



MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **36. LUZIFER Jahr** [in Travemünde im 20. Jahr] herzlich willkommen heißen zu dürfen.

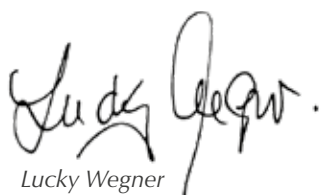
Unsere Küstenküche ist geprägt von Liebe zum Detail und einer besonderen Verbundenheit zur Region. Unser gastronomischer Kompass navigiert stets nach den Prinzipien „**regional, saisonal, hausgemacht**“. Dabei liegt uns nicht nur Ihr kulinarischer Genuss am Herzen, sondern auch der Schutz unserer Umwelt. Wir setzen uns aktiv für die Reduzierung des LUZIFER-CO₂-Fußabdrucks ein und verfolgen eine nachhaltige Ausrichtung. Daher legen wir großen Wert auf kurze Transportwege und Transparenz, weshalb viele unserer Produkte direkt aus eigener Herstellung sind: Den **Kaffee und Espresso** beziehen wir röstfrisch aus **LUZIFER'S Kaffeerösterei in Eckernförde** 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.

Übrigens: Seit Mai 2021 ist das **StrandHotel Seeblick** Teil der LUZIFER-Betriebe. Hier können nicht nur gastronomische Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen stattfinden, sondern es stehen auch 27 komfortable Betten und eine luxuriöse Penthouse Suite für Ihren entspannten Aufenthalt bereit.

Im LUZIFER-Team spüren Sie die Begeisterung für gastronomische Vielfalt, Engagement und Gastfreundschaft. Langeweile? Fehlanzeige! Bei uns steht Genuss an erster Stelle, und wir laden Sie herzlich dazu ein!

Für Reservierungen, generelle Fragen oder die Ausrichtung einer Feier für einen besonderen Anlass stehen wir Ihnen persönlich vor Ort oder telefonisch zur Verfügung. Besuchen Sie auch gerne unsere Homepage unter **LUZIFER89.de**, um mehr über uns zu erfahren.

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





News & Empfehlungen

LUZIFER im StrandHotel Seeblick

.. seit Mai 2021 freuen wir uns, Sie in Heikendorf mit Hotel und Restaurant begrüßen zu dürfen!

www.strandhotel-seeblick.de



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“!



Pfannkuchen und Milchreis .. unsere Renner!



FISCHERS KOEK

Matjes, Labskaus, Pannfisch, Räucherfisch .. typisch Küste!



Eckernförder Kaffeeklatsch



.. Süßes mit LUZIFER'S Kaffee der Woche –

Alle Sorten erhältlich in unserem Verkaufstray im Eingangsbereich
sowie direkt in unserem **Verkaufsshop in Eckernförde!**



 **ASGAARD** .. preisgekröntes Bier aus eigener Brauerei –
„Das Göttliche“



Frühstücksbuffet .. an allen Sonn- und Feiertagen

Weiteres unter www.luzifer89.de



SUPPEN

Tomatensuppe ^{7,9,5}

mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **6,90**

8,90



FISCHERS **KOEK** ^{4,12,9}

klare Fischsuppe mit Chili, Lachs, Dorsch und Gemüsestreifen

als Vorspeise **7,90**

9,90

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip ^{1,7,9,5}

3,90



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“ ^{1,7,12,5}

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

3,90



.. zusätzlich mit **Katenschinken** ^{1,7,12}

4,50

.. zusätzlich mit **Graved Lachs** ^{1,7,12,4}

5,50



Labskaus für „Anfänger“ ^{1,3,10}

mit Spiegelei in der Tasse serviert

6,90

Tomate-Mozzarella ^{1,7,9,5}

in der Ciabattatasche mit Pesto

14,50





FRISCHE SALATE DER SAISON

.. mit French-Dressing und Baguette



„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich ¹¹

3,90

in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne



LUZIFER'S Weißkohl-Möhrensalat ^{1,10,9}

7,90

mit Currydressing und Baguette

.. mit Putenbruststreifen

+ 4,50



Knackiger Salatteller der Saison ^{1,3,10,12}

Blattsalate, Tomaten, Möhren, Paprika, Zwiebeln,
Dressing nach Wahl und Baguette

Klein (ideal als Vorspeise)

8,90

Groß

13,90



Salat Hirtenkäse & Oliven ^{7,1,12}

16,90

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven, Pepperoni und Zwiebelringen

Salat Pute mit Putenbruststreifen und frischen Obsthappen ^{1,7}

17,50

Salat Lachs mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter ^{4,7}

21,90

Salat **FISCHERS**  **KOEK** ^{1,4,12}

19,90

mit geräucherter Makrele, Holsteiner Matjeshappen und zwei Garnelen
.. zusätzlich mit Nordseekrabben (ca. 50 g)

+ 4,90



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“ ^{1,7,3,10,12} mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	16,90	
Ackerkartoffeln Vegetarisch ^{1,7,6} mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	18,50	
Ackerkartoffeln Spinat & Käse ⁷ mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	18,50	
Ackerkartoffeln Putenbrust ^{7,10,1} mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing	18,50	
Ackerkartoffeln Matjes ^{4,1,7} mit Matjesstreifen, Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	18,50	
Ackerkartoffeln Lachsfilet ^{4,7} in Limettenbutter gebraten mit Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing	21,90	
Ackerkartoffeln FISCHERS  KOEK ^{1,4,12} mit Zwei Garnelen und geräucherter Makrele, Honig-Senf-Dill-Dip und buntem Salat .. zusätzlich mit Nordseekrabben (ca. 50 g)	20,90 + 4,90	



PASTA



- Scharfe Pasta „DIAVOLO“** Penne mit Chili-Tomatensauce und Rucola ¹ **16,90**
 .. mit Streifen aus der Putenbrust **19,90**
 .. mit gebratenem Lachsfilet ⁴ **20,90**
 .. zusätzlich mit **Garnelen** ² *pro Stück + 1,90*



- Penne „Pesto“** mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln ^{1,7,5} **16,90**



- Frischkäse-Tortellini „Florentine“** ^{1,7} **17,50**
 gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

- Nudelpfännchen „LUZIFER“** ^{1,7,5} **16,90**
 Penne mit Tomatensauce & Tomatenpesto, Schinkenstreifen,
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken

BURGER

POWERED BY



- „LUZIFER“-Burger** ^{7,1,6} **17,90**
 mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse,
 Barbecue-Sauce, Tomaten sowie Pommes frites
 .. optional mit Bacon **+ 2,00**
- Lachsburger** ^{4,1,10,7} **20,90**
 mit Lachssteak, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate,
 Käse und Pommes frites



POWERED BY

PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft



Süße Pfannkuchen ^{1,7,3}

.. mit Puderzucker **oder** Zucker & Zimt ^{1,7,3}

9,90



.. mit Apfelmus ^{1,7,3}

10,90

.. mit Roter Grütze ^{1,7,3}

11,90

.. zusätzlich mit **einer Kugel Vanilleeis**

+ 2,00

„Küsten“-Kaiserschmarrn ^{1,7,5,3}

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

14,90



„Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark ^{1,7,3,6,9}

17,50



Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse ^{1,7,3}

17,50



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen ^{1,7,3,10}

mit geräuchertem Speck, Kräuterquark und
Weißkohl-Möhrensalat mit cremigem Currydressing

17,50



FISCH

Gebratene Ostsee-Heringe ^{4,1,7,10} **18,90**

Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln in Speck und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ ^{4,10,3} **19,90**

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

Schollenfilet in Eihülle gebraten ^{4,3} **18,90** mit Speck, kroschen Bratkartoffeln und frischer Salatbeilage der Saison .. statt Speck mit Nordseekrabben (ca 50g) **+ 4,90**



„Hallig-Brot“ ^{3,10,1} **19,90**

Zwei Scheiben Schwarzbrot mit Nordseekrabben (100g), zwei Spiegeleiern und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

Lachsburger ^{4,1,10,7} **20,90** mit Lachssteak, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate, Käse und Pommes frites

„Sylter“ Pannfisch ^{1,4,10} **22,90** Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce .. zusätzlich mit Nordseekrabben² **+ 5,90**

Lachssteak „Trave“ ^{4,7,10} **22,90** Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachten Kartoffelrösti, frischem Kräuterquark und Weißkohlsalat in Currydressing

FISCHERS KOEK ^{1,4,3,10} **25,90**

Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, geräucherte Makrele, drei Garnelen mit Limetten-Dip und frischem Salat, dazu krosche Bratkartoffeln
.. zusätzlich mit Nordseekrabben² **+ 4,90**

„LUZIFER“-Burger ^{7,1,6}	17,90
mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse, Barbecue-Sauce, Tomaten sowie Pommes frites .. optional mit Bacon	+ 2,00
Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch ^{7,3,10}	18,50
mit herzhaften Bratkartoffeln, Remouladensauce und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing	
Gegrilltes Putensteak ^{1,7,11,6}	18,90
mit Gemüse aus dem Wok, Sesamsauce und hausgemachten Kartoffelrösti	
Zwei Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein in der Knusper-Panade	18,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing ^{1,3,7,10} .. als Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce ^{1,3,7,10}	20,90
Hausmacher „Seemanns“ Labskaus ^{4,3,10}	20,90
Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch, mit zwei Spiegeleiern, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke .. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise) Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei	6,90
Filet-Medaillons vom Schwein ^{1,6,9}	22,90
rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce und Kräuterbutter	
„LUZIFER's“ Steakpfanne ^{3,7}	25,90
Gegrilltes Putenbrustfilet und Medaillon vom Schweinefilet auf mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Spiegelei	
„Herrentoast“ ^{1,3,10,6}	25,50
Südamerikanisches Rumpsteak auf Toast, Champignon-Zwiebelgemüse, BBQ-Dip und knackigem Salat mit Frenchdressing	
„Surf & Turf“ ^{3,10}	25,90
Saftiges Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, drei Garnelen, dazu frischer Marktsalat der Saison und Röstkartoffeln	





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.

	Dessert	Portion
.. mit Zucker & Zimt ⁷	5,90	7,50
.. mit Apfelmus ⁷	6,50	8,50
.. mit Rote Grütze ⁷	7,50	9,50
.. zusätzlich mit einer Kugel Langnese Vanilleeis		+ 2,00



Rote Grütze mit Vanilleeis ^{7,3} **8,50**
 schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

Zwei Reibekuchen „Emilia“ ^{1,3,7} **8,90**
 mit Apfelmus und frischem Obst

„Küsten“-Kaiserschmarrn **14,90**
 mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

Weitere „Sünden“:

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



SOFTDRINKS



Coca-Cola	0,33 l	3,90
Coke Zero Krombacher Spezi Fanta Sprite		
Schweppes	0,2 l	3,90
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale White Peach		
„Distel“ Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water	0,4 l	5,50
Vitalmiz	0,33 l	3,90
Red Bull Dose	0,25 l	3,90

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!



Orangennektar Apfelsaft (naturtrüb)	0,2 l	3,60
Rhabarber Nektar Kirsch Nektar Bananen Nektar Kirsche-Banane		
Pink-Grapefruitsaft Johannisbeere Maracuja	0,2 l	3,70

WASSER



Vilsa Gourmet Mineralwasser	0,25 l	3,30
naturelle oder medium	0,75 l	7,70
LUZIFER'S Tafelwasser	0,2 l	2,90
„Flaute“ oder „Sturm“	0,5 l	5,30
	1,0 l	7,50



EIGENE BRAUEREI
IN SCHLESWIG

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

König Pilsener

4,10

6,10



Rotblondes Oberbräu

4,50

6,50

„Alsterwasser“

4,10

6,10

BIERE .. aus der Flasche

 **ASGAARD** „Das Göttliche“

0,33l

4,00

König Pilsener

alkoholfrei

0,33l

4,00



Benediktiner Weizen & alkoholfrei

0,5l

5,90



„SPRIZZIGES“

LUZIFER'S Secco

Flasche

0,1l 4,50
0,75l 24,90

Weißweinschorle

0,2l 5,90

„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Eis

0,2l 5,90

APEROL
SPRITZ

4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Eis

7,90

NEU

SARTI
Spritz

Secco, Schuss Soda, Eis

7,90

Lillet Rosé & Schweppes White Peach Limette, Eis

7,90

Hugo Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis

7,90

Fyling Secco Red Bull & Secco

7,90

NEU

CANONITA-Sprizz Mallorca-Special 4 cl Canonita, 6 cl Secco, Eis

7,90

SOMERSBY (4,5 %) Apple, Blackberry, Orange Spritz

0,33l 4,90



Longdrinks 4 cl .. auf Anfrage

ab 8,50

.. mit 0,2 Schweppes oder 0,33 Coke-Flasche

Frisch
geröstet in
Eckernförde

UNSERE
HAUSMARKE

ESPRESSO *teuflich*



KAFFEE *himmlisch*



ESPRESSO *woin*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskoffie*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *fürs Osterfest*



KAFFEE *to'n Geburtsdag*



KAFFEE *Sylter Mischung*



KAFFEE *danke!*



UNSERE
HAUSMARKE



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 ab:

€ 6,90	€ 12,90	€ 24,90
250g.	500g.	1000g.

Unsere
Geschenk-
ideen!



KAFFEE



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

0,60

„Pott“ Filterkaffee (auch entkoffeiniert)

3,40

Milchkaffee mit Filterkaffee

4,60

Milchkaffee mit Espresso

4,90

Latte Macchiato

4,90

Cappuccino

4,30

Espresso

2,90

Espresso Doppio

3,90

Espresso Macchiato

3,80

Café Crema // Americano

4,00

KAFFEE MIT „SCHUß“

Pharisäer | Wikinger Kaffee

2 cl **6,50**

Rum – Kaffee – Sahne

Café Milano

2 cl **6,50**

Amaretto – Kaffee – Sahne

Rüdesheimer Kaffee

2 cl **6,50**

Asbach Uralt – Kaffee – Sahne

Café Baileys

2 cl **6,50**

Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne

Irish Coffee

2 cl **6,90**

Irish Whiskey – Kaffee – Sahne

Teegarten
.. seit vielen Jahren
LUZIFER'S Teepartner

€ 3,30

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	4,50
.. zusätzlich mit Sahne	4,90

Heiße Schokolade mit Schuss .. *hausgemacht*

Wikinger Schokolade	2cl	6,90
Rum – heiße Schokolade – Sahne		
Italienische Schokolade	2cl	6,90
Amaretto – heiße Schokolade – Sahne		
Baileys Schokolade	2cl	6,90
Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne		
Russische Schokolade	2cl	6,90
Wodka – heiße Schokolade – Sahne		

Weitere Heißgetränke

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



WEISSWEINE

0,2l

0,75l

Vinision

6,70

24,50

Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen

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

Castelli i Amici

6,80

24,90

Pinot Grigio – trocken

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

6,80

24,90

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

Villa JL

6,70

24,50

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

6,90

25,00

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

7,30

26,90

Grauburgunder – QbA – trocken | Schneider Pfaffmann

Pfälzer Grauburgunder – frisch und saftig mit den Aromen von Ananas, Aprikose und Mango im anregenden Geschmack. Würzig mit Noten von Kräutern und einem Hauch von Honig – von Freunden.

Rinklin

7,30

26,90

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.



ROSÉWEINE

0,2l

0,75l

Rosé - L'Esprit de Mistral

6,80 24,90

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

ROTWEINE

0,2l

0,75l

Merlot - L'Esprit de Mistral

6,70 24,50

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

Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral

6,80 24,90

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

Tempranillo Salvador XII

6,70 24,50

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

6,70 24,50

Piemonte Barbera DOC – trocken
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen

Primitivo - Apulien IGT

7,50 27,50

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

SPIRITUOSEN

Aperitifs & Liköre

Eierlikör	25 %	4 cl	3,30
Disaronno Amaretto	28 %	2 cl	3,50
Campari	25 %	4 cl	4,90
Pernod	40 %	2 cl	4,50

Whiskys

Four Roses Bourbon	45 %	2 cl	4,50
Jameson Irish Whiskey	46 %	2 cl	4,50
Ballentines Blended Scotch Whisky	40 %	2 cl	4,50
Chevas Regal Scotch Whisky	40 %	2 cl	5,00

Rum & Co.

Pitú Cachaça	38 %	2 cl	4,50
STROH	40 %	2 cl	4,00
Havana Club Cuba 3 Jahre	40 %	2 cl	4,50

Bitter

Fernet Branca	39 %	2 cl	4,00
Gammel Dansk	38 %	2 cl	4,00
Ramazzotti	30 %	2 cl	4,00

Gin

Gin Gold französischer Gin	40 %	2 cl	4,50
Nordes Atlantic Galician Gin	43 %	2 cl	4,50
Beefeater London Dry Gin	40 %	2 cl	4,50

Wodka

Absolut Vodka Schweden	40 %	2 cl	4,50
Koskenkorva Vodka Finnland	40 %	2 cl	4,50
Zoladkowa Gorzka Classic Wodka Polen	34 %	2 cl	4,50

SPIRITUOSEN

Schnäpse

Helbing Kümmel	35 %	2 cl	4,00
Sierra Tequila	38 %	2 cl	3,80
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,80
Linie Aquavit	42 %	2 cl	4,00
Malteser Aquavit	40 %	2 cl	3,80
Ouzo	40 %	2 cl	4,00

Brände, Brandys und Cognac

Asbach Uralt Weinbrand	36 %	2 cl	4,50
Osborne Veterano 8^a Brandy	40 %	2 cl	4,50
Calvados Papidoux	40 %	2 cl	4,50
Alexander Grappa Italien	38 %	2 cl	4,50
Mataxa Weinbrand Griechenland	40 %	2 cl	5,00
Carlos I Brandy Spanien	40 %	2 cl	6,00

Allergene

1 Gluten **2** Krebstiere **3** Eier **4** Fisch **5** Erdnüsse **6** Soja **7** Milch **8** Schalenfrüchte
9 Sellerie **10** Senf **11** Sesamsamen **12** Schwefeldioxid **13** Lupinen **14** Weizen

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 Oberdeck.

Das Oberdeck im LUZIFER Travemünde bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen.

Mit der Rundumverglasung bietet es die optimale Voraussetzung für eine gelungene Veranstaltung mit traumhaftem Ausblick auf die Trave. Individuelle Absprachen lassen das Event ganz nach Ihren Wünschen gestalten.



Kontaktdaten

LUZIFER GmbH Travemünde

Auf dem Baggersand 3 | 23570 Lübeck / Travemünde

Tel.: 04502.30 78 11

E-Mail: travemuende@luzifer89.de