



☆☆☆☆

Lauterbach

☆☆☆☆



SPEISEN
&
GETRÄNKE



Ein neues Kapitel mit Herz & Tradition

Seit 1900 und nun über 120 Jahren Geschichte hat sich die Conditorei & Café Lauterbach zu einer wahren Institution in Cottbus entwickelt. Dank an die Eigentümerfamilien, Mitarbeitern und Gästen, die dies ermöglichten. Denn in all dieser Zeit durfte das Haus immer wieder in den Händen von Menschen liegen, die mit Leidenschaft und Hingabe die Gastronomie, das Handwerk und die Gastfreundschaft vereinten.

Seit 1990 bis Ende Dezember 2024 durch Familie Hajek geführt, wurde das traditionsreiche Haus nun zum 01.01.2025 in unsere Hände übergeben.

Wer wir sind?

Anett Redzepe & Martin Mucha – wir leben und lieben die Gastronomie und werden das traditionsreiche Haus mit Leidenschaft weiterführen. Die Übernahme ist vor allen eine Herzensangelegenheit, die auf einer über 20-jährigen Erfahrung in der Gastronomie fußt.

Ein Traditionshaus, indem die Leidenschaft von mir- Anett Redzepe zur Gastronomie entfacht worden ist, als ich im Jahr 2002 meine Ausbildung zur Restaurantfachfrau in diesem Haus begann. Nun verwirkliche ich endlich meinen Lebenstraum, ein Café selbständig führen zu können. Eine große Verantwortung, aber auch eine wunderbare Chance, das Lauterbach weiterzuleben und es mit eigenen Ideen & neuen Impulsen zu bereichern.

Der gute Ruf für die Handwerkskunst der Konditoren und die Vielfalt der Gastronomie werden hier gelebt. Wir möchten die Tradition gepaart mit Moderne weiterführen. Dies immer unter dem Aspekt, dass das LAUTERBACH ein traditionsreicher und liebenswerter Ort bleibt, bei dem sie all die hochwertigen Konditoreiprodukte sowie einzigartigen Köstlichkeiten erhalten und bei einem zuvorkommenden Service genießen können.

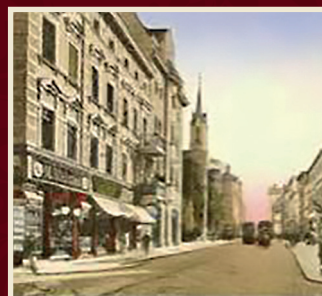
Der unschätzbare Wert, der im Konditorenhandwerk steckt, wollen wir wahren, indem die Arbeit derer die vor uns waren, gewürdigt wird. Gleichzeitig jedoch die Herausforderung der Zukunft angenommen werden muss, um damit eine Brücke zwischen dem Alten und dem Neuen zu schlagen. Ähnlich wie Konditoren niemals aufhören neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und neue Kreationen zu schaffen, möchten wir jedoch auch die Dynamik und den Wandel der gastronomischen Welt aufgreifen, reflektieren, Neuheiten einordnen und das LAUTERBACH behutsam modernisieren.

Wir möchten zukünftig eine leichte, unkomplizierte und dennoch zeitgemäße Küche anbieten, in der regionale und saisonale Produkte ihren festen Platz haben. Dabei setzen wir auf frische Zubereitung hochwertiger Zutaten. Vom süßen und herzhaften Frühstück über pikante Stärkungen bis hin zu aktuellen Tagesangeboten. Das Mittagessen im LAUTERBACH soll eine ideale Möglichkeit sein, die Alltagshektik einmal genussvoll zu unterbrechen. Oder sie genießen eine süße Köstlichkeit aus unserer hauseigenen Conditorei, begleitet von einer guten Tasse Kaffee, einem Espresso oder Cappuccino – ganz nach ihrer Lust & Laune.

Mit einem festen Blick in die Zukunft und voller Respekt für die Tradition, freuen wir uns darauf die Geschichte weiterzuschreiben und gemeinsam mit unseren Mitarbeitern und Ihnen als Gast ein neues Kapitel voller Genuss, Momente des Glücks, Gastfreundschaft und der Begegnungen zu erleben. Das LAUTERBACH ist ein Ort der Geschichte, der Erinnerungen, der Zukunft – ein Stück Cottbuser Heimat, dass wir mit Liebe und Hingabe pflegen werden, damit es auch so bleibt und zukünftige Generationen weiterhin Geschichten über das LAUTERBACH erzählen.

Und während wir voller Vorfreude in die Zukunft blicken, ist es uns auch wichtig, einen Moment innezuhalten, um uns von Herzen für das Vertrauen zu bedanken, dass uns Familie Hajek entgegengbracht hat.

Herzlichst Ihre Gastgeber
Anett & Martin





Die Traditionellen

Frischer Filterkaffee

TASSE KAFFEE	3,20
POTT KAFFEE	3,80
KÄNNCHEN KAFFEE	6,70
CAPPUCCINO ART DES HAUSES ⁹ Kaffee & Schokolade, frische Schlagsahne	4,90
TASSE KAFFEE CREMA	3,80
POTT KAFFEE CREMA	4,50

Die Internationalen

ESPRESSO	2,90
ESPRESSO DOPPELT	3,90
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	3,30
CAPPUCCINO ⁹ Espresso, Heiße Milch & Milchschaum	4,30
CAFÉ AU LAIT ⁹ Kaffee Crema mit heißer Milch & Milchschaum	4,80
LATTE MACCHIATO ⁹ Espresso, Heiße Milch & Milchschaum	4,90
CARAMEL MACCHIATO ^{9.1} Espresso, Heiße Milch, Milchschaum & Caramelaroma	5,80

*alle Kaffeespezialitäten sind auch mit lactosefreier Milch erhältlich (ohne Aufpreis)

*Aufpreis für Hafer-oder Soyamilch 0,80

*Aroma Vanille oder Karamell 0,80

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Kaffeespezialitäten

Alkoholfrei

INGWER-KAFFEE ⁹ Kaffee mit Ingwer, Honig & Schlagsahne	5,80
ZIMT-KAFFEE ⁹ Espresso, Milch, Zimt, brauner Zucker & Schlagsahne	5,80
MOCHA ⁹ Espresso, Vollmilchschokolade & Milchschaum	5,80

Alkoholisch

COFFEE SHOOTER ^{9.l.c} Cappuccino mit Eierlikör, Milchschaum & Krokant	7,50
PHARISÄER ^{9.1} Kaffee mit Rum, brauner Zucker & Schlagsahne	7,50
IRISH COFFEE ^{9.1} Kaffee mit Irish Whisky & Schlagsahne	7,50
CAFÉ „ROYAL“ ^{9.1} Kaffee mit Cognac, braunen Zucker & Schlagsahne	8,90

Sortenrein

Regional aus der Cottbuser-Kaffeerösterei
Frisch gebrüht & serviert im Bodum-Kännchen

COTTBUSER ALT-STADT-MISCHUNG Würzig, säurearm, mittelkräftig, schokoladige Anklänge, schonend langzeit geröstete Arabicabohnen	6,70
FÜRST PÜCKLER KAFFEE Intensive, würzig, ausgewogen, 100% afrikanische Arabicabohnen	6,70
KENIA FLAMINGO eine intensive Arabica Varietät mit leichter Johannisbeer Note - sehr ausgewogen und vollmundig	6,70

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



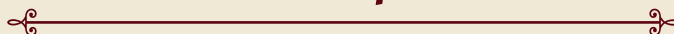


Heiße Schokolade



VOLLMILCHSCHOKOLADE ⁹	
• mit Schlagsahne	4,80
• ohne Schlagsahne	4,50
WEISSE SCHOKOLADE ⁹	
• mit Schlagsahne	4,80
• ohne Schlagsahne	4,50

Alkoholische Schokoladen-Spezialitäten

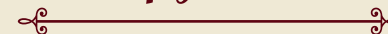


CHOCOLATE „MARIE“ ⁹	7,50
Vollmilchschokolade, Baumkuchenlikör & Schlagsahne	
BAILEYS SCHOKOLADE ⁹	7,50
Vollmilchschokolade, Baileys & Schlagsahne	
RUSSISCHE SCHOKOLADE ⁹	7,50
Vollmilchschokolade, Wodka & Schlagsahne	
HOLLÄNDISCHE SCHOKOLADE ⁹	7,50
Vollmilchschokolade, Eierlikör & Schlagsahne	
ITALIENISCHE SCHOKOLADE ⁹	7,50
Vollmilchschokolade, Amaretto & Schlagsahne	
LUMUMBA ^{9.1}	7,50
Vollmilchschokolade, Rum & Schlagsahne	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Heißgetränke



HERZENSWÄRMER ⁹	4,20
Milch & Honig	
ZITRUSZAUBER	4,50
frisch gepresste Zitrone & Honig	
WINTERGOLD	5,50
Ingwer, Honig, Orangen & Minze	
GROG ¹	6,50
mit 4cl Rum	

Süsse Auszeit



In unserer Theke erwarten Sie hauseigene köstliche & kreative Torten, Kuchen & Feingebäck die darauf warten, von Ihnen entdeckt zu werden. Nehmen Sie sich einen Moment Zeit, um Ihr Lieblingsstück auszuwählen, und teilen Sie Ihren Wunsch einfach Ihrer Servicekraft mit.

Einfach aussuchen, Bescheid geben, zurücklehnen und genießen.
So geht süße Pause richtig.



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Tee



Aus dem Traditionshaus J.T. Ronnefeld

GLAS 3,90 | KÄNNCHEN 7,90

DARJEELING SUMMER GOLD

Ein eleganter Tee mit köstlichem Muskatell-Aroma – eine absolute Extraklasse, diese Sommerpflückung für Teeenießer, die es etwas kräftiger mögen.

EARL GREY

Frisches Bergamotte-Aroma in verführerischer Verbindung mit wertvollen Tees aus dem nordischen Hochland; kräftig und intensiv im Geschmack.

MASALA CHAI LATTE ⁹

Schwarztee, Gewürzmischung, heiße Milch & Milchschaum

MORGENTAU

Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

SENGHA ORANGE LIME

Grüner Tee, aromatisch mit fruchtiger Note aus Orange und Limetten

WELLNESS

Gelungene Balance von kräftigem Rooibos und erfrischenden Ingredienzen wie Minze und Anis.

VERVEINE

Hocharomatischer Kräutertee aus Verbene (Eisenkraut) voller Energie & Frische, zarte Zitrusnote

REFRESHING MINT

Kräutertee mit der Frische von Zitronengras & kräftigem Pfefferminz

ROIBOOS CREAM ORANGE

aromatischer, südafrikanischer Rooibos mit Vanillearoma & Orangenschalen

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



GLAS 3,90 | KÄNNCHEN 7,90

CRANBERRY LEMON

Mischung aus aromatisierten Fruchtstückchen & Cranberry-Zitronengeschmack

SWEET BERRIES

aromatischer Früchtetee aus heimischen Früchten

AYURVEDA HERBS & GINGER

Kräutermischung aus Ingwer (35%), Anis Fenchel, Süßholzwurzel, Zitronengras, schwarze Pfefferkörner, Kamillenblüten, Brombeerblätter, Rosenblüten

FRUITY CAMONILE

Kräutertee, herb-süße Kamille & aromatische Orangenschalen

Ronnefeld

Wir stehen für exzellenten Tee – seit 1823

Entspannung und Anregung, Mystik und Aromenvielfalt, exotische Länder und spannende Geschichten. Die Welt des Tees ist facettenreich, genussvoll und kosmopolitisch. Ronnefeldt bringt dieses wertvolle Naturprodukt aus allen Teilen der Erde zu Ihnen nach Hause, denn unser Herz gehört dem Tee, und das schon seit 1823. Aus der Liebe zum Genuss hat sich eine lange und einzigartige Erfahrung entwickelt. Auch heute noch werden unsere Tees im traditionellen Verfahren hergestellt, von Hand gepflückt („two leaves and one bud“) und danach aufwändig und schonend weiterverarbeitet. Auf diese Weise entstehen hochwertige Blatt-Tees, feine Aromen und eine Fülle von Geschmackserlebnissen. Diese faszinierende Teegeschichte setzen wir für Sie fort – mit Inspiration, nachhaltigem Handeln und innovativen Ideen.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Frühstück



BONJOUR FRANCE a.c.g.16 8,50
Ein Croissant, Konfitüre, Butter, Fruchtquark & Obst

SÜSSES FRÜHSTÜCK a.c.g.h.2 9,50
Zwei Sorten Brotaufstrich nach Wahl (Konfitüre, Honig, Nutella, Pflaumenmus), ein helles Brötchen, ein Mini Croissant, Butter, Fruchtquark & ein gekochtes Ei

KÄSE FRÜHSTÜCK a.g.h 13,50
Verschiedene Schnitt- und Streichkäse, je ein helles & dunkles Brötchen, Butter & pikanter Quark

ERWEITERTES FRÜHSTÜCK a.c.g.h.2.15 14,50
Gemischter Aufschnitt Käse & Wurst, Konfitüre Ihrer Wahl, Butter, je ein helles & dunkles Brötchen, Butter, gekochtes Ei & Obst

KONDITOREN FRÜHSTÜCK a.c.h.g.1.2 15,90
Cappuccino oder heiße Schokolade, Petit Four, ein Buttercroissant, Kochschinken, Käse, Butter & Obst



Frühstück



WELLNESS-FRÜHSTÜCK a.c.h.g 18,50
ein Glas Wellness (Kräuter)Tee, ein dunkles Körnerbrötchen, Butter, Honig, Avocado-Tomatencremé, Kräuter-Rührei, Obst, Vital-Müsli mit Joghurt

LAUTERBACH FRÜHSTÜCK a.c.d.g.1.2.15 38,00
FÜR 2 PERSONEN
Verschiedene Käse- und Wurstvariationen, zwei helle und zwei dunkle Brötchen, zwei Microcroissants, dazu Konfitüren und Honig, feiner Räucherlachs und Kaviarperlen, Avocado Tomatencreme, Fruchtquark, Obst, Butter, zwei gekochte Eier sowie ein Heißgetränk Ihrer Wahl*.

**ausgenommen sind Kännchen & alkoholische Heißgetränke*

VEGANES FRÜHSTÜCK f.h.a 8,50
Dinkel-Quinoa-Croissant, Pflaumenmus, Soyajoghurt mit Nüssen & Agavensirup, Obst & Gemüse

NATUR-JOGHURT g.h 6,90
Honig, Nüssen & Beeren

VITALMÜSLI *Vegan f.h 6,90
Früchte-Müsli, Sojajoghurt, Beeren & Agavensirup

Geldermann Sekt Privatkellerei



CARTE BLANCHE GLAS 0,1L 5,00

GRAND ROSÉ GLAS 0,1L 5,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Morgenfreuden



FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT Glas 0,2l 5,50

PROSECCO SCAVI & RAY Glas 0,1l 4,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Frühstück



FÜRSTENKORNLING LACHS ^{a.h.f.c.d} Dinkel-Quinoa-Croissant Räucherlachs, Avocado-Tomaten-Cremé, Spiegelei	9,90
FÜRSTENKORNLING BACON ^{a.h.f.c.d} Dinkel-Quinoa-Croissant, Bacon, Spiegelei	9,90
FÜRSTENKORNLING *Vegan ^{f.h.a} Dinkel-Quinoa-Croissant, Avocado-Tomaten-Cremé	7,20
BRÖTCHENGENUSS ^{a.c.g} ein halbes belegtes Brötchen nach Wahl	
• Kochschinken & Ei ^{2.c}	3,90
• Salami ²	3,90
• Käse ^g	3,90
• Schinken ²	3,90
• Räucherlachs ^d	6,50



Eierspeisen



ZWEI SPIEGELEIER ^{a.c.g} mit Butter & Baguette	
• Natur mit Kräutern	6,20
• Bacon	7,90
• Geräucherten Lachs ^d	8,90
OMELETT ^{a.c.g} aus drei Eiern mit Butter & Baguette	
• Tomate & Gouda	9,90
• Hähnchenstreifen, Champignons & Kräutersauce	13,90
KRÄUTER-RÜHREI ^{a.g.c} aus drei Eiern mit Butter & Baguette	6,90
• Bacon & Zwiebeln	8,90
• Tomaten & Gouda	8,90
• Champignons & Kräuter	8,90
• Zucchini, Oliven, Tomaten, Feta	10,90
• Räucherlachs ^d	12,90

Geldermann Sekt Privatkellerei



CARTE BLANCHE GLAS 0,1L	5,00
GRAND ROSÉ GLAS 0,1L	5,50

Morgenfreuden



FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT Glas 0,2l	5,50
PROSECCO SCAVI & RAY Glas 0,1l	4,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Suppen & Salate



SOLJANKA ^{a.c.g} die Traditionelle, feurig, mit Sauerrahm & Baguette	6,90
ORANGEN-KAROTTEN-SUPPE ^{a.c.g} vegetarisch - mit Baguette	6,90
SALAT MEDITERRAN ^{a.c.g} Paprika, Tomate, Gurke, Oliven & Feta	10,50
SALAT DES HAUSES ^{a.c.g} Gemischte Salatvariationen, Gurke, Tomate & Paprika Wahlweise mit	
• mit gebratenen Hähnchenstreifen	14,50
• mit Garnelenspieß	16,50
FELDSALAT & ZIEGENKÄSE ^{a.c.g.e} Marinierter Feldsalat, karamellierter Ziegenkäse, Cranberries, gesalzene Erdnüssen	12,90

Kleine Köstlichkeiten

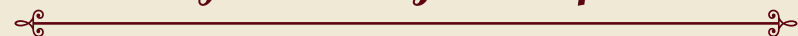


KARLSBADER SCHNITTE 2.0 ^{a.c.g.2} Saftiger Kochschinken, Toastie, mit würzigem Bergkäse überbacken	8,50
HAUSGEMACHTES WÜRZFLEISCH ^{g.c.m.a} vom Geflügel mit Gouda gratiniert & Baguette	8,90
GEBACKENER CAMEMBERT ^{a.g.c} Wildpreiselbeeren & Baguette	8,90
GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE ^{a.c.g.f.m.i} mit Sauce Hollandaise, Salat & Baguette	9,90

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Hausgemachte Gaumenfreuden



HÄHNCHENGESCHNETZELTES ^{g.a.m.h} Gemüse der Saison & Wildreis	16,90
HÄHNCHENBRUST ^{a.c.g.h.m} mit Pfirsichhälften & Käse gratiniert, Mango-Currycreme & Wildreis	17,50
KALBSSCHNITZEL ^{a.c.g.h} Lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	24,50
MEDITERRANE-PFANNE ^{g.a.c.r} Grillgemüse, Garnelenspieß mit Oliven & Feta überbacken	17,90
SCHWEINESTEAK „SPREEWÄLDER ART“ ^{a.c.g.o.i} Zwiebeln, Kräuterbutter, Gewürzgurke, Meerrettich & Bratkartoffeln	18,50
GEFÜLLTE BACKKARTOFFEL	
• Quark, Lauchzwiebeln & Leinöl ^g	9,90
• Grillgemüse & Feta ^g	11,90
• Hähnchenbrust & Champignons ^g	13,90
• Räucherlachs & Sauercreme ^{g.d}	15,90

Dessert



LAUTERBACHS BAUMKUCHEN DESSERT ^{a.c.g.h} Original Baumkuchen von Groch und Erben Baumkuchenmanufaktur mit Vanille- & Stracciatellaeis auf Vanille-Schokoladensoßenspiegel mit Original Baumkuchenlikör	8,90 10,90
ZWEI EIERKUCHEN ^{a.c.g}	
• mit Zimt & Zucker	6,50
• mit Nougatcreme, Nougateis & Schlagsahne ^{h.f}	8,90
• mit Kirschen, Vanilleeis & Schlagsahne	8,90
• mit Himbeeren, Vanilleeis & Schlagsahne	8,90
• mit Apfelmus, Schokoeis & Schlagsahne	8,90

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Klassische Eisbecher



NUSS-NOUGAT-BECHER a.c.g	8,90
Vanille- & Nougateis, Haselnüssen, Schlagsahne & Nuss-Sauce	
JOGHURTEISBECHER a.g.h.c	8,90
Joghurt (mit Walnuss) & Erdbeereis, Naturjoghurt, Schlagsahne	
PFIRSICHBECHER a.c.g h	8,90
Joghurteis (mit Walnüss), Mango- & Vanilleeis, Pfirsichstücken, frische Schlagsahne & Fruchtsauce	
BANANENSPLIT a.c.g	8,90
Vanilleeis, Bananen, Schokosauce & Schlagsahne	
FRÜCHTEBECHER a.c.g	8,90
Vanille-, Mango- & Erdbeereis, gemischte Früchte, frische Schlagsahne & verschiedene Fruchtsauce	
HEIDELBEERBECHER a.c.g	8,90
Vanille- & Stracciatellaeis, Heidelbeeren, Schlagsahne & Schokosauce	

Eisbecher Heiß & Kalt



SCHWARZWALDBECHER a.c.g	10,90
Vanille- und Schokoeis, heißen oder kalten Kirschen, Kirschlikör, Schlagsahne & Schokosauce	
HIMBEERBECHER a.c.g	9,50
Vanilleeis, heißen oder kalten Himbeeren, Schlagsahne & Himbeersauce	

Kindereis



ÜBERRASCHUNGS-BECHER a.c.g	6,90
Vanille- & Schokoeis, Sahne, Überraschungs-Ei, bunte Streusel & Waffel	

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Eisbecher mit Likör



SCHOKOTRAUM a.c.g	9,90
Schokoeis, Eierlikör, Schlagsahne & Schokosauce	
SCHWEDENBECHER a.c.g.3	9,90
Vanille- & Schokoeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne & Schokosauce	
AFTER-EIGHT-BECHER a.c.g.h	9,90
Vanille- & Stracciatellaeis, Minzlikör, Minzpralinen, Schlagsahne & Schokosauce	

Eiscreme-Shakes



VANILLE / SCHOKO SHAKE a.c.g	6,00
Vollmilch mit Schoko- oder Vanilleeis	
RED CHERRY a.c.g	7,50
Vanilleeis, Sauerkirschen & Buttermilch	
BLUE BERRY a.c.g	7,50
Vanilleeis, Heidelbeeren & Buttermilch	
SANFTER ENGEL a.c.g	6,50
Orangensaft & Vanilleeis	



EISPORTION JE 1 KUGEL a.c.g.h	2,00
Eissorten Vanille, Schoko, Erdbeer, Nougat, Mango, Joghurt (mit Walnuss), Stracciatella	
SCHLAGSAHNE 9	1,00
FRÜCHTE	2,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Alkoholfreie Getränke

	0,2L	0,4L
PEPSI COLA ¹⁶	3,40	4,50
MIRINDA ^{2.16}	3,40	4,50
SEVEN UP ^{2.16}	3,40	4,50
TONIC WATER	3,50	
BITTER LEMON	3,50	
GINGER ALE	3,50	
BAUER FRUCHTSÄFTE/ NEKTARE 0,2L	3,50	
Apfelsaft naturtrüb		
Orangensaft (100% Direktsaft)		
Mango		
Mandarine		
Schwarze Johannisbeere		
Tomatensaft		
Pink Grapefruit		
SAFTSCHORLE	3,20	5,20
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5,50	
HAUSGEMACHTE LIMONADE 0,5L	5,90	
Mango-Maracuja oder Limette-Ingwer		
BAUER EISTEE 0,33L	3,90	
Zitrone oder Pfirsich		
SELTERS	0,25L	0,5L
CLASSIC mit Kohlensäure	3,30	5,50
NATURELL natürliches Mineralwasser	3,30	5,50

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.

Bier & Biermix

RADEBERGER PILS	0,25L	3,90
	0,4L	4,90
LANDSKRON HELL	0,3L	3,70
	0,5L	4,70
KÖSTRITZER SCHWARZBIER	0,3L	3,90
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	0,5L	
Naturtrüb		5,50
Alkohlfrei		5,20
CLAUSTHALER EXTRAHERB	0,33L	3,90
Alkohlfrei		
CLAUSTHALER RADLER	0,33L	3,90
Alkohlfrei		

Biermix

	0,25L	0,4L
DIESEL ¹⁶	3,50	4,50
Pils & Cola		
RADLER ^{2.16}	3,50	4,50
Pils & Zitronenlimonade		
POTSDAMER ^{2.16}	3,50	4,50
Pils & Himbeerlimonade		

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.




Schaumweine



GELDERMANN PRIVATSEKTKELLEREI ⁰ 0,1L 0,75L

CARTE BLANCHE ⁰ 5,00 30,00

GRAND ROSÉ ⁰ 5,50 33,50



SCAVI & RAY PROSECCO ⁰ 4,50 28,00

ROTKÄPPCHEN 0,2L ⁰ 6,90
Alkoholfrei/Piccolo

Wein



Weingut Alfred & Robert Hartmann, Pfalz

WEISSWEIN
RIESLING ⁵ 0,2L 0,75L
6,50 18,90
Fruchtig, trocken

WEISSBURGUNDER ⁵ 6,50 18,90
Wenig Säure, halbtrocken, harmonisch

ROSÉWEIN
SPÄTBURGUNDER ⁵ 6,50 18,90
Fruchtig, trocken

ROTWEIN
PORTUGIESER ⁵ 6,90 20,50
Halbtrocken

DORNFELDER ⁵ 6,90 20,50
Trocken

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



Internationale Weine



WEISSWEIN 0,2L 0,75L
CHARDONNAY ⁵ 6,50 18,90
Frankreich, fruchtig-weich

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE ⁵ 6,50 18,90
Italien, runder saftig

ROSÉWEIN
PASSIVENTO ROSATO ⁵ 6,90 20,50
Italien fruchtig, halbtrocken

ROTWEIN
MERLOT ⁵ 6,90 20,50
Frankreich, fruchtig, trocken

PRIMITIVO PUGLIA ⁵ 6,90 20,50
Italien, trocken

WEINSCHORLE ⁵ 6,20

ALKOHOLFREIER WEIN
ALDE GOTT SCHEINHEILIG ^{5.0} 5,50
Entalkoholisierter Weißwein
Fruchtig & blumig
Intensive Aromen nach Kräutern, Würze
& Muskat, feinfruchtige Aromaen nach
zarten grünen Apfel

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.





Aperitif



CAMPARI-SPRITZ ^{1.o}	7,50
APEROL SPRITZ ^{1.o}	7,50
LILLÈT- ORANGE SPRITZ ^{1.o}	7,90
PAMELLO SPRITZ ^{1.o}	7,90
LIMONCELLO-MARACUJA SPRITZ ^{1.o}	7,90

LAVENDEL SPRITZ ^{1.o}	
Lava Belle Aperitif (Likör)	8,90
Lave Belle Liberté Alkohlfrei	7,90

Longdrink

GIN-TONIC	7,50
RUM-COLA ¹⁶	7,50
WHISKY-COLA ¹⁶	7,50
WODKA-COLA ¹⁶	7,50
LILLET WILD BERRY ¹	7,90

Spirituosen 2cl



OBSTBRAND	2,90
GRAPPA	2,90
REMS MARTIN VSOP	3,90
BAILEYS ⁹	2,70
SPREEWALDBITTER	2,70
UNDERBERG	2,90
AQUAVIT LINIE	2,90

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der letzten Seite.



*Herzlicher Dank gilt den Gründern
und Vorgängern der Conditorei & Café
Lauterbach für ihre prägende Arbeit.*



1900 – 1939	FAMILIE MAX LAUTERBACH
1939 – 1967	FAMILIE WALTER MEHL
1967 – 1989	FAMILIE KLAUS GERBER
1989 – 2024	FAMILIE CARSTEN & PETRA HAJEK
SEIT 2025	ANETT REDZEPI & MARTIN MUCHA

Ausweispflichtige Lebensmittelzusatzstoffe:

1. mit Farbstoff	8. mit Milcheiweiß	15. mit Nitritpökelsalz
2. mit Konservierungsstoffen	9. koffeinhaltig	16. mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
3. mit Antioxidationsmitteln	10. chininhaltig	17. kann bei übermäßigem Verzehr ab-
4. mit Geschmacksverstärker	11. mit Süßungsmittel	führend wirken
5. geschwefelt	12. enthält eine Phenylalaninquelle	18. mit Nitrat-Rohstoff
6. geschwärzt	13. gewachst	19. gentechnisch verändert
7. mit Phosphat	14. mit Taurin	

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse a.1) Weizen und -erzeugnisse a.2) Roggen und -erzeugnisse a.3) Gerste und -erzeugnisse a.4) Hafer und -erzeugnisse	g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)	i) Sellerie und -erzeugnisse m) Senf und -erzeugnisse
b) Krebstiere und -erzeugnisse	h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse h.1) Mandeln und -erzeugnisse h.2) Haselnüsse und -erzeugnisse h.3) Walnüsse und -erzeugnisse h.4) Cashewnüsse und -erzeugnisse h.5) Pekannüsse und -erzeugnisse h.6) Paranüsse und -erzeugnisse h.7) Pistazien und -erzeugnisse h.8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse	n) Sesamsamen und -erzeugnisse o) Schwefeldioxid und Sulfit (> 10 mg/kg oder > 10 mg/l als SO ₂)
c) Eier und -erzeugnisse		p) Lupinen und -erzeugnisse
d) Fisch und -erzeugnisse		r) Weichtiere und -erzeugnisse
e) Erdnüsse und -erzeugnisse		z) Sonstiges
f) Soja und -erzeugnisse		



☆☆☆☆☆ *Lauterbach* ☆☆☆☆☆

Conditorei & Café Lauterbach

Spremberger Straße 4 | 03046 Cottbus

Tel. 0355 24758 | Fax 0355 24768

Web: www.lauterbach-cottbus.de

Mail: info@lauterbach-cottbus.de



facebook.com/lauterbachcottbus



instagram.com/lauterbachcb