



Geschäftsführer:
Reiner Wegner



Restaurantleitung:
Ulrike Wolff

MOIN!



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 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). Auch auf Außer-Haus-Schalen wollen wir verzichten.

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 **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. Langeweile kommt im LUZIFER-Team jedenfalls nicht auf! :)

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

Besuchen Sie uns auch gerne im Internet auf unserer Homepage unter LUZIFER89.de

Schön, dass Sie da sind!

Lucky Wegner
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

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!

FRÜHSTÜCKS-STANDARDS



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 Wurst²⁻⁸, 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

„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*, Bacon²⁻³ & 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, 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“!



„Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!“



FISCHERS KOEK

Matjes, Labskaus, Pannfisch .. typisch Küste!



Holtenauer 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!





SUPPEN

Tomatensuppe

mit **Tomatenpesto** und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise 5,50

6,80



FISCHERS KOEK

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

als Vorspeise 6,90

8,90

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit **Rucola-Dip**

3,00



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

3,20



.. zusätzlich mit **Graved Lachs**

4,50

Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

5,90



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

2,90

in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne (ca. 40 gr)



„LUZIFER´S“ Weißkohlsalat

5,90

mit cremigem Currydressing und Baguette

Knackiger Salatteller der Saison



klein – ideal als Vorspeise oder Beilage

7,70

groß – mit Dressing nach Wahl und hausgemachtem Brot

11,90



Salat „Hirtenkäse & Oliven“

14,90

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

Salat „Putenbrust“

14,90

mit gegrillten Putenbruststreifen

Salat „Lachs“

17,50

mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter



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	12,90	
Ackerkartoffeln „Vegetarisch“ mit regionalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	15,50	
Ackerkartoffeln „Spinat & Käse“ mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	15,90	
Ackerkartoffeln „Matjesfilet“ mit Kieler Matjesstreifen ² , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	16,70	
Ackerkartoffeln „Putenbrust“ mit gegrillten Putenbruststreifen und Salatbeilage	16,90	
Ackerkartoffeln „Graved Lachs“ mit hausgebeiztem Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat	18,70	
Ackerkartoffeln „Lachsfilet“ in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage	18,70	



PASTA .. mit frisch gehobeltem Parmesankäse



Scharfe Pasta „DIAVOLO“ Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola

14,90

.. mit Streifen aus der Putenbrust

16,90

.. mit Streifen vom Lachsfilet

18,50



Nudelpfännchen „LUZIFER“

15,50

Penne mit Tomatensauce & **Tomatenpesto**, Schinkenstreifen^{2,3},
Lauchzwiebeln und Käse überbacken



Spaghetti „Pesto“ mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln

15,50



Frischkäse-Tortellini „Florentine“

15,50

gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

POWERED BY

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen



„LUZIFER“-Burger

15,90

LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
Barbecue-Sauce^{1,3}, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon



Lachsburger

18,50

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	7,90	
.. mit Schokoladencreme	8,50	
.. mit Apfelmus	8,70	
.. mit Roter Grütze	8,90	

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90



„Veggie“ mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und Kräuterquark

14,50



„Spinat & Hirtenkäse“ mit Blattspinat und Hirtenkäse

14,90



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen

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

14,90

„Lachs & Rucola“

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

17,90



Unser beliebtes
Labskaus
finden Sie bei den
Fleischgerichten!



FISCH



Gebratene Ostsee-Heringe

16,50

Zwei 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

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

16,50

Zwei Holsteiner Matjesfilets² mit Hausfrauensauce, frischem Marktsalat und Bratkartoffeln



Lachsburger

18,50

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

„Sylter“ Pannfisch

19,50

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce

Lachssteak „Trave“

19,90

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

FISCHERS KOEK

23,50

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

FLEISCH

„LUZIFER“-Burger

LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
Barbecue-Sauce¹⁻³, Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon

15,90

POWERED BY



Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch

mit herzhaften Bratkartoffeln²⁻³, Remouladensauce
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

16,50

Gegrilltes Putensteak

auf Tomatenpesto-Spaghetti

16,90



Zwei Schnitzel vom Schwein in der LUZIFER Knusper-Panade

mit Pommes frites oder Bratkartoffeln²⁻³
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

- „Wiener Art“

- „Jägers Art“ mit Champignon-Rahmsauce

17,50

POWERED BY

18,90



Hausmacher „Seemanns“ Labskaus

Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch²⁻³,
mit zwei Spiegeleiern, Rollmops³, Rote Beete und Gewürzgurke

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

Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei

17,90

5,90

Filet-Medaillons vom Schwein

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

18,90

Steakteller „LUZIFER“

Schweinefilet, Putenfilet und Hacksteak (gesamt ca. 250g)

Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Barbecue-Sauce¹⁻³,

hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchbrot

.. Pommes frites statt Knoblauchbrot

21,90

POWERED BY



+ 1,70

Bestes Rumpsteak (ca. 200 g)

- Steak & Salat:

mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat

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

24,50

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	4,90	6,90



veggie

Rote Grütze mit Vanillequark im Glas

schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

5,70

veggie

Zwei Reibekuchen „Emilia“

mit Apfelmus und frischen Obsthappen

6,70

vegan

Frischer Obstsalat

mit Vanillequark

6,70

veggie



veggie

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90

Weitere „Sünden“:

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



SOFTDRINKS



Coca-Cola ¹⁻⁹	0,33l	je 3,70
Coke Zero ¹⁻⁹		
Mezzo Mix ¹⁻⁹		
Fanta ¹⁻³		
Sprite		
Schweppes ¹⁰	0,2l	3,70
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale White Peach		
„Squashwasser“	0,2l	2,60
Lemonjuice und Tafelwasser	0,4l	4,90
„Distel“	0,4l	5,20
Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water		
Vitalmalz	0,33l	3,60
28 Black	0,25l	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.

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

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!

Orangensaft	0,2 l	3,30
Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	3,30
Rhabarber Nektar	0,2 l	3,50
Kirsch Nektar	0,2 l	3,50
Bananen 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 Pyrmont Mineralwasser	0,25 l	2,90
naturelle oder medium	0,75 l	6,90
LUZIFER'S Tafelwasser	0,2 l	2,20
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5 l	4,50
	1,0 l	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
 Krombacher Pils	3,40	5,40
 ASGAARD Das Göttliche <i>Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier</i>	3,40	5,40
 Krombacher Weizen hell	3,40	5,40
„Alsterwasser“	3,40	5,40

BIERE .. aus der Flasche

 AASGAARD „Das Göttliche“ & „Himmlisch Helles“	0,33l	3,50
 Krombacher Pils & alkoholfrei	0,33l	3,50
 Krombacher Weizen hell & alkoholfrei	0,5l	5,40



Quelle: Lillet



Quelle: Aperol.com



„SPRIZZIGES“ .. powered by



LUZIFER'S Secco & Rosé	0,1l	3,30
Flasche	0,75l	21,90
Weißweinschorle	0,2l	5,20
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Schuss Zitrone, Eis	0,2l	5,90
Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		6,90
Sparkling „28 Black“ 28 Black & Secco		6,90
Aperol Spritz ¹⁻¹⁰ 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Minze, Eis		7,50
Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis		7,50
Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage		ab 7,50
.. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche		

Frisch
geröstet in
Eckernförde

UNSERE
HAUSMARKE

ESPRESSO *teuflich*



KAFFEE *himmlisch*



ESPRESSO *moio*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskaffee*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *fürs Osterfest*



KAFFEE *to'n Geborstdag*



KAFFEE *Sylter Mischung*



KAFFEE *danke!*

NEU

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.

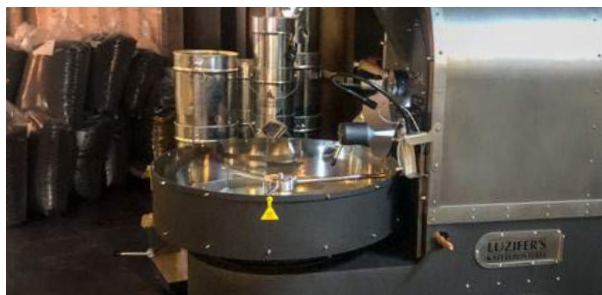
Erhältlich ab 6,50 € online unter
info@kaffeeoesterei-luzifer.de
oder hier in Ihrem

LUZIFER Restaurant:

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

Alle Sorten gemahlen
oder als ganze Bohne erhältlich:

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



KAFFEE



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

3 cl **0,60**

„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)

3,10

Milchkaffee mit Filterkaffee

4,20

Milchkaffee mit Espresso

4,70

Latte Macchiato

4,50

Caramel Macchiato (Espresso, Caramel, Milch & Schaum)

4,90

Cappuccino

4,10

Espresso

2,70

Espresso Macchiato

3,50

Espresso Doppio

3,80

Café Crema // Americano

4,00

KAFFEE MIT „SCHUß“

Pharisäer | Wikinger Kaffee

2 cl **5,70**

Rum – Kaffee – Sahne

Café Milano

2 cl **6,20**

Amaretto – Kaffee – Sahne

Rüdesheimer Kaffee

2 cl **6,20**

Asbach Uralt – Kaffee – Sahne

Café Baileys

2 cl **6,20**

Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne

NEU

Irish Coffee

2 cl **6,70**

Irish Whiskey – Kaffee – Sahne

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.

Grüntee | Rotbuschtee | Früchtetee

Morning Sencha

Aromatisches Mango-Aroma, in Verbindung mit lieblicher Senchabasis.



Rotbusch Vanille-Zitrone

Diese Vanille-Zitrone-Mischung ist ein Tee gewordener Traum.



Früchtemischung Palais Royal

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



SCHOKOLADE & CO.

Heiße Schokolade .. *hausgemacht*

Heiße Schokolade mit Milch	3,90
.. zusätzlich mit Sahne	4,50



Heiße Schokolade mit Schuß .. *hausgemacht*

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

Weitere Heißgetränke

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





ROTWEINE

0,2l

0,75l

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.

Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral

6,00

21,20

trocken – rund und vollmundig mit der Frucht von Kirschen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren. Elegant mit dezenter Kräuternote.

Rosé - L'Esprit de Mistral

6,00

21,20

Cuvée Winzergeheimnis, rosé, trocken – intensive Aromen von Waldbeeren und Himbeeren, überrascht mit leicht exotischen Nuancen. Rund und ausgewogen.

San Silvestro

6,00

21,20

Piemonte Barbera DOC – trocken

Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

Tempranillo Salvador XII

6,00

21,20

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

Primitivo - Apulien IGT

6,90

22,50

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.