



MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **34. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 3. 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-CO₂-Fußabdruck weiter zu verkleinern.

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 Kaffeerösterei 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.!

Seit Mai 2021 ist außerdem das **StrandHotel Seeblick** Teil der LUZIFER-Betriebe.

In der Gastronomie können hier Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden, das Hotel verfügt über 27 Betten sowie eine luxuriöse Penthouse Suite.

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

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





News & Empfehlungen

LUZIFER im StrandHotel Seeblick

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

www.strandhotel-seeblick.de



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“!



Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!



FISCHERS KOEK

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



Eckernförder Kaffeeklatsch



.. Süßes mit LUZIFER'S Kaffee der Woche –

Alle Sorten erhältlich in unserem Verkaufstray im Eingangsbereich sowie direkt in unserem **Verkaufsshop in Eckernförde!**



ASGAARD .. preisgekröntes Bier aus eigener Brauerei – „Göttlich Gold“ & „Himmlisch Helles“



Frühstück .. täglich

Frühstücksbuffet .. an speziellen Feiertagen

Weiteres unter www.luzifer89.de





SUPPEN

Tomatensuppe

mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **5,90**
7,90



FISCHERS KOEK

klare Fischsuppe mit Chili, Lachs und Dorsch,
Nordseekrabben² und Gemüsestreifen

als Vorspeise **7,50**
9,50

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip

3,50



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

3,30



.. zusätzlich mit **geräuchertem Lachs**

4,60

Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

5,90

Tomate-Mozzarella

in der Ciabattatasche mit Pesto

12,90





French-Dressing

Balsamico-Dressing

Essig und Öl

FRISCHE SALATE DER SAISON



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

3,50



LUZIFER'S Weißkohlsalat
mit Currydressing und Baguette

6,30



Kleiner Salatteller der Saison
Großer Salatteller der Saison

7,90
13,50



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

16,50

Salat Pute
mit gegrillten Putenbruststreifen in Ahornsirup und Sesam

16,90

Salat **FISCHERS**  **KOEK**
mit dreierlei Räucherfisch und Garnelen

19,90

Salat Lachs
mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

19,90



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 | 14,50 |  |
| Ackerkartoffeln Vegetarisch mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern | 16,50 |  |
| Ackerkartoffeln Spinat & Käse mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse | 16,90 |  |
| Ackerkartoffeln Matjes mit Matjesstreifen ² , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage | 17,90 | |
| Ackerkartoffeln Putenbrust mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißkohlsalat in Currydressing | 16,90 | |
| Ackerkartoffeln Lachsfilet in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage | 19,90 | |
| Ackerkartoffeln FISCHERS  KOEK mit geräuchertem Lachs und Makrele, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat | 20,90 | |



PASTA .. mit frischem Parmesankäse



- Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola **15,90**
 .. mit Streifen aus der Putenbrust **17,50**
 .. mit gebratenem Lachsfilet und Rucola **18,90**
 .. zusätzlich mit **Garnelen** *pro Stück + 1,90*

- Nudelpfännchen „LUZIFER“** **16,90**
 Penne mit Tomatensauce & Tomatenpesto, Schinkenstreifen²⁻³,
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken



- Spaghetti „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln **15,90**



- Frischkäse-Tortellini „Florentine“** **15,90**
 gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

POWERED BY



- „LUZIFER“-Burger** **16,50**
 LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
 Barbecue-Sauce¹⁻³, Tomaten sowie Pommes frites
 .. optional mit Bacon **+ 1,50**
- Lachsburger** **19,90**
 mit geräuchertem Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse²
 und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube



POWERED BY

PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft



Süße Pfannkuchen

| | | |
|---|--------|---|
| .. mit Puderzucker oder Zucker & Zimt | 8,90 |  |
| .. mit Schokoladencreme | 9,50 | |
| .. mit Apfelmus | 9,90 | |
| .. mit Roter Grütze | 9,90 | |
| .. zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis | + 1,80 | |

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90



„Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark

15,90



Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse

15,90



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen

mit geräuchertem Speck²⁻³, Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

15,90

Lachs & Rucola

mit geräuchertem Lachs, Rucola und Honig-Senf-Dill-Dip

19,90



FISCH

| | |
|--|---------------|
| Gebratene Ostsee-Heringe | 16,90 |
| Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln in Speck ^{2,3} und Weißkohlsalat in Currydressing | |
| Matjesfilets „Hausfrauen Art“ | 16,90 |
| Zwei Holsteiner Matjesfilets ² mit Hausfrauensauce, frischem Marktsalat der Saison und Bratkartoffeln | |
| Räucherfischsteller | 18,90 |
| Dreierlei Räucherfisch mit Honig-Senf-Dill-Dip, zwei Scheiben Schwarzbrot & Butter .. optional mit Bratkartoffeln | |
| Schollenfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln und Salat der Saison | 17,90 |
| .. mit Speckwürfeln ^{2,3} | + 1,50 |
| .. mit Nordseekrabben ² | + 4,90 |
| Lachsburger | 19,90 |
| mit geräuchertem Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse ² und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube | |
| „Sylter“ Pannfisch | 19,90 |
| Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce .. zusätzlich mit Nordseekrabben ² | |
| Lachssteak „Trave“ | 21,90 |
| Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachtem Rösti, Quark und Salat der Saison | |
| FISCHERS  KOEK | 25,90 |
| Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, geräucherte Makrele, zwei Garnelen mit Limetten-Dip, Kräuterbutter und Salat der Saison .. zusätzlich mit Nordseekrabben ² | |
| .. zusätzlich mit Bratkartoffeln | + 4,90 |
| | + 3,50 |



| | |
|---|---------------|
| „LUZIFER“-Burger | 16,50 |
| LUZIFER´S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse ² , Barbecue-Sauce ¹⁻³ , Tomaten sowie Pommes frites .. optional mit Bacon | + 1,50 |
| Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch | 16,90 |
| mit herzhaften Bratkartoffeln ²⁻³ , Remouladensauce und Weißkohlsalat in Currydressing | |
| Gegrilltes Putensteak | 16,90 |
| auf Tomatenpesto-Spaghetti | |
| Zwei Schnitzel vom Schwein in der Knusper-Panade | 18,50 |
| mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ²⁻³ und Weißkohlsalat in Currydressing | |
| Hausmacher „Seemanns“ Labskaus | 18,90 |
| Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch ²⁻³ , mit zwei Spiegeleiern, Rollmops ³ , Rote Beete und Gewürzgurke | |
| .. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise) | 5,90 |
| Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei | |
| Filet-Medaillons vom Schwein | 19,90 |
| rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce ¹⁻³ und Kräuterbutter | |
| „LUZIFERs“ Steakpfanne | 26,90 |
| Rumpsteak vom Rind und Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Wokgemüse, Kräuterbutter und Barbecue-Sauce ¹⁻³ .. optional mit Pommes frites, Brat- oder Röstkartoffeln | + 3,50 |
| Saftiges Rumpsteak | |
| .. als „Steak & Salat“ | 25,90 |
| .. als „Surf & Turf“ mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot | 27,90 |





POWERED BY



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.

| | <i>Dessert</i> | <i>Portion</i> |
|--|----------------|----------------|
| .. mit Zucker & Zimt | 3,90 | 5,90 |
| .. mit Apfelmus | 4,50 | 6,50 |
| .. mit frischen Obsthappen | 4,90 | 6,90 |
| .. mit Rote Grütze | 4,90 | 6,90 |
| .. zusätzlich mit einer Kugel Langnese Vanilleeis | | + 1,80 |



Rote Grütze mit Vanilleeis **5,70**
 schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen



Frischer Obstsalat **5,90**
 .. mit Vanilleeis **+ 1,80**

Zwei Reibekuchen „Emilia“ **6,90**
 mit Apfelmus und frischem Obst

„Küsten“-Kaiserschmarrn **12,90**
 mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Weitere „Sünden“:

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



Quelle: The Coca-Cola Company



Quelle: Vaihinger



Quelle: Bad Pyramonter

SOFTDRINKS



Red Bull

| | | |
|---|--------|-------------|
| Coca-Cola ¹⁻⁹ | 0,33 l | 3,70 |
| Coke Zero ¹⁻⁹ Mezzo Mix ¹⁻⁹ Fanta ¹⁻³ Sprite | | |
| Schweppes ¹⁰ | 0,2 l | 3,70 |
| Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale White Peach | | |
| „Distel“ Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water | 0,4 l | 5,20 |
| Vitalmalz | 0,33 l | 3,90 |
| Red Bull | 0,25 l | 3,90 |

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!

Vaihinger

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

WASSER

BAD PYRMONTER

| | | |
|-------------------------------------|--------|-------------|
| Bad Pyramonter Mineralwasser | 0,25 l | 3,20 |
| naturelle oder medium | 0,75 l | 7,20 |
| LUZIFER'S Tafelwasser | 0,2 l | 2,50 |
| „Flaute“ oder „Sturm“ | 0,5 l | 5,00 |
| | 1,0 l | 6,90 |



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

KönigPilsener

„Alsterwasser“

0,3l

0,5l

3,60

5,90

3,60

5,90

BIERE .. aus der Flasche

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

KönigPilsener alkoholfrei

 **Paulaner Weizen** hell & alkoholfrei

0,33l

3,90

0,33l

3,90

0,5l

5,90



Quelle: Lillet



Quelle: Aperol.com



„SPRIZZIGES“

| | | |
|--|-------|----------------|
| LUZIFER'S Secco & Rosé | 0,1l | 3,50 |
| Flasche | 0,75l | 22,90 |
| Weißweinschorle | 0,2l | 5,70 |
| „Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Eis | 0,2l | 5,90 |
| Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis | | 7,50 |
| Fyling Secco Red Bull & Secco | | 7,50 |
| Aperol Spritz ¹⁻¹⁰ 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Eis | | 7,70 |
| Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis | | 7,70 |
| Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage | | ab 8,50 |
| .. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche | | |

Frisch
geröstet in
Eckernförde



UNSERE
HAUSMARKE

ESPRESSO *teuflich*



KAFFEE *himmlisch*



ESPRESSO *wein*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskoffie*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *förs Oosterfest*



KAFFEE *to'n Gebordsdag*



KAFFEE *Sylter Mischung*



KAFFEE *danke!*

Unsere
Geschenk-
ideen!

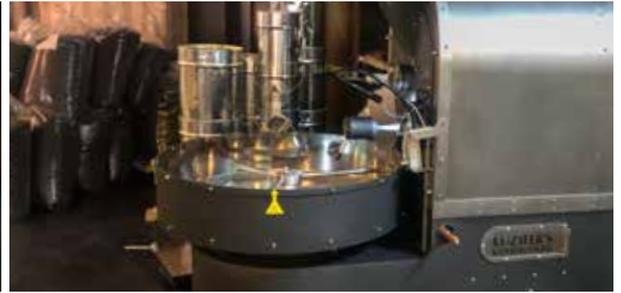
Aus Eckernfördes „Höllen-Rösterei“ LUZIFER

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@kafferoesterei-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.



KAFFEE



| | |
|---|-------------|
|  Flavoured Caramel Vanille Haselnuss <i>(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)</i> | 0,60 |
| „Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert) | 3,20 |
| Milchkaffee mit Filterkaffee | 4,30 |
| Milchkaffee mit Espresso | 4,80 |
| Latte Macchiato | 4,60 |
| Cappuccino | 4,20 |
| Espresso | 2,80 |
| Espresso Macchiato | 3,80 |
| Espresso Doppio | 3,90 |
| Café Crema // Americano | 4,00 |

KAFFEE MIT „SCHUß“

| | |
|--|------------------|
| Pharisäer Wikinger Kaffee Rum – Kaffee – Sahne | 2 cl 5,90 |
| Café Milano Amaretto – Kaffee – Sahne | 2 cl 6,50 |
| Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt – Kaffee – Sahne | 2 cl 6,50 |
| Café Baileys Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne | 2 cl 6,50 |
| Irish Coffee Irish Whiskey – Kaffee – Sahne | 2 cl 6,90 |

Teegarten

.. seit vielen Jahren
LUZIFER'S Teepartner

€ 3,20

TEE .. auch für Zuhause!

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*

| | | |
|---|-----|-------------|
| Wikinger Schokolade | 2cl | 5,90 |
| Rum – heiße Schokolade – Sahne | | |
| Italienische Schokolade | 2cl | 5,90 |
| Amaretto – heiße Schokolade – Sahne | | |
| Baileys Schokolade | 2cl | 5,90 |
| Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne | | |

Weitere Heißgetränke

| | | |
|---------------------------------------|--|-------------|
| LUZIFER Punsch | | |
| hausgemacht mit Mandeln & Rosinen | | 3,90 |
| .. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto | | 5,90 |
| Rum-Grog | | 4,90 |
| 4 cl Rum und Kandis | | |
| LUZIFER'S Eiergrog | | 6,90 |
| 2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne | | |





ROTWEINE

0,2l

0,75l

Merlot - L'Esprit de Mistral

6,00

21,50

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.

Tempranillo Salvador XII

6,00

21,50

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

San Silvestro

6,20

22,30

Piemonte Barbera DOC – trocken
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

Primitivo - Apulien IGT

6,90

24,90

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

WEISSWEINE

0,2l

0,75l

Vinision

6,00

21,50

Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen

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

Castelli i Amici

6,00

21,50

Pinot Grigio – trocken

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.

Chardonnay - L'Esprit de Mistral

6,20

22,20

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

Villa JL

6,30

23,30

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.

Grauburgunder Qualitätswein

6,40

23,00

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.

Rinklin

6,80

24,50

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

| | | | |
|----------------------------|------|------|-------------|
| Eierlikör | 25 % | 4 cl | 2,80 |
| Disaronno Amaretto | 28 % | 2 cl | 2,80 |
| Campari¹ | 25 % | 4 cl | 4,50 |
| Martini Bianco | 15 % | 5 cl | 4,20 |

Whiskys

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

Rum & Co.

| | | | |
|---------------------------------|------|------|-------------|
| Canarío Cachaça | 40 % | 2 cl | 3,50 |
| STROH | 40 % | 2 cl | 3,80 |
| Havana Club Cuba 3 Jahre | 40 % | 2 cl | 3,80 |

Bitter

| | | | |
|----------------------|------|------|-------------|
| Fernet Branca | 39 % | 2 cl | 3,50 |
| Averna | 29 % | 2 cl | 3,50 |

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

| | | | |
|--------------------------|------|------|-------------|
| Helbing Kümmel | 35 % | 2 cl | 3,10 |
| Sierra Tequila | 38 % | 2 cl | 3,50 |
| Jubiläums Aquavit | 40 % | 2 cl | 3,50 |
| Linie Aquavit | 42 % | 2 cl | 3,90 |

Brände, Brandys und Cognac

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

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.



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 orientalisch 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

