

**SPEISEN & GETRÄNKE**





## **WIR FREUEN UNS AUF SIE!**

*Im Lokal schlägt das Herz des Theaters,  
denn Essen hält Leib und Kunst zusammen!*

*Seit Sommer 2023 betreibt Kaan Inac das LTT-Lokal mit viel Leidenschaft –  
und qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken.*

*Freuen Sie sich auf anregende Gespräche bei einem Kaffee oder einem Glas Wein,  
stärken Sie sich in der Pause, stoßen Sie auf einen gelungenen Theaterabend an –  
oder kommen Sie einfach so vorbei.*

*Das LTT-Lokal ist Treffpunkt für Künstler\*innen,  
Theater-Besucher\*innen und alle, die Freude an gutem, mediterranem Essen haben.*



## APERITIF

<b>Glas Sekt</b>	0,1l	<b>5,50 €</b>
<b>Glas Prosecco</b>	0,1l	<b>6,50 €</b>
<b>Campari Soda</b>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Campari Orange</b>	0,2l	<b>7,50 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>Sekt Aperol</b>	0,1l	<b>5,50 €</b>
<b>Martini Bianco / Rosso / d'Oros</b>	5 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Cherry dry / medium</b>	5 cl	<b>4,90 €</b>
<b>Portwein</b>	5 cl	<b>4,70 €</b>
<b>Hugo</b>	0,2l	<b>7,90 €</b>

## SUPPEN

<b>Minestrone</b> (Gemüsesuppe)	<b>7,50 €</b>
<b>Linsensuppe</b> (Vegan)	<b>7,50 €</b>
<b>Tagessuppe</b>	<b>6,50 €</b>

## SALATE

<b>10 Salatteller LTT</b> <i>Feine Blattsalatmischung mit Kirsch-Tomaten, Oliven, Schafskäse, Granatapfelkernen und Hausdressing<sup>M</sup></i>	<b>14,90 €</b>
<b>11 Salatteller Avocado</b> <i>Zarter Babyspinat mit Avocado Streifen, Orangen, Äpfeln und Vinaigrette-Sauce</i>	<b>16,90 €</b>
<b>12 Salatteller Lachs</b> <i>Gebratener Lachs auf Blattsalat, mit Zwiebeln, Kirschtomaten, Granatapfelkernen, abgeschmeckt mit Orangen und Olivenöl<sup>K</sup></i>	<b>17,90 €</b>

M: Milchprodukt / K: Krebstiere/Fisch

**LOKAL**



## VORSPEISEN

- 20 **Babaganus (kalt)** **8,50 €**  
mit Aubergine, Paprika, Zwiebel, Petersilie, Tomaten,  
Granatapfelkerne, Knoblauch, Olivenöl, dazu Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 22 **Fava (kalt)** **8,50 €**  
Griechische Erbsen mit Zwiebeln,  
Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 23 **Shakshuka (kalt)** **8,50 €**  
mit Aubergine, Zwiebeln, Paprika,  
Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 24 **Tsatsiki (kalt)** **7,50 €**  
Griechischer Joghurt mit Gurken, Dill,  
Knoblauch und Olivenöl, dazu Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 25 **Artischockensalat (kalt)** **8,50 €**  
mit Dill, Petersilie, Paprika, Gurken, Mais,  
Olivenöl und Zitronensaft, dazu Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 26 **Gefüllte Weinblätter (kalt)** **8,50 €**  
mit Reis, dazu Kräuter-Joghurt und Fladenbrot Fladenbrot mit M und G
- 27 **Vorspeisenplatte Mediteran (für 1 Pers.)** **16,50 €**  
mit Fava, Tsatsiki, Babaganus, Artischockensalat, Weinblätter,  
Teigtaschen mit Käse, gefüllte Kartoffeltaschen mit Spinat und  
gebratenes Gemüse, dazu Fladenbrot M, G
- 28 **Vorspeisenplatte Mediteran (für 2 Pers.)** **26,50 €**  
mit Fava, Tsatsiki, Babaganus, Artischockensalat, Weinblätter,  
Teigtaschen mit Käse, gefüllte Kartoffeltaschen mit Spinat und  
gebratenes Gemüse, dazu Fladenbrot M, G

M: Milchprodukt / G: Gluten



## VEGETARISCHE/VEGANE HAUPTGERICHTE

- 30 **Zucchini-Puffer** (4 Stück) **12,90 €**  
*mit Karotte, Dill, Minze, Lauch, Mehl, Milch,  
als Beilage Kräuter - Joghurt <sup>M,G,E</sup>*
- 31 **Pilz-Saute** (Vegan) **15,50 €**  
*Sautierte Pilze mit Kirschtomaten, Zwiebeln,  
aprika und Knoblauch, dazu Reis.*
- 32 **Käsespätzle** **14,90 €**  
*mit Zwiebeln und Salat <sup>M,G,E</sup>*
- 33 **Überbackenes Gemüse** **16,50 €**  
*an einer orientalisch gewürzten Tomaten-Sauce  
und Käse überbacken, dazu Reis <sup>M</sup> (auch vegan möglich)*
- 34 **Falafel-Teller** **14,90 €**  
*mit Salat und Kräuter-Joghurt <sup>M</sup>*
- 35 **Gemüse-Curry** **16,90 €**  
*verschiedene Gemüsesorten mit Curry, Sahne-Sauce,  
Kichererbsen und Käse, überbacken, dazu Reis <sup>M</sup>*
- 36 **Rote-Linsenbällchen-Teller** (Vegan und Lauwarm) **12,50 €**  
*mit Bulgur, Zwiebeln, frische Minze, Petersilie, Tomaten,  
Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Granatapfelessig  
und Zitronensaft, dazu Salat*

M: Milchprodukt



# HAUPTGERICHTE

## FLEISCH

- 50 **Bulgur mit Rindfleisch** **22,90 €**  
*Geschmortes Rindfleisch aus dem Ofen, Bulgur, Zwiebeln, Tomaten, Paprika, dazu Beilagen-Salat*
- 51 **Rippe** **28,50 €**  
*Geschmorte Rippe vom Rind mit hausgemachter Bratensauce, dazu Reis und gemischter Salat*
- 53 **Köfte** **20,90 €**  
*aus Hackfleisch vom Rind, mit Gemüse und Tomaten-Sauce, dazu Bulgur, Kräuter-Joghurtsauce und Salat<sup>M</sup>*
- 54 **Knuspriges Burek** **15,50 €**  
*mit Hackfleisch vom Rind, Karotte, Spinat, Zwiebeln und Knoblauch<sup>G,E</sup>*
- 59 **Gefüllte Bulgurbällchen ( 4 Stück)** **15,50 €**  
*mit Hackfleisch, dazu Salat und Tsatsiki*

## GEFLÜGEL

- 55 **Dersim** **20,50 €**  
*Saftige Hähnchenbrustfilet mit Béchamelsauce, dazu Reis und Salat<sup>G,M</sup>*
- 56 **Hähnchenschnitzel** **18,90 €**  
*nach Art des Hauses mit Kartoffeln und Champignonrahmsauce, dazu Beilagen-Salat<sup>E,G,M</sup>*

## FISCH

- 57 **Garnelen** **23,90 €**  
*gebratene Garnelen mit Bulgur, dazu Salat<sup>K</sup>*
- 58 **Lachs mit Gemüse** **24,90 €**  
*gegrillter Lachs mit knackigem Gemüse, dazu Reis und Salat<sup>K</sup>*

M: Milchprodukt / G: Gluten / E: Ei / K: Krebstiere/Fisch



## PIZZA (ca 28 cm)

- |    |  |                |
|----|--|----------------|
| 42 | <b>Pizza Margherita</b> <sup>M,G</sup>   | <b>10,50 €</b> |
| 43 | <b>Pizza Salami</b><br><i>Salami (mit Truthahn)</i> <sup>M,G,K</sup>   | <b>14,50 €</b> |
| 44 | <b>Pizza Schinken</b><br><i>Schinken</i> <sup>M,G</sup>  | <b>15,50 €</b> |
| 45 | <b>Pizza Thuna</b><br><i>Thunfisch und Zwiebeln</i> <sup>M,G</sup>   | <b>14,50 €</b> |
| 46 | <b>LTT-Grillgemüse Pizza</b><br><i>Tomaten, Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika (rot/ grün)</i> <sup>M,G,K</sup> | <b>14,90 €</b> |

## FLAMMKUCHEN

- |                         |   |                |
|-------------------------|---|----------------|
| - nach Griechischer Art | <i>Flammkuchen-Creme, Weißkäse, Peperoni.</i> <sup>M,G</sup>                    | <b>14,50 €</b> |
| - mit Wildlachs         | <i>Flammkuchen-Creme, Wildlachs, Zwiebeln, Lauch und Dill.</i> <sup>M,G,K</sup> | <b>15,50 €</b> |

M: Milchprodukt / G: Gluten / K: Krebstiere/Fisch



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

- 65 **Harry Potter** **9,90 €**  
*Panierte Hähnchenbrust mit Pommes* M,E,G
- 66 **Tom & Jerry** **9,90 €**  
*Frikadellen aus Hackfleisch*

### BEILAGEN

- 70 **Salat der Saison** **6,50 €**
- 71 **Reis** **4,50 €**
- 72 **Brot** **2,90 €**
- 73 **Gemüse der Saison** **8,50 €**
- 74 **Pommes** **6,50 €**

### DESSERT

- 60 **Tiramisu** **6,50 €**
- 61 **Anatolische Pistazien-Tasche** *(warm)* **8,90 €**

M: Milchprodukt / G: Gluten / E: Ei

LOKAL



## GETRÄNKE

100	<b>Teinacher Medium</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
101		0,75l	<b>6,90 €</b>
102	<b>Teinacher Naturell</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
103		0,75l	<b>6,90 €</b>
104	<b>Tafelwasser</b> <i>Naturell / Medium</i>	0,4l	<b>3,10 €</b>
105	<b>BIO-Blüten Holunderschorle oder Ingwer</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
106		0,4l	<b>4,90 €</b>
107	<b>Spezi</b> <sup>123</sup>	0,2l	<b>3,10 €</b>
108		0,4l	<b>4,20 €</b>
109	<b>Fanta</b> <sup>12</sup>	0,2l	<b>3,10 €</b>
110		0,4l	<b>4,20 €</b>
111	<b>Coca-Cola</b> <sup>123</sup>	0,2l	<b>3,10 €</b>
112		0,4l	<b>4,20 €</b>
113	<b>Cola Zero</b> <sup>1235</sup>	0,2l	<b>3,10 €</b>
114		0,4l	<b>4,20 €</b>
115	<b>Sprite</b>	0,2l	<b>2,90 €</b>
116		0,4l	<b>4,20 €</b>
117	<b>Saftschorle</b>	0,2l	<b>3,00 €</b>
118		0,4l	<b>4,20 €</b>
119	<b>Orangensaft/ Apfelsaft</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>
120	<b>Johannisbeer-Nektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>
121	<b>Bananen-Nektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>
122	<b>Sauerkirsch-Nektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>
123	<b>Maracuja-Nektar</b>	0,2l	<b>3,30 €</b>
124	<b>Kiba</b>	0,2l	<b>3,90 €</b>
125		0,4l	<b>4,90 €</b>
126	<b>Tonic Water</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
127	<b>Ginger Ale</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>
128	<b>Bitter Lemon</b>	0,2l	<b>3,50 €</b>



## BIER

130	<b>Baisinger Pils</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
131	<b>Baisinger Radler</b> <i>süß/ sauer</i>	0,3l	<b>3,80 €</b>
132		0,5l	<b>4,80 €</b>
133	<b>Baisinger Export</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
134		0,5l	<b>4,80 €</b>
135	<b>Baisinger Hefeweizen</b>	0,3l	<b>3,80 €</b>
136		0,5l	<b>4,80 €</b>

## FLASCHENBIER

137	<b>Baisinger Kristallweizen</b>	0,5l	<b>4,80 €</b>
138	<b>Baisinger Keller Teufel</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
139	<b>Baisinger Naturradler</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
140	<b>Dunkelweizen</b> <sup>123</sup>	0,5l	<b>4,80 €</b>

## ALKOHOLFREIES BIER

141	<b>Baisinger Alkoholfrei</b>	0,3l	<b>4,00 €</b>
142	<b>Baisinger Alkoholfrei Hefeweizen</b>	0,5l	<b>4,80 €</b>



## LONG DRINKS

150	<b>Gin Tonic</b> <sup>4</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>
151	<b>Vodka Lemon</b> <sup>4</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>
152	<b>Batida de Coco Kirsch</b>	4 cl	<b>9,50 €</b>
153	<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>4</sup>	4 cl	<b>9,50 €</b>

## LIKÖRE

155	<b>Baileys</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
156	<b>Batida de Coco</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
457	<b>Grand Marnier</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
158	<b>Amaretto</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
159	<b>Malibu</b>	4 cl	<b>4,90 €</b>
160	<b>Sambuca</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>

## SPIRITUOSEN

161	<b>Smirnoff Vodka</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
162	<b>Gordon's Gin</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
163	<b>Tanqueray London Dry Gin</b>	2 cl	<b>4,90 €</b>
164	<b>Tequila Silver</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
165	<b>Tequila Gold</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
166	<b>Pampero</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
167	<b>Captain Morgan Spiced Gold</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
168	<b>Williams</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
169	<b>Grappa</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
170	<b>Obstler</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>

## DIGESTIF

171	<b>Ramazotti</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
173	<b>Averna</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
174	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>
	<b>Cynar</b>	2 cl	<b>4,20 €</b>

## WHISKY

175	<b>Johnnie Walker Black Label</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
176	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
177	<b>Dalwhinnie</b> 15 years	4 cl	<b>11,50 €</b>
178	<b>Chivas Regal</b> 12 years	4 cl	<b>7,90 €</b>
179	<b>Cardhu</b> 12 years	4 cl	<b>6,50 €</b>
180	<b>Talisker Storm</b>	4 cl	<b>8,50 €</b>
181	<b>Jack Daniels</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>
182	<b>Bulleit Bourbon</b>	4 cl	<b>6,90 €</b>

## BRANDY/ COGNAC/ WEINBRAND

183	<b>Hennessy</b>	2 cl	<b>7,90 €</b>
184	<b>Fine de Cognac</b>	2 cl	<b>6,90 €</b>
185	<b>Remy Martin</b>	2 cl	<b>7,50 €</b>



## WARME GETRÄNKE

190	<b>Kaffee</b>	<b>3,10 €</b>
191	<b>Espresso</b>	<b>2,50 €</b>
192	<b>Doppelter Espresso</b>	<b>3,50 €</b>
193	<b>Cappuccino</b>	<b>3,90 €</b>
194	<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,20 €</b>
195	<b>verschiedene Teesorten</b> ( <i>auf Anfrage</i> )	<b>3,10 €</b>
196	<b>Heiße Schokolade</b>	<b>5,50 €</b>
197	<b>Heiße Holunder</b> <i>mit Limette, Ingwer, Holunder und frischer Minze</i>	<b>6,50 €</b>

### ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 enthält Phenylalaninquelle
- 6 enthält Taurin



## WEISSWEINE

208	<b>Hauswein (trocken)</b>	0,1l	<b>4,90 €</b>
		0,2l	<b>6,30 €</b>
	<b>Weinschorle</b>	0,25l	<b>5,90 €</b>
209	<b>Cankaya Narince, Emir, Sultaniye (trocken)</b>	0,2l	<b>6,70 €</b>
	<i>Geschmack: Nachhaltende Früchtearomen am Gaumen, ölig, intensiv und ausgeglichen</i>	0,7l	<b>20,70 €</b>
210	<b>Vinart Chardonay-Narince (trocken)</b>	0,2l	<b>8,10 €</b>
	<i>Geschmack: Vollmundig, ölig, köstlich mit langen und anhaltend reichen Aromen. Er ist 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift.</i>	0,7l	<b>26,20 €</b>
211	<b>Sultaniye (lieblich)</b>		
	<i>Farbe: Glänzendes Hellgelb / Geruch: Honigmelone, Pfirsich, Feigen</i>	0,2l	<b>6,70 €</b>
	<i>Geschmack: Honigmelone</i>	0,7l	<b>20,70 €</b>
212	<b>Egeo Sauvignon blanc (trocken)</b>	0,2l	<b>9,10 €</b>
	<i>Farbe: Glänzendes Hellgelb / Geruch: Zitrusfrüchte</i>	0,7l	<b>29,70 €</b>
	<i>Geschmack: vollmundig, aromatisch</i>		

## ROTWEINE

213	<b>Hauswein (trocken)</b>	0,1l	<b>4,90 €</b>
		0,2l	<b>6,50 €</b>
214	<b>Yakut (trocken)</b>		
	<i>Geschmack: Früchtearomen stark und anhaltend am Gaumen, weiche Tannine, fließend und ausgeglichen</i>	0,2l	<b>6,70 €</b>
		0,7l	<b>20,70 €</b>
215	<b>Cabernet Sauvignon (trocken)</b>		
	<i>Geschmack: Reife Tannine sind sehr gut ausgeglichen starkes anhaltendes Aroma, vollmundig</i>	0,2l	<b>8,10 €</b>
		0,7l	<b>26,20 €</b>
217	<b>Egeo Syrah (trocken)</b>		
	<i>Geschmack: Körperreich, stark, lebendig und lang anhaltend 12 Monate in französischen Eichenfässern gereift.</i>	0,2l	<b>9,30 €</b>
		0,7l	<b>30,70 €</b>



## ROSEWEINE

- |     |  |      |                |
|-----|--|------|----------------|
| 218 | <b>Hauswein</b> (trocken)  | 0,1l | <b>3,90 €</b>  |
|     |  | 0,2l | <b>5,90 €</b>  |
| 219 | <b>Lal Calkarasi</b> (trocken)   |      |                |
|     | Rebsorte: Çal Karası/ Farbe: Leuchtend, helles Lachs-Rosa/                     | 0,1l | <b>4,90 €</b>  |
|     | Geruch: Intensive frische rote Früchtearomen, Erdbeere und Himbeere/           | 0,2l | <b>6,70 €</b>  |
|     | Geschmack: Lebendig, schmackhaft, ausgeglichen und anhaltende Aromen im Abgang | 0,7l | <b>20,70 €</b> |
| 220 | <b>Egeo Rose</b>   | 0,2l | <b>7,70 €</b>  |
|     | Geschmack: Reichhaltiges Bouquet, stehend, mit einem erstaunlichen Geschmack   | 0,7l | <b>25,70 €</b> |
| 221 | <b>Rosatto</b> (lieblich)  | 0,2l | <b>6,70 €</b>  |
|     | Geschmack: Lebendig, ausgeglichen, fruchtig, ausgeglichener Zucker-Säuregehalt | 0,7l | <b>20,70 €</b> |

## PROSECCO (Flasche)

- |     |  |       |                |
|-----|--|-------|----------------|
| 222 | <b>Valmarone Prosecco Spumante extra trocken</b> | 0,75l | <b>38,00 €</b> |
|-----|--|-------|----------------|

## CHAMPAGNER (Flasche)

- |     |                             |       |                |
|-----|-----------------------------|-------|----------------|
| 223 | <b>Veuve Clicquot - sec</b> | 0,75l | <b>95,00 €</b> |
| 223 | <b>Moët Chandon -sec</b>    | 0,75l | <b>95,00 €</b> |



**LTT LOKAL**

*Eberhardstraße 6  
72072 Tübingen*

*Tel: 07071 6878080  
E-Mail: [info@ltt-lokal.de](mailto:info@ltt-lokal.de)  
Web: [www.ltt-lokal.de](http://www.ltt-lokal.de)*