

BIERE

VOM FASS	0,3l		0,5l
Brinkhoffs Nr. 1 ^a	2,60 EUR		4,10 EUR
Hövels Original ^a	2,80 EUR		4,20 EUR
Bergmann Spezial ^a	3,20 EUR		

FLASCHENBIERE

Allgäuer Büble Weißbier ^a	0,50l Fl.	4,10 EUR
Allgäuer Büble Weizen ^a alkohfrei.	0,50l Fl.	4,10 EUR
Bergmann Pils ^a	0,33l Fl.	3,20 EUR
UNSERVOLLERERNT ^a 5,0 % Vol.	0,33l Fl.	3,90 EUR
ELFRIEDE Export ^a 5,3 % Vol.	0,33l Fl.	3,90 EUR
Maisel & Friends ^a Pale Ale alkoholfrei	0,33l Fl.	3,90 EUR
Brinkhoffs alkoholfrei ^a	0,33l Fl.	2,60 EUR
Clausthaler alkoholfrei Radler ^a	0,33l Fl.	2,60 EUR
Kraftmalz ^a	0,33l Fl.	2,60 EUR

CRAFTBIER

Finne Helles ^a 4,9% Vol. 21 IBU	0,33l Fl.	4,10 EUR
Finne IPA ^a 6,6% Vol. 73 IBU	0,33l Fl.	4,50 EUR
Brew Dog Pale Ale ^a 4,2% Vol. 30 IBU	0,33l Fl.	4,50 EUR
Brew Dog Kiez Keule ^a 5,8% Vol. 32 IBU	0,33l Fl.	3,90 EUR
Brew Dog Punk IPA ^a 5,2% Vol. 35 IBU	0,33l Fl.	4,50 EUR
Brew Dog Zwickl ^a 5,2% Vol. 23 IBU	0,33l Fl.	3,90 EUR
BF Progusta ^a 5,0 % Vol. 32	0,33l Fl.	3,90 EUR
BF German Pale Ale ^a 5,0 % Vol.	0,33l Fl.	3,90 EUR
BF The Brale Brown Ale ^a 5,0 % Vol.	0,33l Fl.	3,90 EUR

SOFTDRINKS

WASSER	0,3l		0,5l
Tafelwasser mit und ohne	2,10 EUR		3,50 EUR
Viva con Agua leise oder laut	0,33l Fl.	2,60 EUR	
Viva con Agua leise oder laut	0,75l Fl.	5,40 EUR	

LIMO

Fritz Kola ^{1,4}	0,20l Fl.	2,30 EUR
Fritz Kola zuckerfrei ^{1,3,4,5}	0,20l Fl.	2,30 EUR
Fritz Orange ^{4,9}	0,20l Fl.	2,30 EUR
Fritz Zitrone ⁹	0,20l Fl.	2,30 EUR
Fritz Mischmasch ^{1,4,9}	0,20l Fl.	2,30 EUR
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l Fl.	2,80 EUR
Thomas Henry Tonic Water ²	0,20l Fl.	2,80 EUR
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l Fl.	2,80 EUR
Hausgemachte		
Zitronen-Ingwer Limonade	0,40l	4,30 EUR
Pfirsich Eistee	0,40l	4,30 EUR
Zitronen Eistee	0,40l	4,30 EUR

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

Dortmunder Apfel,	0,20l	3,00 EUR	
Maracuja, Johannisbeere, Orange	0,20l	2,70 EUR	
Rhabarber, Banane, Kirsche			
	0,3l		0,5l
als Schorle	3,20 EUR		4,80 EUR

WEINE

WEISSWEIN	0,15l		0,75l Fl.
Eibling , trocken ¹²	4,80 EUR		21,00 EUR
Weingut Margarethenhof, Mosel			
Grauer Burgunder , trocken ^{12, bio+vegan}	5,50 EUR		25,00 EUR
Weingut Pfirmann, Pfalz			
Weisser Burgunder , trocken ^{12, bio+vegan}	5,50 EUR		25,00 EUR
Weingut Pfirmann, Pfalz			
Sauvignon Blanc , trocken ¹²	5,50 EUR		25,00 EUR
Weingut Janus, Pfalz			
Riesling , trocken ^{12, bio}	6,30 EUR		28,00 EUR
Weingut Staffelter Hof, Pfalz			
Chardonnay , trocken ¹²	5,30 EUR		25,00 EUR
Domaine Gayda, Frankreich			
Scheurebe , feinherb ^{12, bio}	6,30 EUR		28,00 EUR
Weingut Theo Minges, Pfalz			

ROSÉWEIN

Rötlich Rosé trocken ¹²	5,50 EUR		25,00 EUR
Weingut Janus, Pfalz			

ROTWEIN

Mar de Lisboa tinto, trocken ¹²	5,50 EUR		25,00 EUR
Quinta de Chocopalha, Portugal			
Grenache Noir , trocken ¹²	5,50 EUR		25,00 EUR
Chateau Pesquie, Frankreich			
Herrigoia , Rioja DOC, trocken ¹²	5,50 EUR		25,00 EUR
El Mozo, Spanien			

SCHAUMWEIN

Cava Imperial Reserva , trocken ^{12, bio}	0,1l		0,75l Fl.
Rechas Baqués, Katalonien	6,50 EUR		30,00 EUR
Cremant Rosé RosaRot Brut , ^{12, bio}	35,00 EUR		
Stephan Steinmetz, Mosel			
Crémant Brut , trocken ^{12, bio}	35,00 EUR		
Stephan Steinmetz, Mosel			

Für weitere Flaschenweine frag unser Service oder Barpersonal.

KAFFEE | SCHOKOLADE | TEE

Espresso ¹	2,10 EUR
Espresso doppelt ¹	3,00 EUR
Espress Macchiato ^{1,11}	2,60 EUR
Käffchen ¹	2,50 EUR
Cappuccino ^{1,11}	3,00 EUR
Milchkaffee ^{1,11}	3,20 EUR
Latte Macchiato ^{1,11}	3,20 EUR
Heiße Schokolade ¹¹	3,20 EUR
mit Sahne ¹¹	+ 0,50 EUR
Power Chai Latte ¹¹	3,50 EUR
Golden Latte ¹¹	3,80 EUR
mit Oatly Haferdrink (vegan, Lactose frei)	+ 0,50 EUR
Heisser Ingwer Tee	3,00 EUR
Frischer Minz Tee	3,00 EUR

Bio Tee von Schlüß

Hilde (Früchte), Greete (Grüntee), Tomke (Weisser Tee)	2,80 EUR
Toralf (Mate), Klara (Kräutertee), Hauke (Schwarztee), Telse (Rotbusch)	

APERITIFS

Aperol Spritz ^{2,12}	6,50 EUR
Aperol, Orange, Prosecco, Soda	
Amaro Spritz ¹²	6,50 EUR
Averna, Zitrone, Prosecco, Soda, Olive	
Hugo ¹²	5,50 EUR
Holunderblüte, Minze, Limette, Prosecco, Soda	
Lillet Wildberry	6,50 EUR
Lillet blanc, Thomas Henry Wildberry, Beeren	
Americano	6,50 EUR
Campari, Antica Formula, Soda	

COCKTAILS CLASSICS

Cosmopolitan 1934	10,50 EUR
Tanqueray Gin, Dry Curacao, Limette, Himbeere	
Negroni	9,50 EUR
Tanqueray Dry Gin, Campari, Antica Formula	
Espresso Martini	9,50 EUR
Sash & Fitz Vodka Berlin, Patron XO Café, Espresso, Zucker	

Old Fashioned

Woodford Bourbon, Angostura, Zucker, Orange	9,50 EUR
Margarita	8,50 EUR
Corralejo Blanco, Dry Curacao, Limette, Zucker	

SOURS

Gin Basil Smash	10,50 EUR
Tanqueray Dry Gin, hausgemachter Basilikum Sirup, Zitrone	
Raspberry Rum Smash	9,50 EUR
Plantation White, Gosling Black Seal, Limette, Himbeere, Minze, Zucker	

Whiskey Sour

Bulleit Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiß (optional) ^e	8,50 EUR
Bourbon Renewal	9,50 EUR
Bulleit Bourbon, Crème de Cassis, Zitrone, Zucker, Eiweiß (optional) ^e	

Holunder Sour

Hendricks Gin, St. Germain, Zitrone, Zucker, Minze, Eiweiß (optional) ^e	9,50 EUR
Frangelico Sour	8,50 EUR
Frangelico, Zitrone, Zucker, Eiweiß (optional) ^e	

MULES

Moscow Mule	8,50 EUR
Sash & Fitz Vodka, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke	

Dortmund Mule

Krämer's Korn, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke	8,00 EUR
Gin Gin Mule	8,50 EUR
Tanqueray Dry Gin, Wild Child Gin, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke, Minze	

Dark & Stormy

Homespiced Goslings Rum, Limette	8,50 EUR
Thomas Henry Spicy Ginger	

COCKTAILS SIGNATURE

Strandspaziergang	11,00 EUR
Corralejo Reposado, Don Papa Rum, Banane du Brasil, Ananas, Limette, Agave, Angostura	6,50 EUR
Cedars Springs	9,50 EUR
Bulleit Rye Zedern Infusion, Zitrone, Thymiansirup, Maraschino Kirsche, Eiweiß	6,50 EUR
Naked Colada	11,50 EUR
Plantation White Coconut fat washed, Vanille de Madagascar, Ananas, Limette, Zucker	6,50 EUR
Spicy Passion Margarita	10,50 EUR
San Cosme Mezcal, Limette, Passion Frucht, Dry Curacao, Agave, Salz, Jalapeno	10,50 EUR
Pineapple Smash	9,50 EUR
Bulleit Bourbon, Ananas, Zitrone, Minze, Zucker	9,50 EUR
HIGHBALLS	9,50 EUR
Southside Fizz	8,50 EUR
Gin Mare, Zitrone, Minze, Zucker, Soda	
Ross Collins	8,50 EUR
Bulleit Bourbon, Zitrone, Angostura, Orange	9,50 EUR
Mojito	8,50 EUR
Havana 7 Jahre, Limette, Minze, Angostura, Soda	8,50 EUR
Le Gurk	10,50 EUR
Hendricks Gin, Holunderblüte, Zitrone, Zucker, Apfelsaft trüb	10,50 EUR
Horses Neck	8,50 EUR
Bulleit Bourbon, Angostura, Zitrone, Thomas Henry Spicy Ginger	9,50 EUR
Cuba Libre	8,50 EUR
Plantation White, Limette, Fritz Kola	
Paloma	8,50 EUR
Corralejo Blanco, Limette, Salz, Thomas Henry Grapfruit	8,50 EUR
TIKI	9,50 EUR
Jungle Bird	11,50 EUR
Don Papa Rum, Campari, Ananas, Limette, Simple Syrup	9,50 EUR
Mai Tai	10,50 EUR
Plantation Pineapple, Smith & Cross Jamaica, Dry Curacao, Limette, Orgeat, Ananas, Orange Bitters	8,50 EUR
Zombie	14,50 EUR
Plantation White, Plantation Dark, Smith & Cross Jamaica, Plantation Overproof, Falernum, Zimtsirup, Grapefruit, Angostura	8,50 EUR
Singapore Sling	8,50 EUR
Tanqueray Dry Gin, Dry Curacao, Cherry Heering, Benedictine DOM, Limette, Granatapfel, Ananas, Angostura	8,00 EUR
Spirituosen	8,50 EUR
Für weitere Spirituosen frag einfach unseren Service oder Barkeeper. Wir haben ein breites Angebot an Gin, Likören, Digestifs, Whiskey, Tequila und Rumsorten. Wir beraten dich gerne. Cheers!	
Dein Luups Team!	



SUPPEN

Sommerliche Tomatensuppe (vegetarisch)	5,10 EUR
San Marzano Tomate Basilikum Pesto Parmesan Chips ^{11,g}	
Rote Linsen Suppe (Bowl) (vegetarisch)	6,30 EUR
Kokos Ingwer Limetten-Joghurt ^{11,g} Naan Brot	

KLEINES FEINES

Luups Jause (vegetarisch)	7,80 EUR
Spanische Oliven Zitronen-Aioli Mojo Rojo Kräuterdip ^{11,g} Ciabatta	

wahlweise mit:

marinierter Schafskäse 4,00 EUR | Chorizo & Serrano 5,40 EUR
Ziegenkäse 4,80 EUR | Antipasti Gemüse 4,00 EUR
milde Pfefferonen 3,10 EUR | Datteln im Serrano-Mantel 4,50 EUR

Levantisches Duett (vegetarisch)	7,80 EUR
Hummus Baba Ganoush Rohkost Naan Brot ^a	

Bete Carpaccio (vegetarisch)	8,80 EUR
Ziegenkäse ^{11,g} Wildkräuter Walnüsse ^h Himbeere ¹²	

Gambas al ajillo ^h	8,80 EUR
Knoblauch Tomate Rucola	

Pulpo gegrillt ⁿ	10,80 EUR
Schwarzer Knoblauch Wilder Brokkoli Grana Padano DOP ^{11,g} Basilikum Pesto ^{11,g}	

Gratinierter Schafskäse ^{11,g} (vegetarisch)	8,80 EUR
Tomate Kräuterbutter milde Pfefferonen	

Gebackene Ziegenkäsetaler ^{11,g} (vegetarisch)	9,80 EUR
Antipasti Gemüse Wildkräuter Honig Himbeere ¹²	

Thunfisch Tatar ^d	14,80 EUR
Avocado Wildkräuter Wasabi-Chip ^{d,h}	

Rinder Tatar	16,80 EUR
Weiderind Niederrhein Salzbuter ^{11,g} Kapernapfel Bio-Ei ^e	

Luups Curry Wurst	12,80 EUR
Duroc Münsterland Frische Luups Fritten Curry Mango Chutney	

SALATE

Wir servieren unsere Salate mit ofenfrischem Ciabatta. Dressing: Balsamico, Himbervinaigrette	
Burrata ^{11,g} (vegetarisch)	12,80 EUR
Büffelhof Kragemann Tomaten Basilikum Balsamico Olio di Oliva extra Vergine DOP	

Luups Salat (vegan)	12,80 EUR
Blatt- & Kräutersalat Rohkost Sprossen Früchte der Saison gesalz. Erdnüsse ^h	

House Salat (vegan) klein groß	4,30 EUR 9,80 EUR
Salate der Saison Wildkräuter Rohkost Sprossen	

wahlweise servieren wir zu unseren Salaten:

geräucherter Tofu ^f 4,50 EUR | **gegrillte Avocado** 4,50 EUR
marinierter Schafskäse ^{11,g} 4,00 EUR
gebackener Ziegenkäse ^{11,g} 4,80 EUR
gezupfter Büffelmozzarella ^{11,g} (Büffelhof Kragemann) 5,50 EUR
Black Tiger Garnelen ^b 6,50 EUR | **gegrillter Thunfisch** ^d 7,50 EUR
Filet vom norwegischen Fjordlachs ^d 6,50 EUR
Kikok Maishähnchen 5,50 EUR
Duroc Schweinefiletspitzen 5,50 EUR | **Rinderfiletspitzen** 7,50 EUR



NACHSPEISEN

Warmer Schokoladen Brownie ^{11,g,h}	7,80 EUR
Valrhona Schokolade Geröstete Walnüsse Frische Beeren Sylter Eismanufaktur Vanille	

Luups Cheesecake ^{11,g}	5,80 EUR
Frische Beeren Beersauce	

Apfelstrudel ^{a,c}	5,80 EUR
Frische Beeren Beersauce Sylter Eismanufaktur Vanille ^{11,g}	

Kugel Eis ^{11,g}	1,50 EUR
Sylter Eismanufaktur verschiedene Sorten	

HAUPTSPEISEN

Asia Curry (vegan)	12,80 EUR
Scharfe Aromen Kokos Pak Choi wilder Brokkoli Lotusfrucht Jasmin Reis	

Zucchini-Spaghetti (vegetarisch)	11,80 EUR
Tomaten-Walnuss Pesto Frühlingszwiebeln Schafskäse ^{11,g}	

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncini ^c (vegetarisch)	9,80 EUR
Knoblauch Blattpetersilie Peperoni Grana Padano DOP ^{11,g}	

Pappardelle ^c (vegetarisch)	12,80 EUR
wilder Brokkoli Basilikum Pesto Sahne Grana Padano DOP ^{11,g}	

Gnocchi Hand gelegt ^c (vegetarisch)	13,80 EUR
San Marzano Tomate DOP Babyspinat Grana Padano DOP ^{11,g}	

wahlweise servieren wir zu unseren Pasta und Curry Gerichten:

geräucherter Tofu ^f 4,50 EUR
Black Tiger Garnelen ^b 6,50 EUR
Filet vom norwegischen Fjordlachs ^d 6,50 EUR
gegrillter Thunfisch ^d 7,50 EUR
Kikok Maishähnchen 5,50 EUR
Filetspitzen vom Weiderind 7,50 EUR
Duroc Schweinefiletspitzen 5,50 EUR

Agnolotti neri al salmone ^{c,d}	14,80 EUR
Babyspinat Sahne Tomate Grana Padano DOP ^{11,g}	

Gegrillter Pulpo & Thunfisch ^{e,d,n}	22,80 EUR
Grillgemüse violette Kartoffeln Zitronen-Aioli	

Backfisch ^{e,d,n}	16,80 EUR
Goldbarsch Lauch Sahne Salbei-Püree ^{11,g}	

Wienerschnitzel vom Weidekalb 200gr	22,80 EUR
Bratkartoffeln Preiselbeeren Zitrone	

Gegrilltes Rinderfilet 200gr	29,80 EUR
Weiderind Niederrhein wilder Brokkoli Gnocchi Pfeffer-Thymian-Jus	

Gegrilltes Schweinefilet 200gr	18,80 EUR
Duroc Münsterland Grillgemüse Salbei-Püree ^{11,e,g} Pfeffer-Thymian-Jus	