



MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **34. LUZIFER Jahr** [in Heikendorf im 3. 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.

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 Kaffeerösterei 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. In der Gastronomie können hier Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden, das Hotel verfügt über 27 Betten sowie eine luxuriöse Penthouse Suite.

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





LUZIFER im StrandHotel Seeblick

.. seit Mai 2021 freuen wir uns, Sie in Heikendorf mit
Hotel und Restaurant 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, Räucherfisch .. typisch Küste!



Heikendorfer Kaffeeklatsch

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



FISCHERS KÖCK



ASGAARD .. preisgekröntes Bier aus eigener Brauerei –
„Göttlich Gold“ & „Himmlisch Helles“



Frühstück .. täglich ab 9.00 Uhr

Frühstücksbuffet .. an speziellen Feiertagen

Weiteres unter www.luzifer89.de & www.strandhotel-seeblick.de





SUPPEN

Tomatensuppe

mit **Tomatenpesto** und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise 5,90

7,90



FISCHERS KOEK

klare Fischsuppe mit Chili, Lachs und Dorsch,
Nordseekrabben² und Gemüsestreifen

als Vorspeise 7,50

9,50

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit **Rucola-Dip**

3,20



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

3,30



.. zusätzlich mit **geräuchertem Lachs**

4,60

Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

5,90

Tomate-Mozzarella

in der Ciabattatasche mit **Pesto**

11,90





French-Dressing

Balsamico-Dressing

Essig und Öl

FRISCHE SALATE DER SAISON



„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne

2,90



LUZIFER'S Weißkohlsalat
mit Currydressing und Baguette

5,90



Kleiner Salatteller der Saison
Großer Salatteller der Saison

7,90

12,50



Salat Hirtenkäse & Oliven
mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

15,50

Salat Pute
mit gegrillten Putenbruststreifen in Ahornsirup und Sesam

15,90

Salat **FISCHERS**  **KOEK**
mit dreierlei Räucherfisch und Garnelen

18,90

Salat Lachs
mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

18,90



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

13,90



Ackerkartoffeln Vegetarisch

mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern

15,90



Ackerkartoffeln Spinat & Käse

mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse

16,50



Ackerkartoffeln Matjes

mit Matjesstreifen², Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage

16,90

Ackerkartoffeln Putenbrust

mit gegrillten Putenbruststreifen und Salat in Currydressing

16,90

Ackerkartoffeln Lachsfilet

in Limettenbutter gebraten und mit Salatbeilage

19,90

Ackerkartoffeln **FISCHERS** **KOEK**

mit geräuchertem Lachs und Makrele, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat

19,90





PASTA .. mit frischem Parmesankäse



- Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola **15,50**
 .. mit Streifen aus der Putenbrust **17,50**
 .. mit gebratenem Lachsfilet und Rucola **18,90**
 .. zusätzlich mit **Garnelen** *pro Stück + 1,90*



- Nudelpfännchen „LUZIFER“** **15,90**
 Penne mit Tomatensauce & **Tomatenpesto**, Schinkenstreifen²⁻³,
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken



- Spaghetti „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln **15,90**



- Frischkäse-Tortellini „Florentine“** **15,90**
 gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

BURGER .. mit hausgebackenen Burgerbrötchen

POWERED BY



- „LUZIFER“-Burger** **16,50**
 LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
 Barbecue-Sauce¹⁻³, Tomaten sowie Pommes frites
 .. optional mit Bacon **+ 1,50**



- Lachsburger** **18,90**
 mit geräuchertem Lachs, **Honig-Senf-Dill-Dip**, Tomate, Käse²
 und Pommes frites, Burgerbrötchen aus eigener Backstube



POWERED BY

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	
.. zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis	+ 1,80	

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

12,90



„Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark

14,90



Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse

14,90



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen

mit geräuchertem Speck²⁻³, Kräuterquark und Weißkohlsalat mit cremigem Currydressing

14,90

Lachs & Rucola

mit geräuchertem Lachs, Rucola und Honig-Senf-Dill-Dip

18,90





FISCH

Gebratene Ostsee-Heringe 16,90

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

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 16,90

Zwei Holsteiner Matjesfilets² mit Hausfrauensauce,
frischem Marktsalat der Saison und Bratkartoffeln



Räucherfischsteller 17,90

Dreierlei Räucherfisch mit **Honig-Senf-Dill-Dip**,
zwei Scheiben Schwarzbrot & Butter
.. optional mit Bratkartoffeln



+ 2,90

Schollenfilet in Eihülle mit Bratkartoffeln und Salat der Saison 17,90

.. mit Speckwürfeln^{2,3}

+ 1,50

.. mit Nordseekrabben²

+ 4,90

Lachsburger 18,90

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



„Sylter“ Pannfisch 19,90

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce

.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

Lachssteak „Trave“ 20,90

Gebratene Tranche vom Lachsfilet
mit hausgemachtem Rösti, Quark und Salat der Saison

FISCHERS **KOEK**

23,90

Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, geräucherte Makrele, zwei Garnelen
mit Limetten-Dip, Kräuterbutter und Salat der Saison

.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

.. zusätzlich mit Bratkartoffeln

+ 3,90



„LUZIFER“-Burger	16,50	
LUZIFER'S Burgerbrötchen mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse ² , Barbecue-Sauce ¹⁻³ , Tomaten sowie Pommes frites .. optional mit Bacon	+ 1,50	
Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch	16,50	
mit herzhaften Bratkartoffeln ²⁻³ , Remouladensauce und Weißkohlsalat in Currydressing		
Gegrilltes Putensteak	16,90	
auf Tomatenpesto -Spaghetti		
Zwei Schnitzel vom Schwein in der Knusper-Panade	17,50	
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ²⁻³ und Weißkohlsalat in Currydressing		
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 auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce ¹⁻³ und Kräuterbutter		
„LUZIFERs“ Steakpfanne	25,50	
Rumpsteak vom Rind und Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Wokgemüse, Kräuterbutter und Barbecue-Sauce ¹⁻³ .. optional mit Pommes frites, Brat- oder Röstkartoffeln	+ 3,50	
Saftiges Rumpsteak		
.. als „Steak & Salat“	24,50	
.. als „Surf & Turf“ mit drei Garnelen, Speckbohnen und Knoblauchbrot	26,90	



POWERED BY



LUZIFER'S „SÜNDEN“



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.

	<i>Dessert</i>	<i>Portion</i>
.. 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
.. zusätzlich mit einer Kugel Langnese Vanilleeis		+ 1,80



Rote Grütze mit Vanilleeis	5,70
schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen	



Frischer Obstsalat	5,90
.. mit Vanilleeis	+ 1,80

Zwei Reibekuchen „Emilia“	6,70
mit Apfelmus und frischem Obst	

„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



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

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!



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

WASSER



Bad Pyramonter Mineralwasser	0,25 l	3,00
naturelle oder medium	0,75 l	7,20
LUZIFER'S Tafelwasser	0,2 l	2,50
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5 l	5,00
	1,0 l	6,90



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

KönigPilsener

„Alsterwasser“

0,3l

0,5l

3,40

5,40

3,40

5,40

BIERE .. aus der Flasche

 **ASGAARD** „Göttlich Gold“ & „Himmlisch Helles“

0,33l

3,50

KönigPilsener alkoholfrei

0,33l

3,50



Paulaner Weizen hell & alkoholfrei

0,5l

5,40



Quelle: Lillet



Quelle: Aperol.com



„SPRIZZIGES“ .. powered by

LUZIFER'S Secco & Rosé	0,1l	3,50
Flasche	0,75l	22,90
Weißweinschorle	0,2l	5,40
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Eis	0,2l	5,90
Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		7,50
Sparkling „28 Black“ 28 Black & Secco		7,50
Aperol Spritz ¹⁻¹⁰ 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Minze, Eis		7,70
Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis		7,70
Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage		ab 8,50
.. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche		

Frisch
geröstet in
Eckernförde

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!*

Aus Eckernfördes „Höllen-Rösterei“ LUZIFER

Seit 2008 rösten wir den Kaffee
unserer Restaurants im
Getreidespeicher des LUZIFER
Eckernförde selbst.

Für unsere Kaffeemanufaktur
erwerben wir nur hochwertige und
ausgewählte Kaffeebohnen direkt
am Hamburger Freihafen. Durch
die schonende Verarbeitung im
Trommelröster erhält unser Kaffee
seine charakteristischen Aromen.

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

LUZIFER Restaurant:

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

Alle Sorten gemahlen
oder als ganze Bohne erhältlich:

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

Unsere
Geschenk-
ideen!

NEU

NEU



KAFFEE



GIFFARD DEPUIS 1885 FRANCE	Flavoured Caramel Vanille Haselnuss (Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)	0,60
	„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)	3,20
	Milchkaffee mit Filterkaffee	4,30
	Milchkaffee mit Espresso	4,80
	Latte Macchiato	4,60
	Cappuccino	4,20
	Espresso	2,80
	Espresso Macchiato	3,80
	Espresso Doppio	3,90
	Café Crema // Americano	4,00

KAFFEE MIT „SCHUß“

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

Teegarten
.. seit vielen Jahren
LUZIFER'S Teepartner

€ 3,00

TEE .. auch für Zuhause!



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

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	6,90
2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne	





ROTWEINE

0,2l

0,75l

Merlot - L'Esprit de Mistral

6,00

21,50

trocken – harmonisch und kraftvoll nach reifen Pflaumen, Brombeeren und Kirschen. Anregende Würznoten in dezenter Röstaromatik.

Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral

6,00

21,50

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

Rosé - L'Esprit de Mistral

6,00

21,50

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

Tempranillo Salvador XII

6,00

21,50

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

San Silvestro

6,20

22,30

Piemonte Barbera DOC – trocken
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

Primitivo - Apulien IGT

6,90

24,90

Donna Marzia, Conti Zecca – trocken
Aromen reifer Beerenfrüchte mit angenehmer Würze.

WEISSWEINE

0,2l

0,75l

Vinision

6,00

21,50

Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen

Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische – Schluck für Schluck.

Castelli i Amici

6,00

21,50

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.

Chardonnay - L'Esprit de Mistral

6,20

22,20

trocken – ausdrucksvoll und saftig nach Aprikose, Mango und Ananas im anregenden Genuss. Herzhaft nach frischen Kräutern im zarten Schmelz.

Villa JL

6,30

23,30

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

Sauvignon Blanc

6,30

22,90

Sauvignon Blanc – trocken | Danie De Wet

Facettenreiches Bouquet mit Noten von Stachelbeeren, Limetten, Mango, Ananas und Papaya sowie Untertöne von Kräutern. Am Gaumen ist dieser südafrikanische Weißwein fruchtig, frisch, ausgewogen und einfach animierend.

Grauburgunder Qualitätswein

6,40

23,00

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.

Rinklin

6,80

24,50

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	2,80
Disaronno Amaretto	28 %	2 cl	2,80
Campari ¹	25 %	4 cl	4,50
Martini Bianco	15 %	5 cl	4,20

Whiskys

Johnnie Walker Black Label Scotch	40 %	2 cl	4,20
Four Roses Bourbon	45 %	2 cl	4,20
Jameson Irish Whiskey	46 %	2 cl	4,00
KYLE'S Whiskey	42 %	4 cl	4,30

Rum & Co.

Canarío Cachaça	40 %	2 cl	3,50
STROH	40 %	2 cl	3,80
Havana Club Cuba 3 Jahre	40 %	2 cl	3,80
KYLE'S Rum	40 %	4 cl	4,00

Bitter

Fernet Branca	39 %	2 cl	3,50
Averna	29 %	2 cl	3,50

Gin

Gordon's Pink	37,5 %	2 cl	4,00
Tanqueray London Dry	47,3 %	2 cl	4,20
KYLE'S Gin	42 %	4 cl	4,20

Wodka

Smirnoff Red	37,5 %	2 cl	3,00
Absolut	40 %	2 cl	3,50
KYLE'S Wodka	42 %	4 cl	3,80

SPIRITUOSEN

Schnäpse

KYLE'S Korn	32 %	4 cl	2,80
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,10
Sierra Tequila	38 %	2 cl	3,50
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,50
Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,90
KYLE'S Marille	42 %	4 cl	3,90

Brände, Brandys und Cognac

Osborne Veterano 8^a Brandy	40 %	2 cl	3,90
Calvados Papidoux	40 %	2 cl	4,00
Sibona Grappa Italien	38 %	2 cl	4,20
KYLE'S Brandy	42 %	4 cl	4,50

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.



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 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 im StrandHotel Seeblick

Uferweg 2 | 24226 Heikendorf

Tel.: 0431.53 32 18 0

E-Mail: info@strandhotel-seeblick.de

