



**Store Manager:**  
Christian Wille



**Geschäftsführer:**  
Reiner Wegner



**Küchenchef:**  
Kevin Hetzinger

## AHOI!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **33. LUZIFER Jahr** [im Foerdeblick im 8. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

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





**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 Rostbratwürstchen<sup>3</sup>** 3,90  
mit Grilltomate und Bacon<sup>2-7</sup>



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

### Rund um's Ei

**Spiegeleier** (von zwei Eiern) 3,30  
.. mit Bacon<sup>2-7</sup> und Grilltomate 4,30

**Portion Rührei** (von zwei Eiern) 3,50  
.. mit Bacon<sup>2-7</sup> und Kräutern 4,50  
.. mit Nordseekrabben<sup>2</sup> 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. 18,90**

.. 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



**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

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

6,90



### Kleines Frühstück

zwei halbe belegte Brötchen mit Wurst<sup>2,8</sup>, Käse<sup>1</sup> oder hausgemachtem Süßem\*, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

6,90



### „Französisches“ Frühstück<sup>1,5</sup>

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

11,90



### „Fitness“ Frühstück

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)

11,90



### „LUZIFER“ Frühstück

Brotkorb mit zwei Brötchen und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt, einer Scheibe Käse<sup>1</sup>, Butter, hausgemachtem Süßem\*, Rührei von zwei Eiern mit Kräutern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

11,90



### „Amerikanisches“ Frühstück

Brotkorb mit Brötchen, Toast und Brot, zwei Scheiben Aufschnitt, einer Scheibe Käse<sup>1</sup>, Rostbratwürstchen und Grilltomate, Butter, hausgemachtem Süßem\*, Bacon<sup>2,3</sup> & Eggs von zwei Spiegeleiern, Kaffeegetränk oder Tee nach Wahl

13,90

### „Jubel“ Frühstück

Brotkorb mit Brötchen, Brot, Toast & Croissant, zwei Scheiben Aufschnitt und Käse<sup>1</sup>, 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

16,90



# Empfehlungen & Neues

## LUZIFER im StrandHotel Seeblick

.. seit Mai 2021 freuen wir uns, Sie in Heikendorf mit Hotel, Restaurant und StrandBistro begrüßen zu dürfen!  
[www.strandhotel-seeblick.de](http://www.strandhotel-seeblick.de)



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



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



## „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!



**LUZIFER'S**  
KAFFEERÖSTEREI



## Holtener Kaffeeclatsch

.. 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 **5,20**

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



**Salat „Hirtenkäse & Oliven“** **14,50**  
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven<sup>6</sup>, 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 Nordseekrabben<sup>2</sup>



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

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



## PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse

	<b>Scharfe Pasta „DIAVOLO“</b> Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola	<b>14,20</b>
	.. mit Streifen aus der Putenbrust oder vom Schweinefilet	<b>16,90</b>
	.. mit Streifen vom Lachsfilet	<b>17,50</b>
	<b>Spaghetti „Pesto“</b> mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln	<b>14,50</b>
	<b>Nudelpfännchen „LUZIFER“</b>	<b>14,50</b>
	Penne mit Tomatensauce & <b>Tomatenpesto</b> , Schinkenstreifen <sup>2-3</sup> , Lauchzwiebeln und Käse überbacken	
	<b>Frischkäse-Tortellini „Florentine“</b>	<b>14,50</b>
	gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce	
	<b>Spaghetti „Bolognese“</b> mit Hackfleischsauce – Der Klassiker	<b>14,50</b>

## BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

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



## PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

### Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker <b>oder</b> 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<sup>2,3</sup>, 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 beliebtestes  
**Labbskaus**  
finden Sie bei den  
Fleischgerichten!



## FISCH



### Gebratene Ostsee-Heringe

15,50

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

### Ostsee-Bratheringe in Sauer

15,50

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

### Schollenfilet in Eihülle

17,90

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

+ 4,90

### Matjesfilets „Hausfrauen Art“

15,90

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



### Lachsburger

17,90

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

### „Sylter“ Pannfisch

18,90

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

+ 4,90

### Lachssteak „Trave“

18,90

Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachtem Rösti, Quark und gemischtem Salat  
.. zusätzlich mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

+ 4,90

### „Halligbrot“

19,90

zwei Scheiben Brot mit Nordseekrabben<sup>2</sup> 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 Nordseekrabben<sup>2</sup>

+ 4,90

## FLEISCH

<b>Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch</b> mit herzhaften Bratkartoffeln <sup>2-3</sup> , Remouladensauce und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing	<b>15,70</b>	
<b>Gegrilltes Putensteak</b> auf <b>Tomatenpesto</b> -Spaghetti und gemischtem Salat	<b>15,90</b>	
<b>„LUZIFER-Burger“ // „DIAVOLO-Burger“</b> LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem, saftigem Rindfleisch, Käse <sup>2</sup> , Barbecue-Sauce <sup>1-3</sup> , Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon .. als <b>„DIAVOLO“-Burger</b> mit zusätzlichen Jalapeños	<b>15,90</b>  <b>+ 1,50</b>	
<b>Zwei Schnitzel vom Schwein in der LUZIFER Knusper-Panade</b> mit Pommes frites oder Bratkartoffeln <sup>2-3</sup> und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing		
- <b>„Wiener Art“</b>	<b>16,50</b>	
- <b>„Jägers Art“</b> mit Champignon-Rahmsauce	<b>17,90</b>	
<b>Hausmacher „Seemanns“ Labskaus</b> Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch <sup>2-3</sup> , mit zwei Spiegeleiern, Rollmops <sup>3</sup> , Rote Beete und Gewürzgurke .. <b>auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise)</b> Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei	<b>16,90</b>  <b>5,90</b>	
<b>Filet-Medaillons vom Schwein</b> rosa gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, hausgemachtem Kartoffelrösti, Kräuterquark und grüne Bohnen in Speck	<b>17,90</b>	
<b>Steakteller „LUZIFER“</b> Schweinefilet, Putenfilet und Hacksteak (gesamt ca. 250g) Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Barbecue-Sauce <sup>1-3</sup> , hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchbrot .. Pommes frites statt Knoblauchbrot	<b>20,90</b>  <b>+ 1,50</b>	
<b>Bestes Rumpsteak</b> (ca. 200g)		
- <b>Steak &amp; Salat:</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat	<b>23,50</b>	
- <b>Surf &amp; Turf:</b> mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot	<b>24,90</b>	



## LUZIFER'S „SÜNDEN“



veggie

### Milchreis .. hausgemacht und warm serviert

Wir bieten Ihnen unseren beliebten Milchreis, jetzt auf Wunsch unserer Gäste, in zwei Größen an. Wählen Sie zwischen Portion oder einer Dessert-Größe.

	Dessert	Portion
.. mit <b>Zucker &amp; Zimt</b>	3,90	5,90
.. mit <b>Apfelmus</b>	4,50	6,50
.. mit <b>frischen Obststappen</b>	4,90	6,90
.. mit <b>Rote Grütze</b> (Vierfrucht)	4,90	6,90



veggie

### Rote Grütze mit Vanillequark im Glas

schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

4,90

veggie

### Zwei Reibekuchen „Emilia“

mit Apfelmus und frischen Obststappen

5,90

vegan

### Frischer Obstsalat

mit Vanillequark

5,90

veggie



veggie

### „Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

11,90

### Weitere „Sünden“:

Beachten Sie gerne auch unsere Tageskarte, unsere Angebote aus „**LUZIFER'S Backstube**“ und unsere **Langnese-Eiskarte**.





## SOFTDRINKS



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

Veranstalten Sie Ihre Feier auch im **'DEVIL'S CLUB'**. 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 GmbH Foerdeblick**

Kanalstraße 85 | 24159 Kiel

Tel.: 0431.32 09 74 24

E-Mail: [kiel@luzifer89.de](mailto:kiel@luzifer89.de)

*Zimmer benötigt?*

*Schauen Sie gerne  
in unserem*

*Hotel „Seeblick“*

[strandhotel-seeblick.de](http://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	<b>3,20</b>
Orangensaft	0,2l	<b>3,20</b>
Cranberry Nektar	0,2l	<b>3,40</b>
Rhabarber Nektar	0,2l	<b>3,40</b>
Kirsch Nektar	0,2l	<b>3,40</b>
Bananen Nektar	0,2l	<b>3,40</b>
Pfirsich Nektar	0,2l	<b>3,40</b>
Pink-Grapefruitsaft	0,2l	<b>3,40</b>
KiBa (Kirsche-Banane)	0,2l	<b>3,40</b>
Traubensaft	0,2l	<b>3,40</b>

**WASSER**

<b>Bad Pyrmont Mineralwasser</b>	0,25l	<b>2,80</b>
naturelle oder medium	0,75l	<b>6,90</b>
<b>LUZIFER'S Tafelwasser</b>	0,2l	<b>2,20</b>
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5l	<b>4,50</b>
	1,0l	<b>5,90</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

	0,3l	0,5l
 <b>Krombacher Pils</b>	3,30	5,30
 <b>ASGAARD Das Göttliche</b> <i>Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier</i>	3,30	5,30
 <b>Krombacher Weizen hell</b>	3,30	5,30
„Alsterwasser“	3,30	5,30
Bierbowle – <b>ASGAARD</b> mit Erdbeeren	3,70	5,70

## BIERE .. aus der Flasche

 <b>ASGAARD „Das Göttliche“ &amp; Premium Pils</b>	0,33l	3,40
 <b>Krombacher Pils &amp; alkoholfrei</b>	0,33l	3,40
 <b>Krombacher Weizen hell &amp; alkoholfrei</b>	0,5l	5,30



Quelle: Lillet



Quelle: Crodino

## „SPRIZZIGES“ .. powered by



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



Frisch geröstet in Eckernförde

NEU

HAUSMARKE

ESPRESSO *teuflich*



## 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!

KAFFEE *himmlisch*



HAUSMARKE

ESPRESSO *win*



ESPRESSO *choi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskoffie*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *förs Oosterfest*



Unsere Geschenk-ideen!

Alle Sorten gemahlen oder als ganze Bohne erhältlich:  
**€ 6,50** **€ 12,50** **€ 24,50**  
 250g. 500g. 1000g.



## KAFFEE



<b>DEPUIS 1885</b> <b>GIFFARD</b> FRANCE	<b>Flavoured</b> Caramel   Vanille   Haselnuss (Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)	3 cl	<b>0,60</b>
	<b>„Pott“ Filterkaffee</b> (auch entkoffeiniert)		<b>3,00</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Filterkaffee		<b>4,10</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Espresso		<b>4,60</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit doppeltem Espresso		<b>4,90</b>
	<b>Latte Macchiato</b>		<b>4,30</b>
	<b>Caramel Macchiato</b> (Espresso, Caramel, Milch & Schaum)		<b>4,90</b>
	<b>Cappuccino</b>		<b>3,90</b>
	<b>Cappuccino Haselnuss</b>		<b>4,50</b>
	<b>Espresso</b>		<b>2,60</b>
	<b>Espresso Macchiato</b>		<b>3,30</b>
	<b>Espresso Doppio</b>		<b>3,60</b>
	<b>Café Crema // Americano</b>		<b>3,90</b>
	<b>Wiener Café</b> doppelter Espresso und Schlagsahne		<b>3,90</b>
	<b>Café Mexican</b> Espresso, Schokolade und Milchschaum		<b>4,70</b>

## KAFFEE MIT „SCHUß“

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

NEU

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



€ 2,90

## TEE .. auch für Zuhause!



Wir servieren Ihnen Tee im Glas oder in der Tasse mit Kandiszucker.  
Auf Wunsch auch mit Honig (€ 0,30 Aufschlag) oder 2cl Rum  
(€ 2,00 Aufschlag) .. ganz wie Sie es mögen!

### Schwarztee

---



#### Darjeeling Singell

Vollmundiger, sehr aromatischer Second Flush mit weich-samtigem Muscatel-Aroma.



#### Ostfriesen Blattmischung

Feinste Assam-Blatt-Tees mit fleischigem Blatt, voller goldbrauner Tips, erfreuen durch ihren klassischen, kräftig-würzigen Geschmack.



#### Earl Grey

Feinste China-Mischung, klassisch aromatisiert, duftig-bitteres Bergamotte-Aroma.

### Kräutertee

---



#### Kräuterteemischung Ingwer/Mango

Frischer, würzig-scharfer Ingwer entschärft und versüßt durch fruchtige Apfel- und Mangowürfel.



#### Pfefferminze

Ein belebender und erfrischender Charakter machen ihn zu einem Klassiker.



#### 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.



#### Früchte Mischung Palais Royal

Kräftige Ergiebigkeit bieten leckere Papayawürfel, fruchtig-saure Hibiskusblüten und vollmundige Beeren. Die Königin unter den Früchte Mischungen.



## 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

---

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

## Whiskys

---

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

## Rum

---

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

## Bitter

---

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

## Gin

---

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

## Wodka

---

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

---

## SPIRITUOSEN

### Schnäpse

---

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

### Brände, Brandys und Cognac

---

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

#### Zusatzstoffe

**1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker  
**5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig  
**11** gewachst **12** mit Taurin **13** enthält eine Phenylalaninquelle

Unser Servicepersonal reicht Ihnen gerne unsere Karte für die **Allergen-Informationen**.

Bei weiteren Fragen zu den Zutaten oder Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal.



### Roséweine

---

**Carbernet Merlot Rosé**  *Thomas Hensel | trocken – Aufwind | Pfalz* **28,50**

Leuchtendes Granatrot nimmt einen funkelnd im Glas gefangen. Der herrliche Duft des von frischen Erdbeeren, Himbeeren und knackiger, roter Paprika nehmen einem den letzten Willen. Komplex am Gaumen mit kraftvoll harmonischem Süße-Säure-Spiel, dringt der Rotwein-Charakter deutlich wärmend zu Tage. Der Cabernet bringt die feste Struktur und zarte Schärfe, während der Merlot die sanften Fruchtaromen in diese gelungene Ehe einbringt.

**Blaifränkisch Rosé**  *Weingut Strehn | trocken – Qualitätswein | Burgenland* **24,90**

Der Wein besticht durch reife Kaktusfeige, Anklänge von Pfirsich, Erdbeeren und Wiesenkräuter, am Gaumen nochmal intensive und saftige Frucht. Helles, strahlendes Lachsrose mit leichter Joghurt Noten im Nachhall.

### Rotweine

---

**Handschrift Cabernet Sauvignon & Tempranillo**  **39,00**

*Weingut Lergenmüller | trocken – Qualitätswein | Pfalz*

Eine Vermählung der Rotweinreben Cabernet Sauvignon und Tempranillo, welche die Handschrift des Kellermeisters widerspiegelt. Eine hervorragende Komposition von beerigen Einflüssen (Himbeere, Erdbeere, Johannisbeere) und vegetativen Noten, sowie einer leicht würzigen Nuance. Töne von Pflaume und Lakritze finden sich im Geschmack wieder. Beeindruckend langer Abgang mit charmanter Säurepräsenz.

**Primitivo di Manduria Saneto DOP**  *Cantine San Marzano | trocken | Apulien* **28,50**

Der kraftvolle und elegante Primitivo präsentiert sich in einem tiefdunklen Rubinrot mit Reflexen von Violett und entfaltet ein opulentes, facettenreiches Bouquet. In der Nase dominieren die Aromen vollreifer Kirschen, Brombeeren und Pflaumen, denen Anklänge von Kakao und Vanille folgen. Am Gaumen überzeugt dieser samtig warme Wein mit seiner körperreichen Struktur und einem ausgedehnten Abgang, dessen Finale von den erlesenen Fruchtaromen und Gewürznuancen gekrönt wird. Dieser vollmundige Rotwein der Spitzenklasse mundet zu Antipasti oder Hartkäse ebenso wie zu deftigen Fleischgerichten.

**Il Bruciato Bolgheri D.O.C.**  *Marchesi Antinori | trocken | Toskana* **59,00**

Ein tiefdunkler Wein mit fruchtig-würzigem Bukett und feinen Vanilletönen. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und konzentriert mit herrlichen Beerennoten sowie Kakao- und Röstaromen. Die geschmeidigen Tannine führen in einen langen fruchtigen Nachhall.

**Le Volte**  *Tenuta dell' Ornellaia | trocken | Toskana* **59,00**

Ein Premium-Toskaner mit Fülle, Struktur und Komplexität von dem legendären Weingut Tenuta dell' Ornellaia. Intensive Aromen reifer Schattenmorellen vereinen sich mit feinwürzigen Noten und einem Hauch Schokolade zu einer saftigen Fülle am Gaumen. Geschmeidige Tannine in einem langanhaltenden Abgang – unendliche Harmonie und Balance – einzigartig.

## Weissweine

---

### **Grauburgunder vom Löss** *Franz Keller | trocken | Baden* **26,70**

Weine die sich durch feine Frucht, Spritzigkeit und elegantes Säurespiel auszeichnen. Die Trauben für die Gutsweine werden überwiegend auf dem Löss dominiert, leichteren Böden angebaut. Die frischen Fruchtaromen treffen auf reife Ananas und Williams-Christ-Birne, im Abgang wird diese Fruchtigkeit kräuteriger Würze und einem schönen Trinkfluss abgerundet.

### **Oberbergener Bassgeige Chardonnay VDP.** **30,50**

*Erste Lage | Franz Keller | trocken | Baden*

Aromatisch, würzig mit rundem Körper, charmant und samtig im Abgang. Ein hocharomatischer Wein mit beeindruckenden Nussaromen und feinem Schmelz, der diesen Weißwein zu einem vielseitigen Begleiter macht. Auch die filigrane Art und die Eleganz sind typisch für die Region und prägen den Wein. Passt hervorragend zu gebratenen Fischgerichten, Meeresfrüchten bzw. Krustentieren mit buttrigen Saucen oder zu asiatischer Küche.

### **Ihringer Winklerberg Grauburgunder VDP.** **42,50**

*Erste Lage | Weingut Dr. Heger | trocken | Baden*

Schon die erste Nase zeigt die bemerkenswerte Komplexität deutlich auf. Das Bukett ist ausgesprochen engmaschig verwoben, dabei aber fein differenziert und gibt Noten von vollreifen gelben Birnen, frischen Weinbeeren, Melonenschale und einen Anflug von exotischen Früchten wie Papaya frei.

### **Weisser Schotter** **24,90**

*Grüner Veltliner – Sauvignon Blanc – Gemischter Satz | Weingut Strehn | trocken | Burgenland*

Der „Weiße Schotter“ verbindet intellektuellen Anspruch mit hohem Trinkvergnügen. Hier fügen sich Welschriesling, Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner und Gemischter Satz zu einem ausgewogenen Cuvée. In der Nase barocke Pfirsichnoten, Yuzu und frische Kräuter. Am Gaumen animierendes Extrakt-Säure-Spiel.

### **Chardonnay Hochburg** *Weingut Strehn | trocken | Burgenland* **31,50**

In 300 Metern Höhe auf typischen Kalkböden gereift, schmeckt die Traube der dreißigjährigen Rebanlagen aus dem Burgund nach frischer Honigmelone, Ananas und Biskuit. Zum gleichen Teilen in Tonneaux und Stahltank.

### **Lugana Prestige** *Ca Maiol | trocken | Lombardai* **36,50**

Dieser Lugana vereint in sich eine prestigeträchtige Mischung, den einzigartigen Boden, das milde Mikroklima und die Rebsorte Trebbiano di Lugana. So entsteht ein Weißwein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wilden Thymian präsentiert.

### **Roero Arneis** *Prunotto | trocken | Piemont* **39,50**

Am Gaumen eröffnet der Roero Arneis von Prunotto wunderbar trocken, griffig und aromatisch. Seine Textur ist wunderbar leicht, knackig und schmelzig. Das Finale dieses jugendlichen Weißwein überzeugt schließlich mit beachtlichem Nachhall. Der Abgang wird zudem von mineralischen Facetten der von Ton und Sand dominierten Böden begleitet.

---