AHOI!

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **33. LUZIFER Jahr** [auf Sylt im 24. 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-CO_2-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 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.*

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

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

Schön, dass Sie da sind!

Lucky Wegner

Hinweise für Allergiker und zur Verwendung von Zusatzstoffen:
Unser Servicepersonal reicht Ihnen gerne unsere Karte für die Allergen-Informationen.
Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

wir akzeptieren
BAR VISA mastercard

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

LUZIFER'S BÄCKEREI

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**
vegan **Schälchen Obstsalat**	**4,50**
.. mit Vanillequark	**4,90**
Schälchen Müsli	
vegan .. mit O-Saft & Früchten der Saison	**4,90**
.. mit Vanillequark	**5,30**
Zwei Rostbratwürstchen[3] mit Grilltomate und Bacon[2·7]	**3,90**
Graved Lachs (hausgebeizt) mit Honig-Senf-Dill-Dip	**4,90**

Rund um's Ei

Spiegeleier (von zwei Eiern)	**3,50**
.. mit Bacon[2·7] und Grilltomate	**4,50**
Portion Rührei (von zwei Eiern)	**3,50**
.. mit Bacon[2·7] und Kräutern	**4,50**
.. mit Nordseekrabben[2]	**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 **p.P. 19,90**

.. mit Kaffee, Tee & Hauswasser „satt"

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

LUZIFER'S KAFFEERÖSTEREI

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

Kids Frühstück **6,90** veggie
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], Käse[1] *oder* hausgemachtem Süßem*,
Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Französisches“ Frühstück[1·5] **11,90** veggie
Brötchen, Toast & Croissant, hausgemachtem Süßem*,
Honig & Butter, Brie, Frischkäse, Rührei von einem Ei mit Kräutern,
Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Fitness“ Frühstück **11,90** veggie NEU
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 **12,50** Tipp!
Brotkorb mit zwei Brötchen und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt, einer Scheibe Käse[1], 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 Käse[1], Rostbratwürstchen und Grilltomate, Butter, hausgemachtem Süßem*,
Bacon[2·3] & Eggs von zwei Spiegeleiern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

„Jubel“ Frühstück **16,90** NEU
Brotkorb mit Brötchen, Brot, Toast & Croissant, zwei Scheiben Aufschnitt und Käse[1], 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!

Matjes, Labskaus, Pannfisch .. typisch Küste!

LUZIFER'S KAFFEERÖSTEREI

Sylter Kaffeeklatsch
.. Süßes mit LUZIFER´S Kaffee der Woche –
Alle Sorten erhältlich in unserem Verkaufstray im Eingangsbereich sowie direkt in unserem **Verkaufsshop in Eckernförde**!

6,90 €

ASGAARD „das Göttliche“
.. aus eigener Brauerei vom Fass & aus der Flasche!

SUPPEN

Tomatensuppe mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta	*als Vorspeise* 	**5,40** **6,70**
FISCHERS KOEK klare Fischsuppe mit Chili, Filethappen vom Lachs und Dorsch, Krabben und Gemüsestreifen	*als Vorspeise* 	**6,70** **8,70**

VORSPEISEN

Brot & Dip ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip .. zusätzlich mit gegrillter **Garnele pro Stück**	**3,00** **+ 2,00**
Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“ geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan .. zusätzlich mit **Graved Lachs**	**3,30** **4,50**
Labskaus für „Anfänger“ mit Spiegelei in der Tasse serviert	**5,90**
Tomate-Mozzarella in warmer Ciabatta-Brottasche mit Tomatenpesto	**11,90**

SALATE .. mit hausgemachtem Brot & Dressing

vegan

„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich **2,70**
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne *(ca. 40 gr)*

veggie

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

NEU

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

vegan

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

veggie

Salat „Hirtenkäse & Oliven“ **14,70**
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven[6], Pepperoni und Zwiebelringen

Salat „Steakstreifen“ **15,50**
aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet

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

Salat „Garnelen & Nordseekrabben“ **19,90**
mit drei gebratenen Knoblauchgarnelen und Nordseekrabben[2]

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“ **12,50** veggie
mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Vegetarisch“ **14,50** veggie
mit regionalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern

Ackerkartoffeln „Spinat & Käse“ **14,90** veggie
mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse

Ackerkartoffeln „Matjesfilet“ **15,30**
mit Kieler Matjesstreifen[2], Zwiebelringen,
Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Steakstreifen“ **15,90**
aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet, mit Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Graved Lachs“ **17,50**
mit hausgebeiztem Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip
und Fenchel-Staudensellerie-Hirtenkäse-Tomatensalat

Ackerkartoffeln „Lachsfilet“ **17,50**
in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Krabben“ **18,90**
mit Nordseekrabben[2] und mit Salatbeilage

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

PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse

veggie	**Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola	**14,50**
	.. mit Streifen aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet	**16,90**
	.. mit Streifen vom Lachsfilet	**17,90**
veggie	**Spaghetti „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln	**14,50**
	Nudelpfännchen „LUZIFER“ Penne mit Tomatensauce & Tomatenpesto, Schinkenstreifen [2·3], Lauchzwiebeln und Käse überbacken	**14,50**
veggie	**Frischkäse-Tortellini „Florentine“** gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce	**14,50**
	Spaghetti „Bolognaise“ mit Hackfleischsauce – Der Klassiker	**14,50**

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

„LUZIFER“-Burger // „DIAVOLO“-Burger LUZIFER´S Burgerbrötchen mit 180g reinem, saftigem Rindfleisch, Käse [2], Barbecue-Sauce [1·3], Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon	**15,90**
.. als **„DIAVOLO“-Burger** mit zusätzlichen Jalapeños	**+ 1,50**
Lachsburger mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse [2] und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube	**17,90**

PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

Süße Pfannkuchen		veggie
.. 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
„Veggie" mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und Kräuterquark	**13,50**	veggie
„Spinat & Hirtenkäse" mit Blattspinat und Hirtenkäse	**13,50**	veggie
„Fitness" mit Staudensellerie-Fenchel-Tomaten-Hirtenkäse-Salat in Rucola-Dip	**13,50**	veggie NEU
„Holsteiner" Speckpfannkuchen mit geräuchertem Speck[2·3], Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	**13,90**	
„Bolognaise" mit Hackfleischsauce	**13,90**	NEU
„Lachs & Rucola" mit hausgebeiztem Graved Lachs, Rucola und Honig-Senf-Dill-Dip	**14,90**	
.. zusätzlich mit gegrillter Garnele (pro Stück)	**+ 1,90**	

FISCH

Tipp!

Gebratene Ostsee-Heringe **15,90**
Zwei Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln in Speck [2,3]
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Ostsee-Bratheringe in Sauer **15,90**
Zwei in Sauer eingelegte Bratheringe mit herzhaften Bratkartoffeln in Speck [2,3]
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Schollenfilet in Eihülle **18,90**
mit Speckwürfeln [2,3] in zerlassener Butter, Bratkartoffeln und knackigem Salat
.. statt Speckwürfeln mit Nordseekrabben [2] **+ 4,90**

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ **15,90**
Zwei Holsteiner Matjesfilets [2] mit Hausfrauensauce,
frischem Marktsalat und Bratkartoffeln

Lachsburger **17,90**
mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse [2] und Pommes frites,
Burgerbrötchen aus eigener Backstube

„Sylter“ Pannfisch **18,90**
Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce
.. zusätzlich mit Nordseekrabben [2] **+ 4,90**

Lachssteak „Trave“ **19,50**
Gebratene Tranche vom Lachsfilet
mit hausgemachtem Rösti, Quark und gemischtem Salat
.. zusätzlich mit Nordseekrabben [2] **+ 4,90**

WIEDER DA!

„Halligbrot“ **19,90**
zwei Scheiben Brot mit Nordseekrabben [2] und zwei Spiegeleiern,
dazu Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

FISCHERS KOEK **23,90**
Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, zwei Garnelen mit Limetten-Dip
und hausgemachter Kräuterbutter auf Bratkartoffeln mit gemischtem Salat
.. zusätzlich mit Nordseekrabben [2] **+ 4,90**

Für unsere Pescetarier und Co. sind unsere Fischgerichte auch ohne Speck bestellbar.

FLEISCH

Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch **15,90**
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, Käse[2],
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“** **16,90**
- **„Jägers Art“** mit Champignon-Rahmsauce **18,30**

Hausmacher „Seemanns“ Labskaus **16,90**
Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch[2·3],
mit zwei Spiegeleiern, Rollmops[3], Rote Beete und Gewürzgurke
.. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise) **5,90**
Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei

Filet-Medaillons vom Schwein **18,90**
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. 200 g)
- **Steak & Salat:**
  mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat **23,50**
- **Surf & Turf:** mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot **24,90**

LUZIFER´S „SÜNDEN“

Tipp! 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**	4,50	6,50
.. mit **Apfelmus**	4,90	6,90
.. mit **frischen Obsthappen**	5,50	7,50
.. mit **Rote Grütze** (Vierfrucht)	5,50	7,50

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 veggie **Frischer Obstsalat** 6,50
mit Vanillequark

Tipp! 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.***

WIR REICHEN IHNEN GERNE UNSERE EISKARTE
LANGNESE

Quelle: 28 Black

Quelle: The Coca-Cola Company

Quelle: Kombacher Brauerei

SOFTDRINKS

28 BLACK

Coca-Cola [1·9] Coke Zero [1·9] Mezzo Mix [1·9] Fanta [1·3] Sprite	0,33 l	**je 3,80**
„Squashwasser“ Lemonjuice und Tafelwasser	0,2 l 0,4 l	**2,70** **4,90**
„Distel“ Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water	0,4 l	**5,30**
Vitamalz	0,33 l	**3,60**
Fassbrause Holunder	0,33 l	**3,60**
Schweppes [10] Bitter Lemon | Tonic Water | Ginger Ale | White Peach	0,2 l	**3,70**
28 Black Açai | Classic | Lemon	0,25 l	**3,90**

IHRE VERANSTALTUNGEN

Bei uns ist Ihre Veranstaltung in den besten Händen!
Vom kleinsten Event für 2 Personen, z.B. Valentinstag, bis hin zu den Harley Tagen mit 1500 Bikern oder zum Syltlauf mit 1.350 Läufern zur Pastaparty ..

Wir kümmern uns gerne um Ihre Feierlichkeiten wie Hochzeit, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage oder andere Anlässe im Familien- und Freundeskreis – sprechen Sie uns gerne an!
Auch für Ausrichtungen Ihrer Firmenveranstaltungen, von der Weihnachtsfeier bis zum Jubiläum, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Kontaktdaten
LUZIFER GmbH Westerland
Andreas-Dirks-Straße 10, 25980 Westerland
Tel.: 04651.92 77 22
E-Mail: westerland@luzifer89.de

Auch für weitere Events, wie z. B. Konzerte und Kongresse, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!

Vaihinger

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

WASSER

BAD PYRMONTER

Bad Pyrmonter Mineralwasser	0,25 l	**2,90**
naturelle oder medium	0,75 l	**6,90**
LUZIFER´S Tafelwasser	0,2 l	**2,30**
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5 l	**4,50**
	1,0 l	**5,90**

EIGENE BRAUEREI
IN SCHLESWIG

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

DRAUGHTMASTER

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg **Pilsener**	3,50	5,50
HOLSTEN **Pilsener**	3,50	5,50
Duckstein rotblondes Oberbräu	3,50	5,50
„Alsterwasser“	3,50	5,50
Duckstein-Bierbowle – *mit Erdbeeren*	3,90	5,90

BIERE .. aus der Flasche

ASGAARD „Das Göttliche“ & Premium Pils	0,33 l	3,50
HOLSTEN **Pilsener** & alkoholfrei	0,33 l	3,50
Erdinger Weißbier & alkoholfrei	0,5 l	5,50

Quelle: Lillet

Quelle: Somersby

Quelle: Crodino

„SPRIZZIGES“ .. powered by 28 BLACK

Crodino der alkoholfreie Aperitifgenuss aus Italien .. auf Eis	0,3 l	**5,80**
Weißweinschorle	0,2 l	**5,50**
LUZIFER´S Secco & Rosé	0,1 l	**3,50**
Flasche	0,75 l	**22,90**
Somersby (4,5 %) Sparkling Rosé oder Rhabarber .. auf Eis	0,33 l	**3,90**
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Schuss Zitrone, Eis	0,2 l	**6,50**
Sparkling „28 Black“ 28 Black & Secco		**7,00**
Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis		**7,00**
Schweppes White Peach „Sprizz“ LUZIFER´S Secco Rosé, Eis		**7,00**
Aperol Spritz [1·10] 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Minze, Eis		**7,00**
Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		**7,00**
Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage .. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche		**8,00**

ESPRESSO teuflisch

KAFFEE himmlisch

ESPRESSO moin

ESPRESSO ahoi

KAFFEE klönschnack

KAFFEE lieblingskoffie

Unsere Geschenk-ideen!

KAFFEE Frohe Wiehnacht

KAFFEE Frohe Pfingsten!

KAFFEE förs Oosterfest

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 Lieblingssorte** in unserem Verkaufstray im Eingangsbereich!

Alle Sorten gemahlen oder als ganze Bohne erhältlich:

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

KAFFEE

LUZIFERS KAFFEERÖSTEREI

Flavoured Caramel | Vanille | Haselnuss *(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)*	3 cl	**0,60**
„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)		**3,20**
Milchkaffee mit Filterkaffee		**4,30**
Milchkaffee mit Espresso		**4,80**
Milchkaffee mit doppeltem Espresso		**5,10**
Latte Macchiato		**4,50**
Caramel Macchiato (Espresso, Caramel, Milch & Schaum)		**5,10**
Cappuccino		**4,00**
Cappuccino Haselnuss		**4,60**
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 Rum, Kaffee, Sahne	2 cl	**5,90**
Café Milano Amaretto, Kaffee, Sahne	2 cl	**5,90**
Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt, Kaffee, Sahne	2 cl	**5,90**
Café Baileys Baileys Original Irish Cream, Kaffee, Sahne	2 cl	**5,90** NEU
Irish Coffee Irish Whiskey, Kaffee, Sahne	2 cl	**6,50**

€ 3,00

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	**4,20**
.. zusätzlich mit Sahne	**4,80**

NEU

Tipp!

Heiße Schokolade mit Schuß .. *hausgemacht*

Wikinger Schokolade Rum – heiße Schokolade – Sahne	2cl	**6,20**
Italienische Schokolade Amaretto – heiße Schokolade – Sahne	2cl	**6,20**
Baileys Schokolade Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne	2cl	**6,20**

Weitere Heißgetränke

Heiße Zitrone mit Honig oder Kandis	**2,90**
LUZIFER Punsch	
hausgemacht mit Mandeln & Rosinen	**3,80**
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto	**5,50**
Rum-Grog 4 cl Rum und Kandis	**4,90**
LUZIFER´S Eiergrog 2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne	**6,90**

NEU

Tipp!

„Achtung“ Autofahrer

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral 🇫🇷 *trocken* – rund und vollmundig mit der Frucht von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Elegant mit dezenter Kräuternote.	**6,30**	**23,30**
Rosé - L'Esprit de Mistral 🇫🇷 *Cuvée Winzergeheimnis,* rosé, *trocken* – intensive Aromen von Waldbeeren und Himbeeren, überrascht mit leicht exotischen Nuancen. Rund und ausgewogen.	**6,30**	**23,30**
San Silvestro 🇮🇹 *Piemonte Barbera DOC – trocken* Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen	**6,30**	**23,30**
Tempranillo Salvador XII 🇪🇸 *trocken* – seidig, vollmundig und samtig – mit den Aromen von reifen Beeren, Kirschen und Pflaume am Gaumen. Feinwürzig mit süßlicher Vanille in anregender Röstaromatik.	**6,10**	**21,90**
Sol Mio 🇮🇹 *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.	**6,30**	**23,30**
Primitivo - Apulien IGT 🇮🇹 *Donna Marzia, Conti Zecca – trocken* Aromen reifer Beerenfrüchte mit angenehmer Würze.	**6,90**	**24,90**

WEISSWEINE

	0,2 l	0,75 l

Chardonnay - L'Esprit de Mistral 6,30 23,30
trocken – ausdrucksvoll und saftig nach Aprikose, Mango und Ananas im anregenden Genuss. Herzhaft nach frischen Kräutern im zarten Schmelz.

Vinision 6,00 21,00
Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen
Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische – Schluck für Schluck.

Castelli i Amici 6,30 23,30
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 6,30 23,30
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 6,50 23,90
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 6,50 23,90
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 6,60 23,80
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	**2,70**
Campari [1]	25 %	4 cl	**5,00**
Disaronno Amaretto	28 %	2 cl	**2,70**
Aperol Bitter	11 %	4 cl	**5,00**
Martini Bianco	15 %	5 cl	**5,00**

Whiskys

Johnnie Walker Black Label | Scotch	40 %	2 cl	**4,50**
Four Roses Bourbon	45 %	2 cl	**4,20**
Jameson Irish Whiskey	46 %	2 cl	**4,20**

Rum

Bacardi	35 %	2 cl	**3,70**
Havana Club Cuba 3 Jahre	40 %	2 cl	**3,90**
Captain Morgan Spiced Gold	35 %	2 cl	**3,70**
Canarío Cachaça	40 %	2 cl	**3,30**

Bitter

Fernet Branca	39 %	2 cl	**3,40**
Averna	29 %	2 cl	**3,40**

Gin

Gordon's Pink	37,5 %	2 cl	**4,00**
Tanqueray London Dry	47,3 %	2 cl	**4,30**

Wodka

Smirnoff Red	37,5 %	2 cl	**3,20**
Absolut	40 %	2 cl	**3,50**

SPIRITUOSEN

Schnäpse

Oldesloer Weizenkorn	32 %	2 cl	**2,60**
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	**3,60**
Linie Aquavit	42 %	2 cl	**3,90**
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	**3,20**
Sierra Tequila	38 %	2 cl	**3,50**

Brände, Brandys und Cognac

Sibona Grappa | Italien	38 %	2 cl	**4,30**
Calvados Papidoux	40 %	2 cl	**4,00**
Osborne Veterano 8ª 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.