



# MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **35. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 4. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

Unsere Küstenküche ist geprägt von Liebe zum Detail und einer besonderen Verbundenheit zur Region. Unser gastronomischer Kompass navigiert stets nach den Prinzipien „**regional, saisonal, hausgemacht**“. Dabei liegt uns nicht nur Ihr kulinarischer Genuss am Herzen, sondern auch der Schutz unserer Umwelt. Wir setzen uns aktiv für die Reduzierung des LUZIFER-CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks ein und verfolgen eine nachhaltige Ausrichtung. Daher legen wir großen Wert auf kurze Transportwege und Transparenz, weshalb viele unserer Produkte direkt aus eigener Herstellung sind: Den **Kaffee und Espresso** beziehen wir röstfrisch aus **LUZIFER'S Kaffeerösterei in Eckernförde** 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.

Übrigens: Seit Mai 2021 ist das **StrandHotel Seeblick** Teil der LUZIFER-Betriebe. Hier können nicht nur gastronomische Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden, sondern es stehen auch 27 komfortable Betten und eine luxuriöse Penthouse Suite für Ihren entspannten Aufenthalt bereit.

Im LUZIFER-Team spüren Sie die Begeisterung für gastronomische Vielfalt, Engagement und Gastfreundschaft. Langeweile? Fehlanzeige! Bei uns steht Genuss an erster Stelle, und wir laden Sie herzlich dazu ein!

Für Reservierungen, generelle Fragen oder die Ausrichtung einer Feier für einen besonderen Anlass stehen wir Ihnen persönlich vor Ort oder telefonisch zur Verfügung. Besuchen Sie auch gerne unsere Homepage unter **LUZIFER89.de**, um mehr über uns zu erfahren.

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 hier in Heikendorf mit Hotel und Restaurant begrüßen zu dürfen!

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



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



**Pfannkuchen und Milchreis** .. unsere Renner!



## FISCHERS & KOEK

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



## 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** .. preisgekröntes Bier aus eigener Brauerei – „Das Göttliche“ & „Himmlich Helles“



**Frühstück** .. täglich

**Frühstücksbuffet** .. an speziellen Feiertagen

Weiteres unter [www.luzifer89.de](http://www.luzifer89.de)





## SUPPEN

### Tomatensuppe

mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **6,90**  
**8,90**



### FISCHERS KOEK

klare Fischsuppe mit Chili, Lachs und Dorsch,  
Nordseekrabben<sup>2</sup> und Gemüsestreifen

als Vorspeise **8,50**  
**10,50**

## VORSPEISEN

### Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip

**3,90**



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

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

**3,90**



.. zusätzlich mit **Katenschinken**

**4,30**

.. zusätzlich mit **geräuchertem Lachs**

**4,90**

### Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

**6,90**

### Tomate-Mozzarella

in der Ciabattatasche mit Pesto

**14,50**





## FRISCHE SALATE DER SAISON

.. mit French-Dressing und Baguette



„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich

in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne

3,90



LUZIFER'S Weißkohlsalat

mit Currydressing und Baguette

.. mit Putenbruststreifen

6,90

9,50



Knackiger Salatteller der Saison

Blattsalate, Tomaten, Möhren, Paprika, Zwiebeln,  
Dressing nach Wahl und Baguette

**Klein** (ideal als Vorspeise)

**Groß**

8,90

13,90



Caesar Salad Römersalat mit Parmesandressing & Croutons

.. mit Putenbruststreifen

15,90

+ 4,50



Salat Hirtenkäse & Oliven

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven<sup>6</sup>, Pepperoni und Zwiebelringen

16,90

Salat Pute mit gegrillten Putenbruststreifen

17,50

Salat **FISCHERS**  **KOEK**

mit geräucherter Makrele, geräucherten Lachsstreifen und zwei Garnelen

19,90

Salat Lachs mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

20,90



## 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.



<b>Ackerkartoffeln „pur“</b> mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	<b>15,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln Vegetarisch</b> mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	<b>17,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln Spinat &amp; Käse</b> mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	<b>17,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln Putenbrust</b> mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißkohlsalat in Currydressing	<b>17,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln Matjes</b> mit Matjesstreifen <sup>2</sup> , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	<b>17,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln Lachsfilet</b> in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage	<b>20,90</b>	
<b>Ackerkartoffeln FISCHERS  KOEK</b> mit geräucherten Lachsstreifen und Makrele, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat	<b>21,90</b>	



## PASTA



**Penne Bolognese**  
mit Hackfleischsauce

15,90



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

16,90

19,90

20,90

*pro Stück + 1,90*



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

16,90



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

16,90

**Nudelpfännchen „LUZIFER“**

16,90

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

## BURGER

POWERED BY



**„LUZIFER“-Burger**  
mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse<sup>2</sup>,  
Barbecue-Sauce<sup>1,3</sup>, Tomaten sowie Pommes frites  
.. optional mit Bacon

17,90

+ 2,00

**Lachsburger**  
mit geräucherten Lachsstreifen, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate,  
Käse<sup>2</sup> und Pommes frites

20,90



POWERED BY

## PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft



### Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker <b>oder</b> Zucker & Zimt	9,90	
.. mit Schokoladencreme	10,90	
.. mit Apfelmus	10,90	
.. mit Roter Grütze	11,90	
.. zusätzlich mit <b>einer Kugel Vanilleeis</b>	+ 2,00	

### „Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

14,90



### „Bolognaise“ mit Hackfleischsauce

16,90



### „Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark

17,50



### Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse

17,50



### „Holsteiner“ Speckpfannkuchen

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

17,50

### Lachs & Rucola

mit geräucherten Lachsstreifen, Rucola und Honig-Senf-Dill-Dip

20,90



## FISCH

<b>Gebratene Ostsee-Heringe</b>	<b>17,90</b>
Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln in Speck <sup>2,3</sup> und Weißkohlsalat in Currydressing	
<b>Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b>	<b>18,50</b>
Zwei Holsteiner Matjesfilets <sup>2</sup> mit Hausfrauensauce, frischem Marktsalat der Saison und Bratkartoffeln	
<b>Schollenfilet in Eihülle</b> mit Bratkartoffeln und Salat der Saison	<b>18,50</b>
.. mit Speckwürfeln <sup>2,3</sup>	<b>+ 2,00</b>
.. mit Nordseekrabben <sup>2</sup>	<b>+ 5,90</b>
<b>Lachsburger</b>	<b>20,90</b>
mit geräucherten Lachsstreifen, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse <sup>2</sup> und Pommes frites	
<b>„Sylter“ Pannfisch</b>	<b>21,50</b>
Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce	
.. zusätzlich mit Nordseekrabben <sup>2</sup>	<b>+ 5,90</b>
<b>Lachssteak „Trave“</b>	<b>21,90</b>
Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachtem Rösti, Quark und Salat der Saison	
<b>FISCHERS  KOEK</b>	<b>27,90</b>
Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, geräucherte Makrele, zwei Garnelen mit Limetten-Dip und Salat der Saison	
.. zusätzlich mit Nordseekrabben <sup>2</sup>	<b>+ 5,90</b>
.. zusätzlich mit Bratkartoffeln	<b>+ 3,50</b>



<b>„LUZIFER“-Burger</b>	17,90
mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse <sup>2</sup> , Barbecue-Sauce <sup>1-3</sup> , Tomaten sowie Pommes frites .. optional mit Bacon	+ 2,00
<b>Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch</b>	17,50
mit herzhaften Bratkartoffeln <sup>2-3</sup> , Remouladensauce und Weißkohlsalat in Currydressing	
<b>Gegrilltes Putensteak</b>	18,90
mit Gemüse aus dem Wok, Sesamsauce und hausgemachten Kartoffelrösti	
<b>Zwei Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in der Knusper-Panade</b>	18,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>2-3</sup> und Weißkohlsalat in Currydressing .. als <b>Jägerschnitzel</b> mit Champignon-Rahmsauce	20,90
<b>Hausmacher „Seemanns“ Labskaus</b>	19,90
Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltm Rindfleisch <sup>2-3</sup> , mit zwei Spiegeleiern, Rollmops <sup>3</sup> , Rote Beete und Gewürzgurke .. auch <b>„für Anfänger“ (oder als Vorspeise)</b> Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei	6,90
<b>Filet-Medaillons vom Schwein</b>	20,90
rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce <sup>1-3</sup> und Kräuterbutter	
<b>„LUZIFERs“ Steakpfanne</b>	26,90
Rumpsteak vom Rind und Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Wokgemüse, Kräuterbutter und Barbecue-Sauce <sup>1-3</sup> .. optional mit Pommes frites, Brat- oder Röstkartoffeln	+ 3,50
<b>Saftiges Rumpsteak mit Salat</b>	25,90
	
<b>Pfeffer-Rumpsteak</b>	26,90
mit <b>ASGAARD</b> -Pfeffersauce und wahlweise mit Pommes frites oder Bratkartoffeln	



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 <b>Zucker &amp; Zimt</b>	<b>4,90</b>	<b>6,90</b>
.. mit <b>Apfelmus</b>	<b>5,50</b>	<b>7,50</b>
.. mit <b>Rote Grütze</b>	<b>6,90</b>	<b>8,90</b>
.. zusätzlich mit <b>einer Kugel Langnese Vanilleeis</b>		<b>+ 2,00</b>



<b>Rote Grütze mit Vanilleeis</b>	<b>7,90</b>
schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen	
<b>Zwei Reibekuchen „Emilia“</b>	<b>7,90</b>
mit Apfelmus und frischem Obst	
<b>„Küsten“-Kaiserschmarrn</b>	<b>14,90</b>
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: Vaihinger



Quelle: Bad Pirmönteur

## SOFTDRINKS



<b>Coca-Cola</b> <sup>1-9</sup>	0,33 l	<b>3,90</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>	0,2 l	<b>3,80</b>
Bitter Lemon   Tonic Water   Ginger Ale   White Peach		
„Distel“ Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water	0,4 l	<b>5,30</b>
 <b>Krombacher Fassbrause</b> Holunder	0,33 l	<b>3,90</b>
<b>Vitalalz</b>	0,33 l	<b>3,90</b>
<b>Red Bull Dose</b>	0,25 l	<b>3,90</b>

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



Orangenektar   Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	<b>3,50</b>
Rhabarber Nektar   Kirsch Nektar   Bananen Nektar   Kirsche-Banane Pink-Grapefruitsaft   Johannisbeere   Maracuja	0,2 l	<b>3,50</b>

## WASSER



<b>Bad Pirmönteur Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>3,20</b>
naturelle oder medium	0,75 l	<b>7,50</b>
<b>LUZIFER'S Tafelwasser</b>	0,2 l	<b>2,50</b>
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5 l	<b>5,00</b>
	1,0 l	<b>6,90</b>



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



Quelle: Somersby

## „SPRIZZIGES“

<b>LUZIFER'S Secco &amp; Rosé</b>	0,1l	<b>3,80</b>
Flasche	0,75l	<b>24,50</b>
<b>Somersby (4,5 %) Apple, Blackberry, Orange Spritz</b>	0,33l	<b>4,90</b>
<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	<b>5,70</b>
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Eis	0,2l	<b>5,90</b>
<b>Hugo</b> Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		<b>7,90</b>
<b>Fyling Secco</b> Red Bull & Secco		<b>7,90</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>1-10</sup> 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Eis		<b>7,90</b>
<b>Lillet Rosé &amp; Schweppes White Peach</b> Limette, Eis		<b>7,90</b>



**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!*



## Aus Eckernfördes „Höllen-Rösterei“ LUZIFER

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

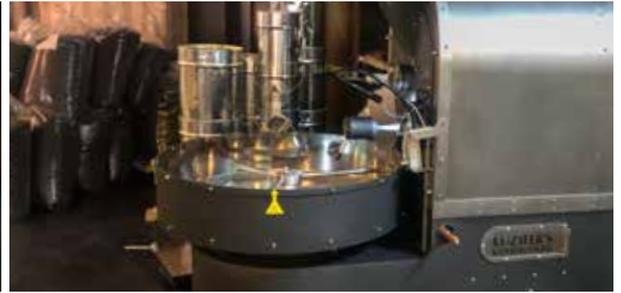
Für unsere Kaffeemanufaktur  
erwerben wir nur hochwertige und  
ausgewählte Kaffeebohnen direkt  
am Hamburger Freihafen. Durch  
die schonende Verarbeitung im  
Trommelröster erhält unser Kaffee  
seine charakteristischen Aromen.

Erhältlich ab **6,50 €** online unter  
[info@kafferoesterei-luzifer.de](mailto: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 ab:

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

Unsere  
Geschenk-  
ideen!



## KAFFEE



<b>DEPUIS 1885</b> <b>GIFFARD</b> FRANCE	<b>Flavoured</b> Caramel   Vanille   Haselnuss <i>(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)</i>	<b>0,60</b>
	<b>„Pott“ Filterkaffee</b> (auch entkoffeiniert)	<b>3,20</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Filterkaffee	<b>4,30</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Espresso	<b>4,80</b>
	<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90</b>
	<b>Cappuccino</b>	<b>4,20</b>
	<b>Espresso</b>	<b>2,80</b>
	<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,80</b>
	<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,90</b>
	<b>Café Crema // Americano</b>	<b>4,00</b>

## KAFFEE MIT „SCHUß“

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

**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*

---

<b>Heiße Schokolade</b> mit Milch	<b>3,90</b>
.. zusätzlich mit Sahne	<b>4,50</b>

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

---

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

### Weitere Heißgetränke

---

<b>LUZIFER Punsch</b>		
hausgemacht mit Mandeln & Rosinen		<b>4,50</b>
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto		<b>5,90</b>
<b>Rum-Grog</b>		<b>4,90</b>
4 cl Rum und Kandis		
<b>LUZIFER'S Eiergrog</b>		<b>6,90</b>
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

6,20

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

6,90

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

---

<b>Eierlikör</b>	25 %	4 cl	<b>3,00</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	28 %	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Campari<sup>1</sup></b>	25 %	4 cl	<b>4,70</b>
<b>Martini Bianco</b>	15 %	5 cl	<b>4,50</b>

## Whiskys

---

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

## Rum & Co.

---

<b>Canarío Cachaça</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>STROH</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Havana Club Cuba 3 Jahre</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>

## Bitter

---

<b>Fernet Branca</b>	39 %	2 cl	<b>3,70</b>
<b>Averna</b>	29 %	2 cl	<b>3,70</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>4,50</b>

## Wodka

---

<b>Smirnoff Red</b>	37,5 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Absolut</b>	40 %	2 cl	<b>3,70</b>

---

## SPIRITUOSEN

### Schnäpse

---

<b>Helbing Kümmel</b>	35 %	2 cl	<b>3,30</b>
<b>Sierra Tequila</b>	38 %	2 cl	<b>3,60</b>
<b>Jubiläums Aquavit</b>	40 %	2 cl	<b>3,60</b>
<b>Linie Aquavit</b>	42 %	2 cl	<b>3,90</b>

### Brände, Brandys und Cognac

---

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



## 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](mailto:info@strandhotel-seeblick.de)

