



Store Manager:
Ingo Kryg



Geschäftsführer:
Reiner Wegner



Küchenchef:
Torsten Jeß

AHOI!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **33. LUZIFER Jahr** [in Eckernförde im 15. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

Unser Kompass bei der Ausrichtung unserer Speisenkarten ist stets durch „**regional, saisonal, hausgemacht**“ geprägt, jedoch ist es auch unser Anliegen, den LUZIFER-CO₂-Fußabdruck weiter zu verkleinern. Hierfür verzichten wir bereits auf Einweg-Strohhalme, Aluminiumfolie und in Portionen abgepacktes (wenn nicht gerade eine Pandemie herrscht). Elektro-Ladestationen auf unseren Parkplätzen sind zum großen Teil bereits in Planung.

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 knackigen **Backwaren** kommen aus **eigener Backstube** in Kiel und unser süßiges **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.

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

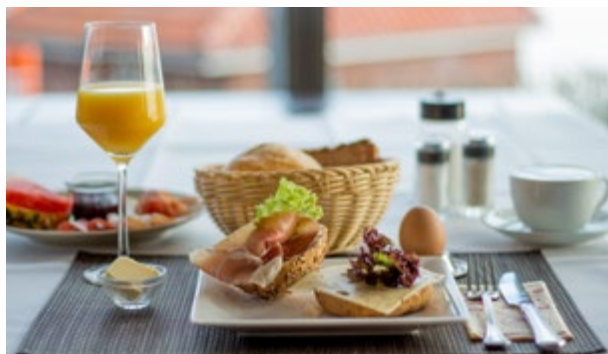
Lucky Wegner

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





**LUZIFER'S
BÄCKEREI**

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Extra Portionen

Portion Butter 0,50



Süßes Honig, Schokocreme,
hausgemachter Fruchtaufstrich* 1,00

Aufschnitt Zwei Scheiben nach Wahl 2,00

Käse Zwei Scheiben nach Wahl 2,00

Schälchen Cornflakes
.. mit Milch & Früchten der Saison 4,50



Schälchen Obstsalat 4,50
.. mit Vanillequark 4,90



Schälchen Müsli
.. mit O-Saft & Früchten der Saison 4,90
.. mit Vanillequark 5,30

Zwei Rostbratwürstchen³ 3,90
mit Grilltomate und Bacon²⁻⁷



Graved Lachs (hausgebeizt) 4,90
mit Honig-Senf-Dill-Dip

Rund um's Ei

Spiegeleier (von zwei Eiern) 3,30
.. mit Bacon²⁻⁷ und Grilltomate 4,30

Portion Rührei (von zwei Eiern) 3,50
.. mit Bacon²⁻⁷ und Kräutern 4,50
.. mit Nordseekrabben² 5,90



Aus LUZIFER'S Backstube

.. solange der Vorrat reicht.

Brötchen: hell, dunkel, Körner 1,00

Scheibe Mischbrot, Vollkornbrot 0,60

Croissant 1,90

Scheibe Toast 0,40

GROSSES FRÜHSTÜCKSBUFFET

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

p.P. 14,90

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!

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

FRÜHSTÜCKS-STANDARDS



FRÜHE STUNDE (MO. – SA.): In der ersten Stunde gibt es in Verbindung mit einem Frühstück **Filterkaffee** aus unserer Rösterei „satt“

Kennenlern-Angebot: Zusätzlich erhalten alle „Frühe Stunde“-Gäste auf unseren selbstgerösteten Kaffee 15 % Rabatt in unserem Verkaufshop



Kids Frühstück

6,90



halbes Brötchen nach Wahl, Cornflakes mit Obst & Milch, heiße Schokolade, Tee oder frischer Orangensaft (0,1l)

Kleines Frühstück

6,90



zwei halbe belegte Brötchen mit Wurst^{2,8}, Käse¹ oder hausgemachtem Süßem*, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Französisches“ Frühstück¹⁻⁵

11,90



Brötchen, Toast & Croissant, hausgemachtem Süßem*, Honig & Butter, Brie, Frischkäse, Rührei von einem Ei mit Kräutern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Fitness“ Frühstück

11,90



eine Scheibe Vollkornbrot mit Rührei, einer Scheibe Brot mit Quark, Tomaten & frischen Kräutern, Müsli mit Früchten & Vanillequark, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl und frischem Orangensaft (0,1l)

„LUZIFER“ Frühstück

11,90



Brotkorb mit zwei Brötchen und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt, einer Scheibe Käse¹, Butter, hausgemachtem Süßem*, Rührei von zwei Eiern mit Kräutern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Amerikanisches“ Frühstück

13,90

Brotkorb mit Brötchen, Toast und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt, einer Scheibe Käse¹, Rostbratwürstchen und Grilltomate, Butter, hausgemachtem Süßem*, Bacon^{2,3} & Eggs von zwei Spiegeleiern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl



„Jubel“ Frühstück

16,90



Brotkorb mit Brötchen, Brot, Toast & Croissant, zwei Scheiben Aufschnitt und Käse¹, hausgebeiztem Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip, Butter, hausgemachtem Süßem*, Rührei von einem Ei mit Kräutern, frischem Orangensaft (0,1l) und Prosecco (0,1l), Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl



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



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“!



„Frühe Stunde“ (MO. – SA.)

In der ersten Stunde gibt es in Verbindung mit einem Frühstück

Filterkaffee aus unserer Rösterei „satt“

Kennenlern-Angebot: Zusätzlich erhalten alle „Frühe Stunde“-Gäste auf unseren selbstgerösteten Kaffee
15 % Rabatt in unserem Verkaufsshop



Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!



FISCHERS  **KOEK**

Matjes, Labskaus, Pannfisch .. 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 „das Göttliche“

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



6,90 €





SUPPEN

Tomatensuppe

mit **Tomatenpesto** und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **5,20**
6,50



FISCHERS KOEK

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

als Vorspeise **6,50**
8,50

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit **Rucola-Dip**

.. zusätzlich mit gegrillter **Garnele pro Stück**

3,00

+ 1,90



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

.. zusätzlich mit **Graved Lachs**

3,20

4,40



Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

5,90

Tomate-Mozzarella

in warmer Ciabatta-Brottasche mit **Tomatenpesto**

11,90





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 **2,70**
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne (ca. 40 gr)



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



Fenchel-Staudensellerie-Hirtenkäse-Tomatensalat **6,90**
mit hausgemachtem Rucola-Dip und Baguette



Knackiger Salatteller der Saison
klein – ideal als Vorspeise oder Beilage **7,50**
groß – mit Dressing nach Wahl und hausgemachtem Brot **11,50**



Salat „Hirtenkäse & Oliven“ **14,50**
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

Salat „Steakstreifen“ **14,90**
aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet

Salat „Lachs“ **16,90**
mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

Salat „Garnelen & Nordseekrabben“ **19,90**
mit drei gebratenen Knoblauchgarnelen und Nordseekrabben²



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	11,90	
Ackerkartoffeln „Vegetarisch“ mit regionalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	14,50	
Ackerkartoffeln „Spinat & Käse“ mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	14,90	
Ackerkartoffeln „Matjesfilet“ mit Kieler Matjesstreifen ² , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	14,90	
Ackerkartoffeln „Steakstreifen“ aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet, mit Salatbeilage	15,90	
Ackerkartoffeln „Graved Lachs“ mit hausgebeiztem Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip und Fenchel-Staudensellerie-Hirtenkäse-Tomatensalat	16,90	
Ackerkartoffeln „Lachsfilet“ in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage	17,20	
Ackerkartoffeln „Krabben“ mit Nordseekrabben ² und mit Salatbeilage	18,90	

*Optional können Sie zu den Fischgerichten **Nordseekrabben** oder **Garnelen** dazubestellen.*



PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse



- Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola **14,20**
 .. mit Streifen aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet **16,90**
 .. mit Streifen vom Lachsfilet **17,50**



- Spaghetti „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln **14,50**



- Nudelpfännchen „LUZIFER“** **14,50**
 Penne mit Tomatensauce & **Tomatenpesto**, Schinkenstreifen^{2,3},
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken



- Frischkäse-Tortellini „Florentine“** **14,50**
 gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

- Spaghetti „Bolognaise“** mit Hackfleischsauce – Der Klassiker **14,50**

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

- „LUZIFER“-Burger // „DIAVOLO“-Burger** **15,90**
 LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem, saftigem Rindfleisch, Käse²,
 Barbecue-Sauce^{1,3}, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon
 .. als **„DIAVOLO“-Burger** mit zusätzlichen Jalapeños **+ 1,50**



- Lachsburger** **17,90**
 mit Lachsfilet, **Honig-Senf-Dill-Dip**, Tomate, Käse² und Pommes frites,
 Burgerbrötchen aus eigener Backstube



PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker oder Zucker & Zimt	6,90	
.. mit Schokoladencreme	7,50	
.. mit Apfelmus	7,70	
.. mit frischem Obst der Saison und Vanillequark	8,90	
.. mit Roter Grütze (Vierfrucht) und Vanillequark	8,90	

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

11,90



„Veggie“ mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und Kräuterquark

12,90



„Spinat & Hirtenkäse“ mit Blattspinat und Hirtenkäse

12,90



„Fitness“

mit Staudensellerie-Fenchel-Tomaten-Hirtenkäse-Salat in **Rucola-Dip**

12,90



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen

mit geräuchertem Speck^{2,3}, Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

12,90



„Bolognaise“ mit Hackfleischsauce

13,50



„Lachs & Rucola“

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

.. zusätzlich mit gegrillter Garnele (pro Stück)

14,90



+ 1,90



Unser beliebtes
Labbskaus
finden Sie bei den
Fleischgerichten!

FISCH



Gebratene Ostsee-Heringe

15,50

Zwei Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln in Speck^{2,3}
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Ostsee-Bratheringe in Sauer

15,50

Zwei in Sauer eingelegte Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln in Speck^{2,3}
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Schollenfilet in Eihülle

17,90

mit Speckwürfeln^{2,3} in zerlassener Butter, Bratkartoffeln und knackigem Salat
.. statt Speckwürfeln mit Nordseekrabben²

+ 4,90

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

15,90

Zwei Holsteiner Matjesfilets² mit Hausfrauensauce,
frischem Marktsalat und Bratkartoffeln



Lachsburger

17,90

mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse² und Pommes frites,
Burgerbrötchen aus eigener Backstube

„Sylter“ Pannfisch

18,90

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce
.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

Lachssteak „Trave“

18,90

Gebratene Tranche vom Lachsfilet
mit hausgemachtem Rösti, Quark und gemischtem Salat
.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

„Halligbrot“

19,90

zwei Scheiben Brot mit Nordseekrabben² und zwei Spiegeleiern,
dazu Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing



FISCHERS KOEK

23,50

Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, zwei Garnelen mit Limetten-Dip
und hausgemachter Kräuterbutter auf Bratkartoffeln mit gemischtem Salat
.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

FLEISCH

Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch 15,70

mit herzhaften Bratkartoffeln^{2:3}, Remouladensauce
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Gegrilltes Putensteak 15,90

auf **Tomatenpesto**-Spaghetti und gemischtem Salat



„LUZIFER-Burger“ // „DIAVOLO-Burger“ 15,90

LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem, saftigem Rindfleisch, Käse²,
Barbecue-Sauce^{1:3}, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon
.. als „DIAVOLO“-Burger mit zusätzlichen Jalapeños

+ 1,50

Zwei Schnitzel vom Schwein in der LUZIFER Knusper-Panade

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln^{2:3}
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

- „Wiener Art“

16,50

- „Jägers Art“ mit Champignon-Rahmsauce

17,90



Hausmacher „Seemanns“ Labskaus 16,90

Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch^{2:3},
mit zwei Spiegeleiern, Rollmops³, Rote Beete und Gewürzgurke

.. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise)

5,90

Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei

Filet-Medaillons vom Schwein 17,90

rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,
hausgemachtem Kartoffelrösti, Kräuterquark und grüne Bohnen in Speck

Steakteller „LUZIFER“ 20,90

Schweinefilet, Putenfilet und Hacksteak (gesamt ca. 250g)
Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Barbecue-Sauce^{1:3},
hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchbrot

.. Pommes frites statt Knoblauchbrot

+ 1,50

Bestes Rumpsteak (ca. 200g)

- **Steak & Salat:**

mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat

23,50

- **Surf & Turf:** mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot

24,90





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 Zucker & Zimt	3,90	5,90
.. mit Apfelmus	4,50	6,50
.. mit frischen Obsthappen	4,90	6,90
.. mit Rote Grütze (Vierfrucht)	4,90	6,90



veggie

Rote Grütze mit Vanillequark im Glas

4,90

schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

veggie

Zwei Reibekuchen „Emilia“

5,90

mit Apfelmus und frischen Obsthappen

vegan

Frischer Obstsalat

5,90

veggie

mit Vanillequark



veggie

„Küsten“-Kaiserschmarrn

11,90

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	0,33 l	je 3,60
Coke Zero ¹⁻⁹		
Mezzo Mix ¹⁻⁹		
Fanta ¹⁻³		
Sprite		
„Squashwasser“	0,2 l	2,60
Lemonjuice und Tafelwasser	0,4 l	4,90
„Distel“	0,4 l	5,20
Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water		
Vitalmalz	0,33 l	3,60
Fassbrause	0,33 l	3,60
Holunder		
Schwebbes ¹⁰	0,2 l	3,60
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale White Peach		
28 Black	0,25 l	3,90
Açaí 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.



Separater Clubraum für ca. 40 Personen
Für kleine Feiern o.ä.

Kontaktdaten

LUZIFER GmbH Eckernförde

Frau-Clara-Straße 19 | 24340 Eckernförde

Tel.: 04351.47 06 61

E-Mail: eckernfoerde@luzifer89.de



Freies Parken auf dem Hafenparkplatz.

*Zimmer benötigt?
Schauen Sie gerne
in unserem
Hotel „Seeblick“*
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!

Apfelsaft (naturtrüb)	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,20
Cranberry Nektar	0,2l	3,40
Rhabarber Nektar	0,2l	3,40
Kirsch Nektar	0,2l	3,40
Bananen Nektar	0,2l	3,40
Pfirsich Nektar	0,2l	3,40
Pink-Grapefruitsaft	0,2l	3,40
KiBa (Kirsche-Banane)	0,2l	3,40
Traubensaft	0,2l	3,40

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



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

 **ASGAARD** Das Göttliche
Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier

3,30

5,30

 **Krombacher** Pils

3,30

5,30

 **Krombacher** Weizen hell

3,30

5,30

„Alsterwasser“

3,30

5,30

Bierbowle – **ASGAARD** mit Erdbeeren

3,70

5,70

BIERE .. aus der Flasche

 **ASGAARD** „Das Göttliche“ & Premium Pils

0,33 l

3,40

 **Krombacher** alkoholfrei

0,33 l

3,40

 **Krombacher** Weizen alkoholfrei

0,5 l

5,30



Quelle: Lillet



Quelle: Crodino

„SPRIZZIGES“ .. powered by



Crodino	0,3l	5,50
der alkoholfreie Aperitifgenuss aus Italien .. auf Eis		
Weißweinschorle	0,2l	5,20
LUZIFER'S Secco & Rosé	0,1l	3,20
Flasche	0,75l	21,50
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Schuss Zitrone, Eis	0,2l	5,90
Aperol Spritz ¹⁻¹⁰ 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Minze, Eis		6,90
Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		6,90
Sparkling „28 Black“ 28 Black & Secco		6,90
Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis		6,90
Schweppes White Peach „Sprizz“ LUZIFER'S Secco Rosé, Eis		6,90
Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage		7,50
.. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche		

Frisch
geröstet in
Eckernförde

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@kaffeeroesterei-luzifer.de
oder hier in Ihrem

LUZIFER Restaurant:

Entdecken Sie **Ihre Lieblingsorte**
in unserem Verkaufstray
im Eingangsbereich!

Unsere
Geschenk-
ideen!

ESPRESSO *teuflisch*



KAFFEE *himmlisch*



ESPRESSO *moiré*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskaffee*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



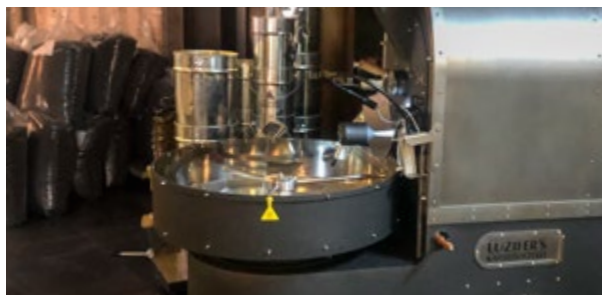
KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *fürs Osterfest*

Alle Sorten gemahlen
oder als ganze Bohne erhältlich:

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



KAFFEE



Flavoured Caramel | Vanille | Haselnuss
(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)

3 cl **0,60**

„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)

3,00

Milchkaffee mit Filterkaffee

4,10

Milchkaffee mit Espresso

4,60

Milchkaffee mit doppeltem Espresso

4,90

Latte Macchiato

4,30

Caramel Macchiato (Espresso, Caramel, Milch & Schaum)

4,90

Cappuccino

3,90

Cappuccino Haselnuss

4,50

Espresso

2,60

Espresso Macchiato

3,30

Espresso Doppio

3,60

Café Crema // Americano

3,90

Wiener Café doppelter Espresso und Schlagsahne

3,90

Café Mexican Espresso, Schokolade und Milchschaum

4,70

KAFFEE MIT „SCHUß“

Pharisäer | Wikinger Kaffee

2 cl **5,50**

Rum – Kaffee – Sahne

Café Milano

2 cl **5,90**

Amaretto – Kaffee – Sahne

Rüdesheimer Kaffee

2 cl **5,90**

Asbach Uralt – Kaffee – Sahne

Café Baileys

2 cl **5,90**

Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne

Irish Coffee

2 cl **6,50**

Irish Whiskey – Kaffee – Sahne

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.



Kamille .. sagt man heilende, beruhigende Kräfte nach.

Begleiter der Kulturgeschichte schon seit der jüngeren Steinzeit.

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
.. zusätzlich mit Sahne

3,90
4,50

NEU



Heiße Schokolade mit Schuß .. *hausgemacht*

Wikinger Schokolade
Rum – heiße Schokolade – Sahne

2cl 5,90

Italienische Schokolade
Amaretto – heiße Schokolade – Sahne

2cl 5,90

Baileys Schokolade
Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne

2cl 5,90

Weitere Heißgetränke

Heiße Zitrone mit Honig oder Kandis

2,90

LUZIFER Punsch
hausgemacht mit Mandeln & Rosinen
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto

3,50
5,50

NEU



Rum-Grog
4 cl Rum und Kandis

4,90

LUZIFER'S Eiergrog
2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne

6,90

„Achtung“
Autofahrer



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.

San Silvestro

5,90

20,90

Piemonte Barbera DOC – trocken
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

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.

Primitivo - Apulien IGT

6,80

22,20

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.

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.

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.

SPIRITUOSEN

Aperitifs & Liköre

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

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
Canarío Cachaça	40 %	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
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,10
Sierra 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.