



LULA
DELI & GRILL
BERLIN

Unsere Frühstücke des Monats bis 15°

Crémant de Loire Bouvet Saphir AC brut

frisch, lebendig, fruchtige Säure

0,1l **5,90 €**

Pancakes im Januar

mit Dulce de leche-Mascarponecrème,
hausgemachtem Kaffeesirup,
und frischer Grapefruit

7,50 €

Das Januar-Frühstück

Kleines Buttercroissant
mit hausgemachter Marmelade,
Bio-Rührei mit Tomate,
Rosmarinschinken und Caponata
(gegrilltes mediterranes Gemüse mit Tomate),
geräucherte Forelle auf Rote-Bete-Crème,
eingelegter Ziegenkäse mit rosa Pfeffer,
Spinat-Schafskäse-Dip,
Bühlertaler Dorfkäse, Kapernäpfel,
Passionsfrucht-Joghurt,
frisches Obst, Butter
und Brotkorb mit hausgebackenem Brot

14,90 €

Spiegeleier im Januar

(2 BIO-Eier)

auf unserem hausgebackenen Sauerteigbrot
mit gegrilltem Kürbis, Champignons
und Kirschtomaten

10,50 €

Räucherlachs extra

4,50 €

Das vegane Januar-Special

Rührei aus Seidentofu mit Kräutern
serviert mit veganem Lachs aus Möhre,
Kresse, Sprossen, Salat,
Margarine und Brotkorb mit hausgebackenem Brot

9,90 €

Die Marmelade, Crèmes, Aufstriche, Quark und Pancakes sind hausgemacht.
Wir verwenden ausschließlich regionale BIO-Eier und Meersalz

**Unser Brot und die Brötchen backen wir nach ursprünglichen Rezepten
in unserer Backstube - im Lula am Markt am Breslauer Platz -
und bieten unsere Backwaren dort auch täglich zum Verkauf an.**

Aperitivo

Ponte Frizzante
0,1l 3,90 €

**Crémant de Loire
Bouvet Saphir AC brut**
frisch, lebendig, fruchtige Säure
0,1l 5,90 €

Hollerblüten Prosecco
Holunderblüte, Prosecco
und Zitrone
0,1l 4,70 €

Spritz

Aperol-Spritz
Prosecco, Aperol, Soda
und Orange auf Eis
5,90 €

Holunder-Spritz
Prosecco, Holunderblüte
und Minze auf Eis
5,90 €

Ingwer-Spritz
Wodka, Ingwer,
Soda und Limette auf Eis
5,90 €

Berry Gin

Pink Gin Spritz
Premium Pink Gin, Soda,
Prosecco, Beeren
6,90 €

Pink Gin Tonic
Premium Pink Gin, Tonic,
Rosmarin, Beeren
6,90 €

Gin klassisch

Gin Tonic
Tanqueray Gin
und Tonic auf Eis
6,40 €

Gin Lemon
Tanqueray Gin, hausgemachte
Zitronen-Limonade, Soda, Minze
7,20 €

Gin Mule
Tanqueray Gin, hausgemachte
Ingwer-Limonade, Soda, Minze
7,20 €

Gin Maracuja Spritz
Tanqueray Gin, Maracuja, Soda,
Prosecco, Minze
7,90 €

Sie können bei uns bis 15⁰⁰ frühstücken

Süßes Frühstück

Buttercroissant 1,90 €

Buttercroissant deluxe 4,20 €
mit hausgemachter Marmelade und Butter

Süße Sünde 6,90 €
Croissant, Butter, hausgemachte Marmelade und Joghurt mit Mangosauce und frischem Obst

Heidelbeer-Pancakes 6,40 €
mit Ahornsirup und frischem Obst

Bananen-Pancakes 6,90 €
mit Ahornsirup und Walnüssen

Die LuLa-Frühstücke

Frühstück Lula 8,50 €
mit italienischer Salami, Serranoschinken, Putenbrust und Rahmbrie, Mango-Curryrahm, serviert mit Butter, Kresse, Obst und Brotkorb

Käse deluxe 9,80 €
Bühlertaler Käse, Rahmbrie, Manchego, Baby-Mozzarella, Tomaten-Frischkäse und Feigen-Senf, serviert mit Butter, Kresse, Obst und Brotkorb

Spanish deluxe 9,50 €
Rührei (2 BIO-Eier) mit Chorizo, Tomate und Frühlingszwiebeln, Avocadocrème, Serranoschinken, Manchego, Frischkäse und frisches Obst, serviert mit Brotkorb und Butter

Änderungswünsche

kosten die Küche Zeit und stören leider den Ablauf in der Küche, bitte habt Verständnis, dass wir für mehr als eine Änderung pro Frühstück 2,00 € berechnen

Italian deluxe 10,50 €

Rührei (2 Bio-Eier) mit Tomaten und Kräutern, Baby-Mozzarella mit Tomate und Pesto, ital. Salami, Rosmarinschinken, getrocknete Tomaten und frisches Obst, serviert mit Brotkorb und Butter

LuLa-deluxe für Zwei

Rührei mit Kräutern und Tomate (2 BIO-Eier), Fenchelsalami, Serranoschinken, Bühlertaler Käse, Rahm-Brie, Baby-Mozzarella, Mango-Curryrahm, Avocado, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, hausgemachte Marmelade, Kresse, Joghurt mit Obst und Honig, Butter, Obst und Brotkorb

24 €

Das vegane Dezember-Frühstück 9,90 €

Hausgemachte Rote-Bete-Crème, Kürbis-Linsenaufstrich, veganer Lachs aus Möhren, gegrilltes Gemüse, hausgemachte Marmelade, Margarine, Bio-Sojajoghurt mit hausgemachtem Granola, serviert mit frischem Obst, Kresse, Sprossen, Salat und Brotkorb mit hausgebackenem Brot

Bagel-Frühstück

Die Lula-Bagel backen wir mit unserem hauseigenem Sauerteig selbst und gönnen ihnen eine lange Teigreife.

Der Avocado-Bagel 7,50 €

Frischkäse natur,
frische Avocado, Tomate,
Salat, Sprossen, Kresse,
und Kichererbsen

Der Lachs-Bagel 8,50 €

Meerrettich-Frischkäse,
Räucherlachs, Salat,
Kresse, und Sprossen

Die LuLa-Eierspeisen

Rührei (3 BIO-Eier) 8,50 €

mit Tomate, Kräutern
und Frühlingszwiebel,
serviert mit Brotkorb und Butter

Italienisches Rührei (3 BIO-Eier) 8,90 €

mit Blattspinat, getrockneten Tomaten,
Tomate und Mozzarella,
serviert mit Brotkorb und Butter

Spanisches Rührei (3 BIO-Eier) 8,90 €

mit Chorizo, Frühlingszwiebeln
Tomate und Manchego,
serviert mit Brotkorb und Butter

Rührei mit Schafskäse (3 BIO-Eier) 8,90 €

mit Tomate, Kräutern
und Frühlingszwiebel,
serviert mit Brotkorb und Butter

Spiegelei (2 BIO-Eier) 7,50 €

serviert mit Salat, Brotkorb und Butter

Spiegelei und Bacon (2 BIO-Eier) 8,80 €

serviert mit Salat, Brotkorb und Butter

Extra-Bacon 1,50 €
2 Scheiben

Müsli und Co

Obstsalat 6,50 €

frisch aufgeschnittenes Obst
mit Limette und Passionsfrucht

LuLa-Joghurt 6,90 €

mit Walnüssen, Honig und
frisch aufgeschittenem Obst

LuLa-Bircher Müsli 6,80 €

hausgemacht mit Haferflocken,
Joghurt, Mango, Kokosflocken,
frischem Obst und Passionsfrucht

Lula Soja-Joghurt mit veganem Granola 6,90 €

(glutenfrei)
mit frisch aufgeschittenem Obst

Extras

Brotkorb 2,00 €

Frischkäse natur 1,00 €

Frischkäse mit getrockneten Tomaten 1,70 €

Mango-Curryrahm 1,70 €

Avocadocrème 1,90 €

hausgemachte Marmelade 1,50 €

Honig 0,70 €

Nutella 0,90 €

Butter 1,20 €

ab 12°°

Vorspeisen und Suppen

Dreierlei Dips

Mango-Curry-Rahm,
Hummus,
Tomaten-Frischkäse,
serviert mit gegrilltem,
hausgebackenen Sauerteig-Brot
7,50 €

Kürbis-Linsensuppe

mit Curry, Kokos, roten Linsen
und frischen Kräutern,
serviert mit Brot
5,50 €

Reisnudelsuppe mit Lachs und Zitronengras (glutenfrei)

mit Gemüse, Kokos-Brühe
und asiatischen Kräutern
6,50 €

Asiatische Nudelsuppe - Huhn -

mit Freiland-Huhn, knackigem Gemüse,
Limette, würziger Brühe, Pack Choi
und asiatischen Kräutern
8,90 €

Brotzeit im Lula

- unser Sauerteigbrot backen wir täglich
im Lula am Markt selbst -

mit unserem eigenen Sauerteig und langer
Teigreife wird das Brot von Hand geformt und
dann im Steinofen gebacken

Lula Lachs-Brot

Gegrilltes Lachsfilet, 2 Bio-Spiegeleier,
rote Bete, Rucola, Dill und Honig-Senfsauce
auf dem Lula-Brot mit Zitronenmayonnaise
11,50 €

Strammer Max

2 Bio-Spiegeleier, Salami
und Serrano-Schinken,
serviert auf gegrilltem Lula-Brot mit Tomate,
Salat und Gewürzgurke
10,50 €

Steak-Sandwich

Gegrilltes Rumpsteak, süß-saure Paprika,
Raukesalat, Parmesanspäne und
Knoblauchmayonnaise,
serviert auf dem LuLa-Brot
12,50 €

Speisen

Das Lula-Curry

aus selbstgemachter Currypaste, Kokosmilch und hausgemachtem Fond, mit knackigem Gemüse und asiatischen Kräutern, serviert mit Duftreis

- milde Schärfe -

wahlweise

vegetarisch mit gegrilltem Kürbis	10,50 €
mit Freiland-Huhn und gegrillter Ananas	12,50 €
mit Lachsfilet	12,90 €
mit gegrilltem Rind (bio) und Mais	17,50 €

Sate-Spiesse vom Freiland-Huhn

mit hausgemachter Erdnußsauce und knackigem saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis
14,50 €

Schaschlik vom Iberico-Schwein

magere Schweine-Lachse (ca. 180 g) am Spiess, mit handgeschnittenen Pommes Frites, hausgemachter Schaschliksauce und kleinem Salat
17,50 €

Steak frites

2 Scheiben Rumpsteak (gesamt 200g) vom Lavasteingrill mit handgeschnittenen Pommes Frites, hausgemachter Kräuterbutter und kleinem Salat
22,50 €

Ratatouille mit Safranreis

Aubergine, Zucchini und Paprika mit mediterranen Kräutern, Schafskäse und Tomatensugo, serviert mit Safran-Kichererbsen-Reis und kleinem Salat
11,50 €

Salate

Thailändischer Glasnudelsalat

mit Freiland-Hähnchenbrust, Gurke, Salat, Frühlingszwiebel, Erdnüssen, Kohl, Sellerie, Chili, Minze und frischem Koriander
9,50 €

Salat mit gegrilltem Gemüse und Schafskäse

knackiger gemischter Salat mit frischen Kräutern und Balsamico-Dressing, serviert mit unserem hausgebackenem Brot
10,50 €

Salat mit Avocado und gegrilltem Halloumi

knackiger gemischter Salat mit getrockneten Tomaten, Oliven, frischen Kräutern und Balsamico-Dressing, serviert mit unserem hausgebackenem Brot
9,80 €

Salat mit Freiland-Hähnchenbrust, Champignons und Parmesan

gemischte Blattsalate mit Möhre, Tomate, Gurke, frischen Kräutern und Balsamico-Honig-Dressing
11,50 €

Der Lula-Burger vom Lavasteingrill

die Brötchen sind hausgemacht und unsere Patties sind aus 100% Bio- Rindfleisch

Classic

saftiges BIO Rind, Ketchup, Senf, Mayonnaise, Salat, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebel
7,50 €

Cheese

saftiges BIO Rind, Cheddar-Käse, Ketchup, Senf, Mayonnaise, Salat, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebel
8,50 €

Avocado

saftiges BIO Rind, frische Avocado, knuspriger Bacon, Cheddar-Käse, Mayonnaise, Salat und Tomate
8,90 €

Trüffel-Burger

saftiges BIO Rind mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gegrillten Champignons, Rucola und Tomate
9,90 €

BBQ

saftiges BIO Rind, knuspriger Bacon, BBQ-Sauce, Senf, Mayonnaise, Salat, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebel
8,90 €

Mediterran

saftiges BIO Rind, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Pesto, Mayonnaise und Rucola
8,90 €

Burger des Monats

- Januar -

saftiges BIO -Rind
Blue Cheese, gegrillte Zwiebeln
und Champignons,
Mayonnaise und Salat
im hausgemachten Sesambun
9,50 €

Der etwas andere Burger

Chicken

Freiland-Maispoularde vom Grill, hausgemachter Cole-Slaw, süße Chilisauce, Mayonnaise, Tomate und Salat
8,50 €

Lachs-Burger deluxe

gegrilltes Lachsfilet, Garnelen, Wildkräutersalat, Zitronenmayonnaise, Dill und Kapernäpfel
im hausgemachten Sesambun
12,50 €

Vegetarische Burger

Halloumi (vegetarisch)

mit gegrilltem Halloumi-Käse, gegrilltem Gemüse, Salat, Tomate, Mayonnaise, getrockneten Tomaten, Senf, Ketchup und Zwiebel
7,50 €

Veggie-BBQ (vegetarisch)

mit Soja-Bratling, Cheddar-Käse, gegrillten Champignons, BBQ-Sauce, Salat, Tomate, Mayonnaise und Sprossen
7,90 €

Beilagen

Süßkartoffel-Pommes

5,50 €

Fries (handgeschnittene Pommes)

5,50 €

jeweils mit einem Dip nach Wahl:

- Chili-Sesamsauce
- Mayonnaise
- Ketchup
- Knoblauchmayonnaise
- BBQ-Sauce
- Erdnußsauce
- Kräuterquark
- Trüffelmayonnaise

Extras

Cole Slaw	2,50 €
Bacon	1,50 €
Cheddar-Käse	1,50 €
Jalapenos	1,50 €
Avocadocrème	1,90 €
Dip extra	1,70 €
Ketchup	1 €
Mayonnaise	1 €

Chili-Fries

handgeschnittene Pommes
mit Chili vom Bio-Rind, Cheddarkäse
und Jalapenos (scharfe eingelegte Chilis)
7,90 €

Rosmarin-Fries

handgeschnittene Pommes
mit Rosmarin, Meersalz
und Parmesan
6,50 €

Spanish-Fries

handgeschnittene Pommes
mit Aioli (Knoblauch-Mayonnaise)
und gebratener Chorizo
(spanische Paprikawurst)
6,50 €

Dessert

Warmer Brownie

mit Vanilleeis,
hausgemachte Himbeersauce
und frischem Obst
6,50 €

Hausgemachte Kuchen

täglich wechselnde Torten Tartes und
Käsekuchen finden Sie in unserer Vitrine

Kaffee und dessen Variationen

Wir verwenden Bio-Frischmilch aus der gläsernen Molkerei, unser Kaffee wird eigens für uns in Hamburg geröstet und jede Portion wird frisch vermahlen.

	Größe	Preis
Latte macchiato	Glas	3,10 €
Milchkaffee	Schale	3,50 €
Galao portugiesischer cremiger Milchkaffee	Glas	2,80 €
Cappuccino	Tasse	2,60 €
Flat White	Tasse	3,50 €
Espresso	Glas	1,90 €
Cortado süße Kondensmilch mit einem kräftigem Espresso	Glas	2,30 €
Cortado deluxe - die Kaffeepraline- Cortado mit Milchschaum	Glas	2,60 €
Kaffee Lungo (kräftig) oder Americano (mild)	Tasse	2,40 €
Caro Latte Carokaffee mit geschäumter Milch	Glas	2,80 €
extra shot Espresso		0,90 €
Extra:		
Lactosefreie - oder Sojamilch (Bio)		+0,40 €
mit Hafermilch (Bio)		+0,60 €

Unsere Milch für den Kaffee schäumen wir nicht heißer als 60°, da sonst das Milcheiweiß gerinnt und ein sogenannter Kochgeschmack entsteht.

Sehr heißen Kaffee bereiten wir deshalb nur auf besonderen Wunsch zu.

Heisse Milchgetränke

	Größe	Preis
LuLa-Masala Chai hausgemacht mit Milch, Bio-Zimt, Kardamom, Ingwer, Nelke und Pfeffer	Glas	3,10 €
LuLa-Black Chai hausgemacht mit Milch, schwarzem Tee, Bio-Zimt, Nelke, Kardamom und Ingwer	Glas	3,10 €
Trinkschokolade hausgemacht aus dunkler Valrhona-Schokolade - mit Sahne	Tasse	3,30 € 3,80 €
HeiMiHo heisse Milch mit Honig	Glas	2,40 €
Kindercappuccino	Tasse	0,40 €
Tee		
Frischer Minztee mit Honig	Glas	2,90 €
Frischer Ingwertee mit Limette	Glas	3,40 €
Ingwer-Minztee mit Limette	Glas	3,70 €
Früchtete	Glas	2,50 €
Bio-Roibuschtee	Glas	2,50 €

Tee lose, Spitzenqualität	Kännchen	4,20 €
- Bio-Darjeeling SFTGFOP Indien, teegartenrein, First flush		
- Assam TGfOP Indien, teegartenrein		
- Grün je nach Angebot von Betty Darling		
- Earl Grey Darjeeling, schwarz mit Bio-Bergamottöl		

Frisch gepresst

	Größe	Preis
Orangensaft	0,2l	3,10 €
	0,4l	5,70 €
Vitamin Power frischer Orangensaft mit Passionsfrucht	0,2l	3,90 €
	0,4l	7,30 €
Ingwer-Orangensaft mit frischem Ingwer	0,2l	3,90 €
	0,4l	7,30 €

Saft und Co

Bio-Direktsaft regional

- Apfel trüb	0,2l	2,70 €
	0,4l	4,50 €

Nektar oder Fruchtsaft:

- Cranberry	0,2l	2,70 €
- Maracuja	0,4l	4,50 €
- Rhabarber		

Saftschorle

- Saft nach Wahl - sprudelig oder still	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,90 €

Rhabarber-Apfelschorle

	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,90 €

Cranberry-Limettenschorle

mit frischer Limette	0,2l	2,50 €
	0,4l	3,90 €

French Soda (sprudelig)

mit Bio-Zitronensirup oder	0,2l	2,50 €
Holundersirup	0,4l	3,90 €

Kalte Getränke

	Größe	Preis
Römerquelle still oder prickelnd	0,33l	2,50 €
Römerquelle	0,75l	5,20 €
Coca Cola ^{1 3}	0,2l	2,20 €
Orangina classic	0,25l	2,60 €
Schweppes ^{2 3} Ginger Ale, Tonic	0,2l	2,50 €

Hausgemachte Limonaden

0,4l

Ingwer-Limonade

sprudelig, mit Limette und Minze
4,20 €

Zitronen-Limonade

stille Limonade aus Bio-Zitronen
3,90 €

Holunder-Limonade

stille Limonade mit frischer Minze
und Limette
4,20 €

Wein

Rot

Tempranillo

Ercavio (Tierra de Castilla) 0,15 l **5,20 €**
dieser Wein ist durchweg von einer saftigen
Fruchtigkeit geprägt und der Holzeinsatz ist
perfekt dosiert

Merlot & Cabernet Sauvignon

Domaine de Montredon 0,15l **5,10 €**
Dunkles Rubinrot, kräftiger runder Körper mit roter
Kirschfrucht, schmeichelnd und elegant

Ghenos Primitivo di Manduria DOC

Torrevento, Apulien 0,15l **6,50 €**
reinsortiger Primitivo mit kräftigem Duft von
dunklen Früchten und Gewürzen, warm, weich und
elegant am Gaumen

Weiss

Riesling Hochgewächs QW Bio

Frank Brohl (Mosel) 0,15l **5,50 €**
mit Trauben aus ökologischem Anbau, leichtes
Zitrusaroma, herrlich mineralisch und frisch

Grauer Burgunder QW trocken

Selektion Weinkeller (Rheinhessen) 0,15l **5,20 €**
mit Aromen von Birne und Galliamelone

Weißburgunder QW trocken Bio

Lucashof (Pfalz) 0,15l **6,50 €**
Feine Aromen von hellen Beeren, Blüten und
exotischen Früchten, sanfte Säure

Weinschorle 0,15l **3,80 €**

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC

Villa Rocca 0,15l **4,60 €**
frisches Bukett nach Himbeeren und Veilchen

Roséweinschorle 0,15l **3,90 €**
mit frischer Minze

Faßbier von der Meckatzer Brauerei aus dem Allgäu

Meckatzer Weiss-Gold	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €
Meckatzer Hefeweizen	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €
Radler	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €

Flaschenbiere

Meckatzer Hell 0,5l **4,20 €**

Aktien Zwick`l Kellerbier 0,5l **3,90 €**
naturbelassen, unfiltriert

**Meckatzer Weiß-Gold
alkoholfrei** 0,33l **2,90 €**

**Meckatzer Weizen
alkoholfrei** 0,5l **4,20 €**

**Meckatzer Radler
alkoholfrei** 0,5l **4,20 €**

Neuzeller Abt Schwarzbier 0,5l **3,90 €**
röstmalzig, würzig

Brände und Liköre

Grappa del Veneto 2cl **3,50 €**

Absolut Vodka 2cl **3,50 €**

Gin Tanqueray 2cl **3,90 €**

Tullamore Dew 2cl **3,50 €**

Premium-Liköre aus der Preussischen Spirituosen Manufaktur

alle Sorten 2cl **3,90 €**
Bitte fragen Sie unseren Service nach den
aktuellen Sorten