



Store Manager:
Christian Wille



Geschäftsführer:
Reiner Wegner



Küchenchef:
Kevin Saueremann

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **32. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 1. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

Auch in 2021 haben wir unsere Speisen- und Getränkekarte nach **Ihren Wünschen** aktualisiert. Die Grundsätze unserer **KÜSTENKÜCHE** - Regionalität und Saisonalität - sind dabei weiterhin und wie gewohnt unser Kompass. Freuen Sie sich auf unseren kulinarischen Kalender, mit leckeren Gerichten und Angeboten, passend zu jeder Jahreszeit.

Zu wissen, wo etwas herkommt, gibt nicht nur Ihnen als Gast ein gutes Gefühl. Wir **rösten** unseren **Kaffee & Espresso** im LUZIFER Eckernförde seit knapp 14 Jahren selbst. Wir freuen uns, Ihnen neben unseren beiden Hausmarken „teuflisch“ & „himmlisch“, seit Beginn dieses Jahres auch unsere nordischen Typen anbieten zu können. Vielleicht haben Sie unsere neuen Kompositionen bereits im Eingangsbereich entdeckt? Wir hoffen, genau Ihren Geschmack getroffen zu haben.

Auch unsere Backwaren kommen aus **eigener Backstube im LUZIFER Kiel**. Ebenso wie das leckere **ASGAARD-Bier** aus unserer **Schleswiger Brauerei**, welches schon zweimal die Silber-Medaille beim Dublin Bier Contest [unter 600 Brauern] gewinnen konnte. So können wir Ihnen guten Gewissens ein individuelles Angebot aus eigener Herstellung anbieten.

Und wenn Ihnen nach Sand unter den Füßen und Meerblick direkt nach dem Aufstehen ist: Wir freuen uns, Sie ab Frühjahr 2021 in **unserem Hotel Seeblick**, mit gewohnter LUZIFER Küstenküche und **StrandBistro**, im Ostseebad Heikendorf begrüßen zu dürfen.

Für weitere Informationen und Fragen sind wir persönlich für Sie vor Ort oder telefonisch erreichbar. Wir sind Ihr Ansprechpartner, wenn es um eine Reservierung, generelle Fragen oder eine Feier für einen besonderen Anlass geht.

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet auf unserer Homepage unter LUZIFER-sylt.de

Schön, dass Sie da sind!

Lucky Wegner

Hinweise für Allergiker und zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Unser Servicepersonal reicht Ihnen gerne unsere Karte für die Allergen-Informationen. Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

wir akzeptieren





FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Extra Portionen

Portion Butter	0,50
Süßes	1,00
Honig, hausgemachter Fruchtaufstrich*	
Käse	2,00
Scheibe Gouda, Scheibe Chili-Paprika ¹	
Aufschnitt	2,00
zwei Scheiben nach Wahl: Kochschinken ²⁻³ , Salami ²⁻³⁻⁸ , geräucherte Putenbrust ² oder geräucherter Schinken ²⁻³	
Schälchen Obstsalat	3,30
von frischen Früchten mit Vanillequark	
Deftiges	3,90
zwei Rostbratwürstchen ³ , Grilltomate und Bacon ²⁻⁷	
Portion „Fischers Koek“	5,30
hausgebeizter Graved Lachs mit Honig- Senf-Dill-Dip und geräucherter Makrele	

Eier

Spiegeleier (von zwei Eiern)	3,30
.. mit Bacon ²⁻⁷ und Grilltomate	4,30
Portion Rührei (von zwei Eiern)	3,30
.. mit Bacon ²⁻⁷ und Kräutern	4,30



Aus LUZIFER'S Bäckerei

.. solange der Vorrat reicht.

Brötchen: hell, dunkel, Körner	1,00
Scheibe Mischbrot, Vollkornbrot	0,80

* .. wundern Sie sich nicht über die Bezeichnung „Fruchtaufstrich“ – es darf von Amts wegen nicht mehr Marmelade oder Konfitüre heißen ;-)

FRÜHSTÜCKS-STANDARDS



.. jede weitere Tasse Kaffee oder Tee in Verbindung mit einem der Frühstücks-Standards €2,00, Milchkaffee oder Cappuccino €2,50.

Kids Frühstück	6,60	
halbes Brötchen nach Wahl, Obstsalat mit Vanillequark, heiße Schokolade, Tee oder Orangensaft, 0,1l		
Kleines Frühstück	6,70	
zwei halbe belegte Brötchen mit Butter, Wurst ²⁻⁸ , Käse ¹ oder hausgemachtem Fruchtaufstrich*		
Französisches Frühstück ¹⁻⁵	9,70	
hausgebackenes Baguette und Brötchen, Butter, hausgemachter Fruchtaufstrich*, Honig, Hirtenkäse, französisches Kräuter-Rührei von zwei Eiern		
LUZIFER Frühstück	11,90	
zwei Brötchen, Scheibe Vollkornbrot, Butter, je eine Scheibe Putenbrust ² , Räucherschinken, Käse ¹ , Rührei von zwei Eiern und hausgemachter Fruchtaufstrich*		
Amerikanisches Frühstück	12,90	
zwei Brötchen, Scheibe Vollkornbrot, Butter, Bacon ²⁻³ & Eggs, Rostbratwürstchen, Grilltomate, Salami ¹⁻²⁻³ , Käse ¹ und hausgemachter Fruchtaufstrich*		
„Fischers Koek“ Frühstück	13,90	
zwei Scheiben Schwarzbrot mit Kräuter-Rührei, hausgebeiztem Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip und geräucherter Makrele		
.. mit Portion Nordseekrabben ² Rührei	4,90	

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Sonn- und Feiertags von 09.00 – 11.30 Uhr
exkl. Getränke

p.P. 18,90

Übrigens: Kinder bis 1 m sind unsere Gäste, Kinder bis 1,5 m zahlen nur die Hälfte!
.. an **Feiertagen** servieren wir spezielle Buffets – die Preise variieren!



Empfehlungen & Neues

Hotel „Seeblick“

.. wir freuen uns, Sie in Heikendorf begrüßen zu dürfen!



Bruschetta .. von klassisch bis Küstenart!



Ackerkartoffeln

.. über 15 Tonnen im Jahr können nicht irren!



Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!



Matjes, Labskaus, Pannfisch .. „nordish by nature“



Heikendorfer Kaffeeklatsch

.. Süßes mit LUZIFER´S Kaffee der Woche
Neue Kaffeesorten aus unserer Rösterei, siehe Kaffeeseite!



ASGAARD „das Göttliche“

.. aus eigener Brauerei vom Fass.





SUPPEN

Tomatensuppe mit Pesto und hausgebackenem Ciabatta	als Vorspeise 4,80 5,90	
„Fischers Koek“ Suppe klare Fischsuppe mit Chili, Filethappen vom Lachs und Dorsch, Gemüwestreifen und Garnelen	als Vorspeise 5,90 7,90	

VORSPEISEN

Bruschetta .. von klassisch bis Küstenart geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan	2,90	
.. zusätzlich mit Räucherschinken	3,30	
.. zusätzlich mit Graved Lachs	3,60	
Brot & Dip .. und Garnelen ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip	2,90	
.. zusätzlich mit gegrillten Garnelen (pro Stück)	+ 1,80	
Labskaus für „Anfänger“ mit Spiegelei in der Tasse serviert	5,70	



French-Dressing
leichte Mayonnaise
mit Dijon-Senf

Balsamico-Dressing
mit hochwertigen
Raps- & Olivenöl

Essig und Öl
servieren wir Ihnen gerne
zum selbst mischen

SALATE .. mit hausgemachtem Brot & Dressing

Unser **Salat-Mix** wird aus verschiedenen, frischen Blattsalaten der Saison, Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten zusammengestellt. Ihr Dressing und „Topping“ suchen Sie sich gerne selbst aus.



„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich 2,50
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne



„LUZIFER´S“ Weißkohlsalat 5,50
mit cremigem Currydressing und Baguette



Knackiger Salatteller der Saison 6,90
klein – ideal als Vorspeise oder Beilage
groß – mit Dressing nach Wahl und Ciabatta 9,90



Salat Hirtenkäse & Oliven 13,90
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

Salat Pute & Obststappen 13,90
mit gebratenen Streifen aus der Putenbrust und frischem Obst der Saison

Salat Lachs 16,50
mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter
.. zusätzlich mit Nordseekrabben² + 4,90

Salat Rumpsteak 16,90
mit gepfefferten, zarten Streifen vom Rumpsteak

Salat „Fischers Koek“ 16,90
mit geräucherter Makrele und fünf gegrillten Knoblauchgarnelen
.. jede weitere Garnele (pro Stück) + 1,80



ACKERKARTOFFELN

Unsere LUZIFER Erdäpfel werden mit Salz und Kümmel in der Schale gekocht, um die darin wertvollen Vitamine zu erhalten. Dazu servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Kräuterquark.

Ackerkartoffeln „pur“ mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	11,50	
Ackerkartoffeln „Vegetarisch“ mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	13,90	
Ackerkartoffeln „Spinat & Käse“ mit Blattspinat in Rahm und cremigem Hirtenkäse	14,50	
Ackerkartoffeln „Matjesfilet“ mit Holsteiner Matjesstreifen ² , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Dip und Salatbeilage	14,50	
Ackerkartoffeln „Pute“ mit gebratenen Streifen aus der Putenbrust und Salatbeilage	14,90	
Ackerkartoffeln „Krabbe“ mit Nordseekrabben ² und Salatbeilage	17,90	
Ackerkartoffeln „Fischers Koek“ mit hausgebeiztem Graved Lachs, geräucherter Makrele, Honig-Senf-Dill-Dip und Salatbeilage .. zusätzlich mit Garnele (pro Stück)	15,50 + 1,80	
Ackerkartoffeln „Lachsfilet“ Lachsfilet in Limettenbutter gebraten und Salatbeilage .. zusätzlich mit Nordseekrabben ²	16,90 + 4,90	
Ackerkartoffeln „Rumpsteakstreifen“ mit gebratenen Streifen vom gepfefferten Rumpsteak und Salatbeilage	16,90	



PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse

	Nudelpfännchen „LUZIFER“	12,50
	Penne mit Schinkenstreifen ²⁻³ in Tomatensauce, mit Käse ² überbacken	
	Frischkäse-Tortellini „Florentine“	12,50
	gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce	
	Penne „Pesto“	12,50
	mit Hirtenkäse und Cherrytomaten	
	Scharfe Pasta „Diavolo“	12,50
	Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola	
	.. mit Streifen vom Lachsfilet und drei Garnelen	16,90
	.. mit Streifen vom gepfefferten Rumpsteak	16,90



PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

Süße Pfannkuchen

mit Puderzucker oder Zucker & Zimt

6,90



mit frischem Obst der Saison und Vanillequark

8,50

mit Vierfrucht-Grütze und Vanillequark

8,50

(schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen)

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

11,50



Vegetarisch

mit regionalem Pfannengemüse und Kräuterquark

12,50



Spinat & Hirtenkäse

mit Blattspinat in Rahm und cremigem Hirtenkäse

12,50



„Italienische Art“

mit Pesto, geräuchertem Schinken²⁻³ und Rucola

11,90



Holsteiner Speckpfannkuchen

mit Speck²⁻³, Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

12,90

„Fischers Koek“

mit hausgebeiztem Graved Lachs, Rucola und Honig-Senf-Dill-Dip

14,50

.. zusätzlich mit gegrillter Garnele (pro Stück)

+ 1,80



Unser beliebtes
Laboskaus
finden Sie bei den
Fleischgerichten!

FISCH

Bratheringe in Sauer	13,90
zwei in Sauer eingelegte Heringe mit herzhaften Bratkartoffeln ²⁻³ und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	
Gebratene Heringe	13,90
zwei Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln ²⁻³ und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	
 Schollenfilet in Eihülle	14,90
mit Speckwürfeln ²⁻³ in zerlassener Butter mit Bratkartoffeln und Salat .. zusätzlich mit Nordseekrabben ²	
	+ 4,90
Matjesfilets „Hausfrauen Art“	15,20
zwei Holsteiner Matjes ² mit Hausfrauensauce, Salatbeilage und herzhaften Bratkartoffeln	
Lachsburger	15,90
mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse ² und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube	
„Sylter“ Pannfisch	17,50
feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln und Senfsauce .. zusätzlich mit Nordseekrabben ²	
	+ 4,90
Lachssteak „Trave“	17,90
gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachtem Rösti und frischem Salat .. zusätzlich mit gegrillter Garnele (pro Stück)	
	+ 1,80
„Fischers Koek“-Teller	20,90
gebratenes Lachs- und Schollenfilet, geräucherte Makrele und zwei Garnelen, Ackerkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	

FLEISCH

Zartes Putensteak	15,50
mariniertes Putenfilet mit frischem, saisonalem Gemüse aus dem Wok und Ackerkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark	
Holsteiner Sauerfleisch	15,50
gepökelter Schweinenacken mit kroschen Bratkartoffeln ^{2,3} , Remouladensauce und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	
Zwei Schnitzel vom Schwein	
in der LUZIFER Panade gebacken, mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{2,3} und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	
- „Wiener Art“ mit Zitrone	15,50
- „Jägers Art“ mit Champignon-Rahmsauce	17,50
Hausmacher „Seemanns“ Labskaus	16,90
traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch ^{2,3} , mit zwei Spiegeleiern, Rollmops ³ , rote Beete und Gewürzgurke	
.. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise)	5,70
Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei	
Rinder-Burger	15,50
LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 100 % Rinderhacksteak, Salat, Tomate, Barbecue-Dip ^{1,3} , Käse ² und Pommes frites	
Filetmedaillons vom Schwein	16,90
rosa gebraten, mit hausgemachtem Kartoffelrösti und Kräuterquark, ASGAARD -Pfeffersauce und frischem Salat	
Steakteller „LUZIFER“	21,90
Rumpsteak, Medaillon vom Schweinefilet, Putenfilet, Champignons-Tomaten-Zwiebelgemüse, Barbecue-Dip ^{1,3} , Kräuterbutter und Knoblauchbrot	
.. Pommes frites statt Knoblauchbrot	+ 1,50
Bestes Rumpsteak (ca. 200 g)	
- als Steak & Salat: mit Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat	22,50
- als Pfeffersteak: mit Pfeffersauce, Pommes frites und frischem Salat	22,50
- als Surf & Turf: mit drei gegrillten Garnelen, Knoblauchbrot und Salat	22,90





LUZIFER'S „SÜNDEN“



Milchreis .. hausgemacht und warm serviert

Wir bieten Ihnen unseren beliebten Milchreis, jetzt auf Wunsch unserer Gäste, in zwei Größen an. Wählen Sie zwischen Portion oder einer Dessert-Größe.

	Dessert	Portion
Zucker & Zimt	3,90	5,90
Apfelmus	4,30	6,30
Frische Obsthappen	4,90	6,90
Vierfrucht-Grütze	4,90	6,90

(schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen)



Zwei Reibekuchen „Emilia“ 5,50
mit Apfelmus und frischen Obsthappen

Frischer Obstsalat 5,50
mit Vanillequark

Vierfrucht-Grütze im Gläschen mit Vanillequark 3,30
(schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen)

„Küsten“-Kaiserschmarrn 11,50
mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Weitere „Sünden“:

Beachten Sie gerne auch unsere Tageskarte, unsere Angebote aus „**LUZIFER'S Backstube**“ und unsere **Langnese-Eiskarte**.





SOFTDRINKS

Coca-Cola ¹⁻⁹	0,33l	je 3,60
Coca-Cola light ¹⁻⁹		
Mezzo Mix ¹⁻⁹		
Fanta ¹⁻³		
Sprite		
„Squashwasser“	0,2l	2,60
Lemonjuice und Wasser	0,4l	4,90
„Distel“	0,4l	5,20
Grapefruitsaft mit Tonic Water		
Vitamalz	0,33l	3,50
Schweppes ¹⁰	0,2l	3,60
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale		
Red Bull ⁹⁻¹² Dose	0,25l	3,90



IHRE VERANSTALTUNGEN

Bei uns ist Ihre Veranstaltung in den besten Händen!

Wir kümmern uns gerne um Ihre Feierlichkeiten wie Hochzeit, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage oder andere Anlässe im Familien- und Freundeskreis – sprechen Sie uns gerne an!

Auch für Ausrichtungen Ihrer Firmenveranstaltungen, von der Weihnachtsfeier bis zum Jubiläum, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.



Kontaktdaten

LUZIFER im Strandhotel Seeblick

Uferweg 2 | 24226 Heikendorf

Tel.: 0431.53 32 18 0

E-Mail: info@strandhotel-seeblick.de





**NIEHOFFS VAIHINGER
– IN DEN BESTEN
HÄUSERN ZUHAUSE.**

Schonende Verarbeitung
und natürliche Zutaten
sorgen für 100 % echten
Geschmack.



FRUCHTIGES .. Säfte, Nektare und Schorlen

Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	3,10
Orangensaft	0,2l	3,10
Cranberry	0,2l	3,30
Rhabarber Nektar	0,2l	3,30
Kirsch Nektar	0,2l	3,30
Bananen Nektar	0,2l	3,30
Grapefruitsaft	0,2l	3,30

Alle Säfte jeweils auch als Schorle.

WASSER



Bad Pyramonter Mineralwasser	0,25l	2,80
naturelle oder medium	0,75l	6,90
LUZIFER'S Tafelwasser	0,2l	2,20
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5l	4,50
	1,0l	5,90



ASGAARD .. die Wikinger kommen!

Seit 1994 braut **ASGAARD** sein Bier im alten Schleswiger Güterbahnhof. Die schonende Restaurierung des Gebäudes führte zum Erhalt eines der schönsten Industriegebäude der Region. **ASGAARD** ist bekannt als das göttliche Bier der tausendjährigen Wikingerstadt Schleswig.

Zweifacher Gewinner der Silbermedaille beim Dublin Craft Beer Cup!

2017 überzeugt **ASGAARD** erneut mit „Das Göttliche“ die 28 Jurymitglieder beim Dublin Craft Beer Cup mit über 600 Teilnehmern und errang, wie auch zuvor im Jahre 2014, die Silbermedaille.



BIERE .. vom Fass

0,3l 0,5l



3,20 5,20

 **ASGAARD** Das Göttliche

3,20 5,20

Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier

„Alsterwasser“

3,20 5,20

Bierbowle – ASGAARD

5,50

mit Erdbeeren

BIERE .. aus der Flasche

ASGAARD „Das Göttliche“

0,33l 3,20



& alkoholfrei

0,33l 3,20



Erdinger Weizen hell & alkoholfrei

0,5l 5,20



„SPRIZZIGES“ .. powered by

CRODINO
— DAL 1965 —

Crodino der alkoholfreie Aperitifgenuss aus Italien .. auf Eis	0,3l	5,50
LUZIFER'S Secco & Rosé .. Piccolo	0,1l 0,2l 0,75l	3,20 5,90 21,50
Somersby (4,5 %) Sparkling Rosé oder Rhabarber	0,33l	3,70
Weinschorle .. auf Eis	0,2l	5,20
„Kalte Ente“ Chardonnay – Secco – Schuss Zitrone .. auf Eis	0,2l	5,90
Hugo Holundersirup – Secco – Schuss Soda – Minze .. auf Eis	0,2l	6,80
Andalö Spritz ¹⁻¹⁰ Andalö – Secco – Schuss Soda .. auf Eis	0,2l	6,80
Aperol Spritz ¹⁻¹⁰ Aperol – Secco – Schuss Soda – Orange .. auf Eis	0,2l	6,80
Sparkling Red Bull Red Bull – Secco .. auf Eis	0,2l	6,80



LUZIFERS KAFFEERÖSTEREI

Eckernförde

Seit 2008 rösten wir den Kaffee unserer Restaurants im
Getreidespeicher des LUZIFER Eckernförde selbst.

Für unsere Kaffeemanufaktur erwerben wir nur hochwertige und
ausgewählte Kaffeebohnen direkt am Hamburger Freihafen. Durch die schonende
Verarbeitung im Trommelröster erhält unser Kaffee seine charakteristischen Aromen.

Erhältlich online unter eckernfoerde@luzifer89.de oder in Ihrem
LUZIFER Restaurant: Entdecken Sie Ihre Lieblingsorte in unserem
Verkaufstray im Eingangsbereich!



Die
Geschenk-
idee!

Neue
Sorten!

.. auch online bestellen ..

Alle Sorten gemahlen
oder als ganze Bohne erhältlich:

€ 6,50
250g

€ 12,50
500g

€ 24,50
1000g



KAFFEE



Flavoured	0,60
Caramel Vanille Haselnuss	
„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)	2,90
Milchkaffee mit Filterkaffee	4,10
Milchkaffee mit Espresso	4,60
Milchkaffee mit doppeltem Espresso	4,90
Latte Macchiato	4,10
Caramel Macchiato	4,70
Cappuccino	3,70
Cappuccino Haselnuss	4,30
Espresso	2,40
Espresso Doppio	3,20
Espresso Macchiato	3,20
Café Crema	3,90
Wiener Café doppelter Espresso und Schlagsahne	3,70
Café Mexican Espresso, Schokolade und Milchschaum	4,60

KAFFEE MIT ALKOHOL .. powered by



Dooley's Latte	5,50
2 cl Dooley's – Kaffee – Sahne	
Café Milano	5,50
2 cl Amaretto – Kaffee – Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	5,50
2 cl Weinbrand – Kaffee – Sahne	
Irish Coffee	5,50
2 cl Irish Whiskey – Kaffee – Sahne	
Pharisäer Wikinger Kaffee	5,50
2 cl Rum – Kaffee – Sahne – Kakaopulver	



TEE

*Wir servieren Ihnen Tee im Glas oder in der Tasse mit Kandiszucker.
Auf Wunsch auch mit Honig (€ 0,30 Aufschlag) oder 2cl Rum
(€ 2,00 Aufschlag) .. ganz wie Sie es mögen!*

Schwarztee



Darjeeling Singell

Vollmundiger, sehr aromatischer Second Flush mit weich-samtigem Muscatel-Aroma



Ostfriesen Blattmischung

Feinste Assam-Blatt-Tees mit fleischigem Blatt, voller goldbrauner Tips, erfreuen durch ihren klassischen, kräftig-würzigen Geschmack.



Earl Grey

Feinste China-Mischung, klassisch aromatisiert, duftig-bitteres Aroma der Bergamotte-Frucht.

Kräutertee



Kräuterteemischung Ingwer/Mango

Frischer, würzig-scharfer Ingwer entschärft und versüßt durch fruchtige Apfel- und Mangowürfel.



Pfefferminze

Ein belebender und erfrischender Charakter machen ihn zu einem Klassiker.

Grüntee | Rotbuschtee | Früchtetee



Morning Sencha

Aromatisches Mango-Aroma, in Verbindung mit lieblicher Senchabasis.



Rotbusch Vanille-Zitrone

Diese Vanille-Zitrone-Mischung ist ein Tee gewordener Traum.

Früchtemischung Palais Royal

Kräftige Ergiebigkeit bieten leckere Papayawürfel, fruchtig-saure Hibiskusblüten und vollmundige Beeren.



SCHOKOLADE & CO.



Heiße Schokolade von CALLEBAUT – mit heißer Milch

Original, belgische heiße Schokolade	3,90
.. zusätzlich mit Sahne	4,20

Heiße Schokolade mit Alkohol

Wikinger Schokolade	2cl 5,90	
Rum – heiße Schokolade – Sahne		
Italienische Schokolade	2cl 5,90	
Amaretto – heiße Schokolade – Sahne		
Dooley´s Schokolade	2cl 5,90	
Dooley´s – heiße Schokolade – Sahne		

Weitere Heißgetränke

Heiße Zitrone	2,80	
mit Honig oder Kandis		
LUZIFER Punsch Schweden-Glögg mit Mandeln und Rosinen	3,30	
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum oder Amaretto	4,90	
Rum-Grog	4,50	
4 cl Rum und Kandis		
Heißer Andalö	6,50	
5 cl Sanddorn-Likör, Schuss O.Saft		
LUZIFER'S Eiergrog	6,90	
2 cl Rum, 4 cl Eierlikör, Milch und Sahne		



ROTWEINE

0,2l

0,75l

Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral

5,90

20,90

trocken – rund und vollmundig mit der Frucht von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Elegant mit dezenter Kräuternote.

Rosé - L'Esprit de Mistral

5,90

20,90

Cuvée Winzergeheimnis, rosé, trocken – intensive Aromen von Waldbeeren und Himbeeren, überrascht mit leicht exotischen Nuancen. Rund und ausgewogen.

Merlot - L'Esprit de Mistral

5,90

20,90

trocken – harmonisch und kraftvoll nach reifen Pflaumen, Brombeeren und Kirschen. Anregende Würznoten in dezenter Röstaromatik.

NEU

Tempranillo Salvador XII

5,90

20,90

trocken – seidig, vollmundig und samtig – mit den Aromen von reifen Beeren, Kirschen und Pflaume am Gaumen. Feinwürzig mit süßlicher Vanille in anregender Röstaromatik.

Sol Mio

5,90

20,90

Trebbiano Puglia IGP – trocken | Angelo Rocca & Figli
Apulien im Glas. Ein zartes, fruchtiges Bukett mit harmonischer Fülle und animierender Säure. Ein Allrounder für jede Gelegenheit.

NEU

Primitivo - Apulien IGT

6,80

24,50

Donna Marzia, Conti Zecca – trocken
Aromen reifer Beerenfrüchte mit angenehmer Würze.

WEISSWEINE

0,2l

0,75l

Chardonnay - L'Esprit de Mistral

5,90

20,90

trocken – ausdrucksvoll und saftig nach Aprikose, Mango und Ananas im anregenden Genuss. Herzhaft nach frischen Kräutern im zarten Schmelz.

Vinision

5,90

20,90

Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen

Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische – Schluck für Schluck.

Castelli i Amici

5,90

20,90

Pinot Grigio – halbtrocken

Fruchtig, saftig, süffig – ein sehr kraftvoller und anregender Pinot Grigio mit herrlichen Fruchtaromen von Birne, Ananas und tropischen Früchten im vollmundigen Geschmack. Leicht würzig mit nussigen Anklängen – frischer Genuss im internationalen Stil.

Grauburgunder Qualitätswein

6,20

22,20

Grauburgunder – QbA – trocken | Schneider Pfaffmann

Pfälzer Grauburgunder – frisch und saftig mit den Aromen von Ananas, Aprikose und Mango im anregenden Geschmack. Würzig mit Noten von Kräutern und einem Hauch von Honig – von Freunden.

Villa JL

6,20

22,20

Riesling – QbA – trocken | Villa Wolf

Vom „Rieslingmacher“ – saftig und vollmundig mit den vielschichtigen Aromen tropischer Früchte in einem harmonischen Spiel von Säure und Mineralität. Frisch und klar am Gaumen.

Rinklin

6,50

23,40

Weißburgunder – QbA – trocken | Weingut Stefan Rinklin

Stefan Rinklin's Weißburgunder – frisch mit den schönen Aromen von Aprikose und Apfel im zarten Schmelz. Ein Hauch von Mandel und Karamell.

Strehn

6,90

24,90

„Weißer Schotter“ – trocken | Weingut Strehn Burgenland

Grüner Veltiner – Sauvignon Blanc – Gemischter Satz – Welschriesling

Animierende Brise von Zitrusfrüchten, getrockneten Aprikosen und frischen Kräutern, gepaart mit einem saftigen Gaumen und salzigen Noten im Abgang.

NEU



SPIRITUOSEN

Aperitifs & Liköre

Eierlikör	25 %	4 cl	2,50	
Campari ¹	25 %	4 cl	4,50	
Amaretto	20 %	2 cl	2,50	
Aperol Bitter	11 %	4 cl	4,90	
Martini Bianco	15 %	5 cl	3,90	
Dooley's Toffee	17 %	2 cl	3,00	
Andalö	15 %	2 cl	3,00	

Whiskys

Johnnie Walker Black Label Scotch	40 %	2 cl	4,20	
Four Roses Bourbon	45 %	2 cl	4,00	
Jameson Irish Whiskey	46 %	2 cl	4,00	

Rum

Bacardi	35 %	2 cl	3,50	
Havana Club Cuba 3 Jahre	40 %	2 cl	3,50	
Captain Morgan Spiced Gold	35 %	2 cl	3,50	
Cachaça	38 %	2 cl	3,00	

Bitter

Fernet Branca	39 %	2 cl	3,20	
Averna	29 %	2 cl	2,90	

Gin

Gordon's Pink	37,5 %	2 cl	4,00	
Tanqueray London Dry	47,3 %	2 cl	4,20	

Wodka

Smirnoff Red	37,5 %	2 cl	3,00	
Absolut	40 %	2 cl	3,50	

SPIRITUOSEN

Schnäpse

Oldesloer Weizenkorn	32 %	2 cl	2,60	
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,50	
Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,90	
Friesengeist von Behn	56 %	2 cl	3,50	
Küstennebel von Behn	22 %	2 cl	2,90	
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,10	
José Cuervo Tequila	38 %	2 cl	3,50	

Brände, Brandys und Cognac

Sibona Grappa Italien	38 %	2 cl	4,20	
Calvados Papidoux	40 %	2 cl	4,00	
Osborne Veterano 8^a Brandy	40 %	2 cl	3,90	

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig
11 gewachst **12** mit Taurin **13** enthält eine Phenylalaninquelle

Unser Servicepersonal reicht Ihnen gerne unsere Karte für die **Allergen-Informationen**.

Bei weiteren Fragen zu den Zutaten oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.