Geschäftsführer:
Reiner Wegner

Küchenchef:
Kevin Sauermann

MOIN!

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **33. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 2. 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). 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

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

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!

Matjes, Labskaus, Pannfisch .. typisch Küste!

LUZIFER'S KAFFEERÖSTEREI

FISCHERS KOEK

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

ASCAARD „Das Göttliche“ & „Himmlisch Helles“
.. aus eigener Brauerei vom Fass & aus der Flasche!

FRÜHSTÜCK .. täglich von 8.00 – 11.00 Uhr

„LUZIFER“ Frühstück *(Montag bis Freitag)* **p.P. 11,90**
.. Lachs, Müsli, Croissant, Kaffeespezialitäten & Co. zubuchbar

Frühstücksbuffet *(Samstag, Sonn- und Feiertage)* **p.P. 18,90**
.. inkl. 1 Glas Prosecco zur Begrüßung, Filterkaffee, Tee und Wasser „satt“

SUPPEN

Tomatensuppe *als Vorspeise* **5,50**
mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta **6,80**

FISCHERS KOEK *als Vorspeise* **6,90**
klare Fischsuppe mit Chili, Filethappen vom Lachs und Dorsch, Krabben und Gemüsestreifen **8,90**

VORSPEISEN

Brot & Dip **3,00**
ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip

Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“ **3,20**
geröstetes Ciabatta mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan
.. zusätzlich mit **Graved Lachs** **4,50**

Labskaus für „Anfänger“ **5,90**
mit Spiegelei in der Tasse serviert

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

vegan **„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich** **2,90**
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne *(ca. 40 gr)*

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

Knackiger Salatteller der Saison

vegan klein – ideal als Vorspeise oder Beilage **7,70**
groß – mit Dressing nach Wahl und hausgemachtem Brot **11,90**

veggie **Salat „Hirtenkäse & Oliven“** **14,90**
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven[6], 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“ **12,90** veggie
mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Vegetarisch“ **15,50** veggie
mit regionalem Gemüse aus dem Wok und frischen Kräutern

Ackerkartoffeln „Spinat & Käse“ **15,90** veggie
mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse

Ackerkartoffeln „Matjesfilet“ **16,70**
mit Kieler Matjesstreifen[2], Zwiebelringen,
Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Putenbrust“ **16,90**
mit gegrillten Putenbruststreifen und Salatbeilage

Ackerkartoffeln „Graved Lachs“ **18,70**
mit hausgebeiztem Graved Lachs, Honig-Senf-Dill-Dip
und buntem Salat

Ackerkartoffeln „Lachsfilet“ **18,70**
in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage

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 HELLMANN'S

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

„LUZIFER“-Burger **15,90**
LUZIFER´S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse[2],
Barbecue-Sauce[1·3], Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon

Lachsburger **18,50**
mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse[2] und Pommes frites,
Burgerbrötchen aus eigener Backstube

PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft

Süße Pfannkuchen		veggie
.. 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
„Veggie" mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und Kräuterquark	**14,50**	veggie
„Spinat & Hirtenkäse" mit Blattspinat und Hirtenkäse	**14,90**	veggie
„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**	

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 Matjesfilets [2] mit Hausfrauensauce,
frischem Marktsalat und Bratkartoffeln

Lachsburger **18,50**
mit Lachsfilet, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse [2] 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

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

FLEISCH

„LUZIFER“-Burger **15,90**
LUZIFER´S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse[2], Barbecue-Sauce[1·3], Tomaten sowie Pommes frites und wahlweise mit Bacon

POWERED BY HELLMANN'S

Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch **16,50**
mit herzhaften Bratkartoffeln[2·3], Remouladensauce
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

Gegrilltes Putensteak **16,90**
auf Tomatenpesto-Spaghetti

Zwei Schnitzel vom Schwein in der LUZIFER Knusper-Panade
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln[2·3]
und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing
- **„Wiener Art“** **17,50**
- **„Jägers Art“** mit Champignon-Rahmsauce **18,90**

POWERED BY HELLMANN'S

Hausmacher „Seemanns“ Labskaus **17,90**
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“ **21,90**
Schweinefilet, Putenfilet und Hacksteak (gesamt ca. 250g)
Champignon-Zwiebel-Tomatengemüse, Barbecue-Sauce[1·3],
hausgemachter Kräuterbutter und Knoblauchbrot
.. Pommes frites statt Knoblauchbrot **+ 1,70**

POWERED BY HELLMANN'S

Bestes Rumpsteak (ca. 200 g)
- **Steak & Salat:**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Knoblauchbrot und frischem Salat **24,50**
- **Surf & Turf:** mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot **24,90**

LUZIFER´S „SÜNDEN“

veggie Tipp!

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 **5,70**
schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

veggie
Zwei Reibekuchen „Emilia“ **6,70**
mit Apfelmus und frischen Obsthappen

vegan veggie
Frischer Obstsalat **6,70**
mit Vanillequark

Tipp! veggie
„Küsten“-Kaiserschmarrn **12,90**
mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Weitere „Sünden“:
*Beachten Sie gerne auch unsere Tageskarte sowie unsere Angebote aus **„LUZIFER´S Backstube“**.*

SOFTDRINKS

28 BLACK

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

IHRE VERANSTALTUNGEN

Bei uns ist Ihre Veranstaltung in den besten Händen!
Wir kümmern uns gerne um Ihre Feierlichkeiten wie Hochzeit, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage oder andere Anlässe im Familien- & Freundeskreis – sprechen Sie uns gerne an!

Auch für Ausrichtungen Ihrer Firmenveranstaltungen, von der Weihnachtsfeier bis zum Jubiläum, erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Veranstalten Sie Ihre Feier auch im DEVIL'S CLUB des **LUZIFER´S Fördeblick**.
Alte Kellergewölbe mit besonderem Charme bieten Ihnen
ein Party-Ambiente mit dem gewissen Etwas.
Der Club bietet Platz für bis zu 150 Personen.
Der separate Empfang, die orientalisch angehauchte Sitzecke, die eigene Bar sowie die Bühne mit guter Sound- und Lichttechnik bieten Ihnen die optimalen Voraussetzungen – ideal für eine gelungene Party mit DJ oder Live-Musik

Kontaktdaten
LUZIFER im StrandHotel Seeblick
Uferweg 2 | 24226 Heikendorf
Tel.: 0431.53 32 18 0
E-Mail: info@strandhotel-seeblick.de

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!

Vaihinger

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 PYRMONTER

Bad Pyrmonter 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**

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

	0,3 l	0,5 l
KönigPilsener	3,40	5,40
ASGAARD Das Göttliche *Bernsteinfarbenes malzaromatisches Lagerbier*	3,40	5,40
„Alsterwasser“	3,40	5,40

BIERE .. aus der Flasche

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

Quelle: Lillet

Quelle: Aperol.com

„SPRIZZIGES“ .. powered by 28 BLACK

LUZIFER´S Secco & Rosé	0,1 l	**3,30**
Flasche	0,75 l	**21,90**
Weißweinschorle	0,2 l	**5,20**
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Schuss Zitrone, Eis	0,2 l	**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 teuflisch

KAFFEE himmlisch

UNSERE HAUSMARKE

ESPRESSO moin

ESPRESSO ahoi

KAFFEE klönschnack

KAFFEE lieblingskoffie

Unsere Geschenk-ideen!

KAFFEE Frohe Wiehnacht

KAFFEE Frohe Pfingsten!

KAFFEE förs Oosterfest

KAFFEE to'n Gebordsdag

KAFFEE Sylter Mischung

NEU

KAFFEE danke!

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 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

DEPUIS 1885 GIFFARD FRANCE **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 Rum – Kaffee – Sahne	2 cl	**5,70**
Café Milano Amaretto – Kaffee – Sahne	2 cl	**6,20**
Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt – Kaffee – Sahne	2 cl	**6,20**
Café Baileys Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne	2 cl	**6,20** NEU
Irish Coffee Irish Whiskey – Kaffee – Sahne	2 cl	**6,70**

€ 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**

Tipp!

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	**3,90**
.. mit „Schuss“ 2 cl Rum od. Amaretto	**5,90**
Rum-Grog 4 cl Rum und Kandis	**4,90**
LUZIFER´S Eiergrog 2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne	**6,90**

Tipp!

„Achtung“ Autofahrer

ROTWEINE

	0,2 l	0,75 l
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

	0,2 l	0,75 l

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 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.