; dazu selbstgebackenes Brot, <u>wahlweise</u> mit:	
• gebratenen Champignons ^{1 2 3}	11,90 €
• gebratenen Tempehstreifen ^{2 3}	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 ^{1 3}	10,90 €
• Champignons, Möhren, Kürbiskernen und Frühlingszwiebeln auf einer Rotweinsauce ^{1 3}	12,90 €
<u>Rohkostliche</u> Pizza aus Kürbis, belegt mit einer rauchigen Balsamico-Tomatensauce, mariniertem Ofengemüse, Oliven, Basilikumöl und Cashew-Frischkäse; dazu gemischter Salat in Limetten-Dressing ^{1 3}	12,90 €

Dessert

<u>Rohkostliches</u> Tiramisu aus der jungen Kokosnuss, hausgemachtem Cold Brew Kaffee, Carob und Vanille; garniert mit einer Fruchtcreme ^{1 3}	5,50 €
--	--------

Bitte beachtet auch unsere Kuchen in der Kühltheke und unsere Spezialgerichte auf der schwarzen Tafel im ersten Raum

1 sojafrei

2 enthält Gluten (alternativ auch glutenfreie Varianten möglich - gerne fragen)

3 enthält Nüsse (alternativ auch nussfreie Varianten möglich - gerne fragen)

