



**Geschäftsführer:**  
Reiner Wegner



**Küchenchef:**  
Kevin Sauermann

## MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **33. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 2. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

Unser Kompass bei der Ausrichtung unserer Speisekarten ist stets durch „**regional, saisonal, hausgemacht**“ geprägt, jedoch ist es auch unser Anliegen, den LUZIFER-CO<sub>2</sub>-Fußabdruck weiter zu verkleinern. Hierfür verzichten wir bereits auf Einweg-Strohhalme, Aluminiumfolie und in Portionen abgepacktes (wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht). Auch auf Außer-Haus-Schalen wollen wir verzichten.

Da wir ebenfalls viel Wert auf kurze Transportwege und Transparenz legen, sind viele Produkte unserer Küstenküche aus eigener Herstellung: Unseren **Kaffee & Espresso** beziehen wir röstfrisch aus LUZIFER'S Kafferösterei in Eckernförde, unsere **Backwaren** kommen **aus eigener Backstube** in Kiel und unser süffiges **ASGAARD-Bier**, mit dem uns unsere **Schleswiger Brauerei** versorgt, konnte bereits zweimal die Silber-Medaille beim Dublin Bier Contest [unter 600 Brauern] gewinnen. Daneben werden wir unsere Produktpalette ständig erweitern – Seien Sie gespannt auf z.B. hauseigenen Punsch und heiße Schokolade, Pestos, Dips & Co. und achten Sie auf dieses Zeichen:



Seit Mai 2021 ist außerdem das **StrandHotel Seeblick** Teil der LUZIFER-Betriebe. Das Hotel blickt auf eine lange Geschichte und Tradition zurück. Das ursprüngliche Gebäude wurde zwischen den Jahren 1900 und 1905 erbaut und ist seitdem mit seiner direkten Lage am Heikendorfer Strand und herrlichem Blick über die Kieler Förde ein beliebter Ort für Events jeglicher Art. In der Gastronomie können Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden, das Hotel verfügt über 27 Betten sowie eine luxuriöse Penthouse Suite. Am Strand befindet sich ein StrandBistro zur Bewirtung der Strandbesucher. Langeweile kommt im LUZIFER-Team jedenfalls nicht auf! :)

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 [LUZIFER89.de](http://LUZIFER89.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



# Empfehlungen & Neues

## LUZIFER im StrandHotel Seeblick

.. seit Mai 2021 freuen wir uns, Sie in Heikendorf mit Hotel, Restaurant und StrandBistro begrüßen zu dürfen!

[www.strandhotel-seeblick.de](http://www.strandhotel-seeblick.de)



Rot-markierte Leckereien mit diesem Zeichen sind demnächst auch **ZUM MITNEHMEN** für Sie zu Hause erhältlich, z.B.:  
Fruchtaufstrich, Honig-Senf-Dill-Dip, Pesto u.v.m.



**Bruschetta** .. „klassisch“ & „Küste“!



„Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!



**Matjes, Labskaus, Pannfisch** .. typisch Küste!



**FISCHERS**  **KOEK**



## Heikendorfer Kaffeeklatsch

.. Süßes mit LUZIFER'S Kaffee der Woche –  
Alle Sorten erhältlich in unserem Verkaufstray im Eingangsbereich  
sowie direkt in unserem **Verkaufshop in Eckernförde!**



**ASGAARD** „Das Göttliche“ & „Himmlisch Helles“

.. aus eigener Brauerei vom Fass & aus der Flasche!



6,90 €



## FRÜHSTÜCK .. Täglich

### „LUZIFER“ Frühstück

Brotkorb mit 2 Brötchen und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt,  
eine Scheibe Käse, Butter, hausgemachtem Süßem, Rührei,  
**Filterkaffee satt aus der hauseigenen Kaffeerösterei**



p.P. 14,90



## SUPPEN

### Tomatensuppe

mit **Tomatenpesto** und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **5,50**

**6,80**



### FISCHERS KOEK

klare Fischsuppe mit Chili, Filethappen vom Lachs und Dorsch, Krabben und Gemüsestreifen

als Vorspeise **6,90**

**8,90**

## VORSPEISEN

### Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit **Rucola-Dip**

**3,00**



### Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan

**3,20**



.. zusätzlich mit **Graved Lachs**

**4,50**

### Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

**5,90**



**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



**„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich** **2,90**  
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne (ca. 40 gr)



**„LUZIFER´S“ Weißkohlsalat** **5,90**  
mit cremigem Currydressing und Baguette

**Knackiger Salatteller der Saison**



klein – ideal als Vorspeise oder Beilage **7,70**  
groß – mit Dressing nach Wahl und hausgemachtem Brot **11,90**



**Salat „Hirtenkäse & Oliven“** **14,90**  
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven<sup>6</sup>, Pepperoni und Zwiebelringen

**Salat „Putenbrust“** **14,90**  
mit gegrillten Putenbruststreifen

**Salat „Lachs“** **17,50**  
mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter



## 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.

<b>Ackerkartoffeln „pur“</b> mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	<b>12,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Vegetarisch“</b> mit regionalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	<b>15,50</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Spinat &amp; Käse“</b> mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	<b>15,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Matjesfilet“</b> mit Kieler Matjesstreifen <sup>2</sup> , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	<b>16,70</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Putenbrust“</b> mit gegrillten Putenbruststreifen und Salatbeilage	<b>16,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Graved Lachs“</b> mit hausgebeiztem Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat	<b>18,70</b>	
<b>Ackerkartoffeln „Lachsfilet“</b> in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage	<b>18,70</b>	



## PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse



**Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola  
 .. mit Streifen aus der Putenbrust  
 .. mit Streifen vom Lachsfilet

**14,90**

**16,90**

**18,50**



**Nudelpfännchen „LUZIFER“**

Penne mit Tomatensauce & Tomatenpesto, Schinkenstreifen<sup>2,3</sup>,  
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken

**15,50**



**Spaghetti „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln

**15,50**



**Frischkäse-Tortellini „Florentine“**

gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

**15,50**

## BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

POWERED BY



**„LUZIFER“-Burger**

LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse<sup>2</sup>,  
 Barbecue-Sauce<sup>1-3</sup>, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon

**15,90**



**Lachsburger**

mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse<sup>2</sup> und Pommes frites,  
 Burgerbrötchen aus eigener Backstube

**18,50**



## PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

### Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker <b>oder</b> Zucker & Zimt	7,90	
.. mit Schokoladencreme	8,50	
.. mit Apfelmus	8,70	
.. mit Roter Grütze	8,90	

### „Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90



„Veggie“ mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und Kräuterquark

14,50



„Spinat & Hirtenkäse“ mit Blattspinat und Hirtenkäse

14,90



### „Holsteiner“ Speckpfannkuchen

mit geräuchertem Speck<sup>2:3</sup>, Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

14,90

### „Lachs & Rucola“

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

17,90



Unser beliebtestes  
**Labskaus**  
finden Sie bei den  
Fleischgerichten!



## FISCH



### Gebratene Ostsee-Heringe

16,50

Zwei Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln in Speck<sup>2,3</sup> und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

### Schollenfilet in Eihülle

17,90

mit Speckwürfeln<sup>2,3</sup> in zerlassener Butter, Bratkartoffeln und knackigem Salat  
.. statt Speckwürfeln mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

+ 4,90

### Matjesfilets „Hausfrauen Art“

16,50

Zwei Holsteiner Matjesfilets<sup>2</sup> mit Hausfrauensauce, frischem Marktsalat und Bratkartoffeln



### Lachsburger

18,50

mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse<sup>2</sup> und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube

### „Sylter“ Pannfisch

19,50

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce  
.. zusätzlich mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

+ 4,90

### Lachssteak „Trave“

19,90

Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachtem Rösti, Quark und gemischtem Salat

### FISCHERS KOEK

23,50

Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, zwei Garnelen mit Limetten-Dip und hausgemachter Kräuterbutter auf Bratkartoffeln mit gemischtem Salat  
.. zusätzlich mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

+ 4,90

## FLEISCH

<p><b>„LUZIFER“-Burger</b>          LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse<sup>2</sup>,          Barbecue-Sauce<sup>1-3</sup>, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon</p>	<p><b>15,90</b> POWERED BY  </p>
<p><b>Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch</b>          mit herzhaften Bratkartoffeln<sup>2-3</sup>, Remouladensauce          und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing</p>	<p><b>16,50</b></p>
<p><b>Gegrilltes Putensteak</b>          auf Tomatenpesto-Spaghetti</p>	<p><b>16,90</b> </p>
<p><b>Zwei Schnitzel vom Schwein in der LUZIFER Knusper-Panade</b>          mit Pommes frites oder Bratkartoffeln<sup>2-3</sup>          und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing</p>	<p></p>
<p>- „Wiener Art“</p>	<p><b>17,50</b> POWERED BY</p>
<p>- „Jägers Art“ mit Champignon-Rahmsauce</p>	<p><b>18,90</b> </p>
<p><b>Hausmacher „Seemanns“ Labskaus</b>          Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltm Rindfleisch<sup>2-3</sup>,          mit zwei Spiegeleiern, Rollmops<sup>3</sup>, Rote Beete und Gewürzgurke</p>	<p><b>17,90</b></p>
<p><b>.. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise)</b>          Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei</p>	<p><b>5,90</b></p>
<p><b>Filet-Medaillons vom Schwein</b>          rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,          hausgemachtem Kartoffelrösti, Kräuterquark und grüne Bohnen in Speck</p>	<p><b>18,90</b></p>
<p><b>Steakteller „LUZIFER“</b>          Schweinefilet, Putenfilet und Hacksteak (gesamt ca. 250g)          Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Barbecue-Sauce<sup>1-3</sup>,          hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchbrot</p>	<p><b>21,90</b> POWERED BY  </p>
<p>.. Pommes frites statt Knoblauchbrot</p>	<p><b>+ 1,70</b></p>
<p><b>Bestes Rumpsteak</b> (ca. 200 g)</p>	
<p>- <b>Steak &amp; Salat:</b>          mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat</p>	<p><b>24,50</b></p>
<p>- <b>Surf &amp; Turf:</b> mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot</p>	<p><b>24,90</b> </p>



## LUZIFER'S „SÜNDEN“



veggie

### 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
.. mit <b>Zucker &amp; Zimt</b>	3,90	5,90
.. mit <b>Apfelmus</b>	4,50	6,50
.. mit <b>frischen Obststappen</b>	4,90	6,90
.. mit <b>Rote Grütze</b>	4,90	6,90



veggie

### Rote Grütze mit Vanillequark im Glas

schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

5,70

veggie

### Zwei Reibekuchen „Emilia“

mit Apfelmus und frischen Obststappen

6,70

vegan

### Frischer Obstsalat

mit Vanillequark

6,70

veggie

veggie

### „Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90

### Weitere „Sünden“:

*Beachten Sie gerne auch unsere Tageskarte sowie unsere Angebote aus „LUZIFER'S Backstube“.*



## SOFTDRINKS

<b>Coca-Cola</b> <sup>1-9</sup>	0,33l	<b>je 3,70</b>
Coke Zero <sup>1-9</sup>		
Mezzo Mix <sup>1-9</sup>		
Fanta <sup>1-3</sup>		
Sprite		
<b>Schweppes</b> <sup>10</sup>	0,2l	<b>3,70</b>
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale   White Peach		
<b>„Squashwasser“</b>	0,2l	<b>2,60</b>
Lemonjuice und Tafelwasser	0,4l	<b>4,90</b>
<b>„Distel“</b>	0,4l	<b>5,20</b>
Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water		
<b>Vitalalz</b>	0,33l	<b>3,60</b>
<b>28 Black</b>	0,25l	<b>3,90</b>
Açai   Classic   Lemon		



## 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- & Freundeskreis – sprechen Sie uns gerne an!

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

Veranstalten Sie Ihre Feier auch im **'DEVIL'S CLUB'** des **LUZIFER'S Fördeblick**.

Alte Kellergewölbe mit besonderem Charme bieten Ihnen ein Party-Ambiente mit dem gewissen Etwas.

Der Club bietet Platz für bis zu 150 Personen.

Der separate Empfang, die orientalisches angehauchte Sitzzecke, die eigene Bar sowie die Bühne mit guter Sound- und Lichttechnik bieten Ihnen die optimalen Voraussetzungen – ideal für eine gelungene Party mit DJ oder Live-Musik



### **Kontaktdaten**

**LUZIFER im StrandHotel Seeblick**

Uferweg 2 | 24226 Heikendorf

**Tel.:** 0431.53 32 18 0

**E-Mail:** [info@strandhotel-seeblick.de](mailto:info@strandhotel-seeblick.de)





Quelle: Vaihinger

**VAIHINGER – IN DEN BESTEN HÄUSERN ZUHAUSE.**  
 Schonende Verarbeitung und natürliche Zutaten  
 sorgen für 100 % echten Geschmack.

**VEGAN**

**SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!**

Orangensaft	0,2l	3,30
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	3,30
Rhabarber Nektar	0,2l	3,50
Kirsch Nektar	0,2l	3,50
Bananen Nektar	0,2l	3,50
Pink-Grapefruitsaft	0,2l	3,50
KiBa (Kirsche-Banane)	0,2l	3,50
Traubensaft	0,2l	3,50

**WASSER**

<b>Bad Pyrmont Mineralwasser</b>	0,25l	2,90
naturelle oder medium	0,75l	6,90
<b>LUZIFER'S Tafelwasser</b>	0,2l	2,20
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5l	4,50
	1,0l	5,90



Demnächst  
auch in der Dose!

## 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

*KönigPilsener*

3,40 5,40

 **ASGAARD** Das Göttliche

3,40 5,40

*Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier*

„Alsterwasser“

3,40 5,40

## BIERE .. aus der Flasche

 **ASGAARD** „Das Göttliche“ & „Himmlich Helles“

0,33l 3,50

*KönigPilsener* alkoholfrei

0,33l 3,50



**Paulaner Weizen** hell & alkoholfrei

0,5l 5,40



Quelle: Lillet



Quelle: Aperol.com



## „SPRIZZIGES“ .. powered by



<b>LUZIFER'S Secco &amp; Rosé</b>	0,1l	<b>3,30</b>
Flasche	0,75l	<b>21,90</b>
<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	<b>5,20</b>
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Schuss Zitrone, Eis	0,2l	<b>5,90</b>
<b>Hugo</b> Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		<b>6,90</b>
<b>Sparkling „28 Black“</b> 28 Black & Secco		<b>6,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1-10</sup> 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Minze, Eis		<b>7,50</b>
<b>Lillet Rosé &amp; Schweppes White Peach</b> Limette, Eis		<b>7,50</b>
<b>Longdrinks</b> 4 cl .. auf Anfrage		<b>ab 7,50</b>
.. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche		

Frisch  
geröstet in  
Eckernförde



HAUSMARKE

ESPRESSO *teuflich*



KAFFEE *himmlisch*



ESPRESSO *wein*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskoffie*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *fürs Osterfest*



KAFFEE *to'n Gebordsdag*



KAFFEE *Sylter Mischung*



KAFFEE *danke!*

NEU

NEU

## Aus Eckernfördes „Höllen-Rösterei“ LUZIFER

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 ab **6,50 €** online unter  
[info@kaffeerosterei-luzifer.de](mailto:info@kaffeerosterei-luzifer.de)  
oder hier in Ihrem  
**LUZIFER Restaurant:**  
Entdecken Sie **Ihre Lieblingsorte**  
in unserem Verkaufstray  
im Eingangsbereich!

Alle Sorten gemahlen  
oder als ganze Bohne erhältlich:

€ 6,50 € 12,50 € 24,50  
250g. 500g. 1000g.

Unsere  
Geschenk-  
ideen!





## KAFFEE



 <b>Flavoured</b> Caramel   Vanille   Haselnuss <i>(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)</i>	3 cl	<b>0,60</b>
<b>„Pott“ Filterkaffee</b> (auch entkoffeiniert)		<b>3,10</b>
<b>Milchkaffee</b> mit Filterkaffee		<b>4,20</b>
<b>Milchkaffee</b> mit Espresso		<b>4,70</b>
<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,50</b>
<b>Caramel Macchiato</b> (Espresso, Caramel, Milch & Schaum)		<b>4,90</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>4,10</b>
<b>Espresso</b>		<b>2,70</b>
<b>Espresso Macchiato</b>		<b>3,50</b>
<b>Espresso Doppio</b>		<b>3,80</b>
<b>Café Crema // Americano</b>		<b>4,00</b>

## KAFFEE MIT „SCHUß“

<b>Pharisäer   Wikinger Kaffee</b> Rum – Kaffee – Sahne	2 cl	<b>5,70</b>
<b>Café Milano</b> Amaretto – Kaffee – Sahne	2 cl	<b>6,20</b>
<b>Rüdesheimer Kaffee</b> Asbach Uralt – Kaffee – Sahne	2 cl	<b>6,20</b>
<b>Café Baileys</b> Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne	2 cl	<b>6,20</b>
<b>Irish Coffee</b> Irish Whiskey – Kaffee – Sahne	2 cl	<b>6,70</b>

NEU

**Teegarten**  
.. seit vielen Jahren  
LUZIFER'S Teepartner



€ 2,90

## TEE .. auch für Zuhause!



*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 Bergamotte-Aroma.

### 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. Die Königin unter den Früchtemischungen.



## SCHOKOLADE & CO.

### Heiße Schokolade .. *hausgemacht*

Heiße Schokolade mit Milch	3,90
.. zusätzlich mit Sahne	4,50



### Heiße Schokolade mit Schuß .. *hausgemacht*

<b>Wikinger Schokolade</b>	2cl	5,90
Rum – heiße Schokolade – Sahne		
<b>Italienische Schokolade</b>	2cl	5,90
Amaretto – heiße Schokolade – Sahne		
<b>Baileys Schokolade</b>	2cl	5,90
Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne		

### Weitere Heißgetränke

Heiße Zitrone mit Honig oder Kandis	2,90
<b>LUZIFER Punsch</b>	
hausgemacht mit Mandeln & Rosinen	3,90
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto	5,90
<b>Rum-Grog</b>	4,90
4 cl Rum und Kandis	
<b>LUZIFER'S Eiergrog</b>	
2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne	6,90





## ROTWEINE

0,2l

0,75l

### Merlot - L'Esprit de Mistral ■ ■

5,90

20,90

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

### Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral ■ ■

6,00

21,50

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

### Rosé - L'Esprit de Mistral ■ ■

6,00

21,50

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

### San Silvestro ■ ■

6,00

21,50

*Piemonte Barbera DOC – trocken*  
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

### Tempranillo Salvador XII ■ ■ ■

6,00

21,20

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

### Primitivo - Apulien IGT ■ ■

6,90

24,20

*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.

### Sauvignon Blanc

6,30

22,90

*Sauvignon Blanc – trocken | Danie De Wet*

Facettenreiches Bouquet mit Noten von Stachelbeeren, Limetten, Mango, Ananas und Papaya sowie Untertöne von Kräutern. Am Gaumen ist dieser südafrikanische Weißwein fruchtig, frisch, ausgewogen und einfach animierend.

### Rinklin

6,50

23,30

*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.

# SPIRITUOSEN

## Aperitifs & Liköre

---

<b>Eierlikör</b>	25 %	4 cl	<b>2,50</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup>	25 %	4 cl	<b>4,50</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	28 %	2 cl	<b>2,50</b>
<b>Aperol Bitter</b>	11 %	4 cl	<b>4,90</b>
<b>Martini Bianco</b>	15 %	5 cl	<b>3,90</b>

## Whiskys

---

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

## Rum

---

<b>Bacardi</b>	35 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Havana Club Cuba 3 Jahre</b>	40 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Captain Morgan Spiced Gold</b>	35 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Canarío Cachaça</b>	40 %	2 cl	<b>3,00</b>

## Bitter

---

<b>Fernet Branca</b>	39 %	2 cl	<b>3,20</b>
<b>Averna</b>	29 %	2 cl	<b>2,90</b>

## Gin

---

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

## Wodka

---

<b>Smirnoff Red</b>	37,5 %	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Absolut</b>	40 %	2 cl	<b>3,50</b>

---

## SPIRITUOSEN

### Schnäpse

---

<b>Oldesloer Weizenkorn</b>	32 %	2 cl	<b>2,60</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	40 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Linie Aquavit</b>	42 %	2 cl	<b>3,90</b>
<b>Helbing Kümmel</b>	35 %	2 cl	<b>3,10</b>
<b>Sierra Tequila</b>	38 %	2 cl	<b>3,50</b>

### Brände, Brandys und Cognac

---

<b>Sibona Grappa   Italien</b>	38 %	2 cl	<b>4,20</b>
<b>Calvados Papidoux</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Osborne Veterano 8<sup>a</sup> Brandy</b>	40 %	2 cl	<b>3,90</b>

#### 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.