



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **36. LUZIFER Jahr** [im Foerdeblick im 11. 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**“.

Seit Oktober 2025 gehört die **Bäckerei Lyck & Konditorei Restez!** nun auch zum Luzifer-Unternehmen. Das heißt für unsere Restaurants, das sämtliche Backprodukte nun aus eigenem Hause stammen.

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.

Seit Mai 2021 ist das **StrandHotel Seeblick** Teil der LUZIFER-Betriebe. Hier können nicht nur gastronomische Veranstaltungen mit bis zu 130 Personen stattfinden, sondern es stehen auch 27 komfortable Betten und eine luxuriöse Penthouse Suite für Ihren entspannten Aufenthalt bereit.

Für Reservierungen, generelle Fragen oder die Ausrichtung einer Feier für einen besonderen Anlass stehen wir Ihnen gerne persönlich vor Ort oder telefonisch zur Verfügung.

Besuchen Sie unsere Homepage unter **LUZIFER89.de**, um mehr über uns zu erfahren.

Schön, dass Sie da sind!

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 .. Bäckerei Lyck & Konditorei Restez!



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 .. Samstags, Sonntags und an Feiertagen
Weiteres unter www.luzifer89.de



SUPPEN

Tomatensuppe

mit Tomatenpesto und hausgebackenem Ciabatta

als Vorspeise **6,90**
8,90



FISCHERS KOEK

klare Fischsuppe mit Chili, Lachs, Dorsch und Gemüestreifen

als Vorspeise **7,90**
9,90

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip

3,90

Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

.. zusätzlich mit **Graved Lachs**

3,90



Labskaus für „Anfänger“

mit Spiegelei in der Tasse serviert

6,90

Tomate-Mozzarella

in der Ciabattatasche mit Pesto

14,50



FRISCHE SALATE DER SAISON

.. mit French-Dressing und Baguette



„KRAFTPROTZ“ .. zu allen Salaten als Topping möglich

3,90

in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne



LUZIFER'S Weißkohl-Möhrensalat

7,90

mit Currydressing und Baguette

.. mit Putenbruststreifen

+ 4,50



Knackiger Salatteller der Saison

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

8,90

Klein (ideal als Vorspeise)

13,90

Groß



Salat Hirtenkäse & Oliven

16,90

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

Salat Pute mit Putenbruststreifen und frischen Obsthappen

17,50

Salat Lachs mit gebratenem Lachsfilet in Limettenbutter

21,90

Salat **FISCHERS** **KOEK**

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“

mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage

16,90



Ackerkartoffeln Vegetarisch

mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern

18,50



Ackerkartoffeln Spinat & Käse

mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse

18,50



Ackerkartoffeln Putenbrust

mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

18,50

Ackerkartoffeln Matjes

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

18,50

Ackerkartoffeln Lachsfilet

in Limettenbutter gebraten mit Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

21,90

Ackerkartoffeln **FISCHERS** KOEK

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

16,90

.. mit Streifen aus der Putenbrust

19,90

.. mit gebratenem Lachsfilet

20,90

.. zusätzlich mit **Garnelen**

pro Stück + 1,90



Penne „Pesto“ mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln

16,90



Frischkäse-Tortellini „Florentine“

17,50

gefüllt mit Spinat und Ricottakäse, in Sahnesauce

Nudelpfännchen „LUZIFER“

16,90

Penne mit Tomatensauce & Tomatenpesto, Schinkenstreifen^{2,3},

Lauchzwiebeln und Käse überbacken

BURGER



„LUZIFER“-Burger

17,90

mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,

Barbecue-Sauce^{1,3}, Tomaten sowie Pommes frites

.. optional mit Bacon

+ 2,00

Lachsburger

20,90

mit Lachssteak, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate,

Käse² und Pommes frites



POWERED BY



PFANNKUCHEN .. süß oder herhaft

Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker oder Zucker & Zimt	9,90
.. mit Apfelmus	10,90
.. mit Roter Grütze	11,90



.. zusätzlich mit **einer Kugel Vanilleeis** + 2,00

„Küsten“-Kaiserschmarrn

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

14,90



„Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark

17,50



Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse

17,50



„Holsteiner“ Speckpfannkuchen

mit geräuchertem Speck²⁻³, Kräuterquark und
Weißkohl-Möhrensalat mit cremigem Currydressing

17,50



FISCH

Gebratene Ostsee-Heringe

18,90

Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln in Speck^{2:3}
und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

Matjesfilets „Hausfrauen Art“

19,90

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

Schollenfilet in Eihülle gebraten

18,90

mit Speck, kroschen Bratkartoffeln und frischer Salatbeilage der Saison

+ 4,90

.. statt Speck mit Nordseekrabben (ca 50g)



„Hallig-Brot“

19,90

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

Lachsburger

20,90

mit Lachssteak, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate,
Käse² und Pommes frites

„Sylter“ Pannfisch

22,90

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce

Lachssteak „Trave“

22,90

Gebratene Tranche vom Lachsfilet mit hausgemachten Kartoffelrösti,
frischem Kräuterquark und Weißkohlsalat in Currydressing

FISCHERS KOEK

25,90

Gebratenes Lachs- und Dorschfilet, geräucherte Makrele,
drei Garnelen mit Limetten-Dip und frischem Salat,
dazu krosche Bratkartoffeln

.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90

FLEISCH

POWERED BY



„LUZIFER“-Burger (aus unserer Bäckerei Lyck) **17,90**
mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
Barbecue-Sauce¹⁻³, Tomaten sowie Pommes frites
.. optional mit Bacon **+ 2,00**

Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch **18,50**
mit herzhaften Bratkartoffeln²⁻³, Remouladensauce
und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

Gegrilltes Putensteak **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 Bratkartoffeln²⁻³
und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing
.. als **Jägerschnitzel** mit Champignon-Rahmsauce **20,90**

Hausmacher „Seemanns“ Labskaus **20,90**
Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltem Rindfleisch²⁻³,
mit zwei Spiegeleiern, Rollmops³, Rote Beete und Gewürzgurke
.. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise) **6,90**
Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei

Filet-Medaillons vom Schwein **22,90**
rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem
Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce¹⁻³ und Kräuterbutter

„LUZIFER“-Steakpfanne **25,90**
Gegrilltes Putenbrustfilet und Medaillon vom Schweinefilet auf
mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Spiegelei

„Herrentoast“ **25,50**
Südamerikanisches Rumpsteak auf Toast, Champignon-Zwiebelgemüse,
BBQ-Dip und knackigem Salat mit Frenchdressing

„Surf & Turf“ **26,90**
Saftiges Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, drei Garnelen,
dazu frischer Marktsalat der Saison und Röstkartoffeln

WIEDER
DA!

NEU

Trenn-
karte



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.

- .. mit Zucker & Zimt
- .. mit Apfelmus
- .. mit Rote Grütze

<i>Dessert</i>	<i>Portion</i>
5,90	7,50
6,50	8,50
7,50	9,50

.. zusätzlich mit einer Kugel Langnese Vanilleeis

+ 2,00



Rote Grütze mit Vanilleeis

8,50

schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen

Zwei Reibekuchen „Emilia“

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 von **Bäckerei Lyck & Konditorei Restez!***



Quelle: The Coca-Cola Company



Quelle: Vaihinger



Quelle: Bad Pyrmonter

SOFTDRINKS



Coca-Cola ¹⁻⁹		0,33 l	3,90
Coke Zero ¹⁻⁹ Krombacher Spezi ¹⁻⁹ Fanta ¹⁻³ Sprite			
Schweppes ¹⁰		0,2 l	3,90
Bitter Lemon Tonic Water Ginger Ale White Peach			
„Distel“ Pink-Grapefruitsaft mit Tonic Water		0,4 l	5,50
Vitamalz		0,33 l	3,90
Red Bull Dose		0,25 l	3,90

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!



Orangennectar 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



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



Quelle: Krombacher

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	4,10	6,10
 Rotblondes Oberbräu	4,20	6,20
„Alsterwasser“	4,10	6,10

BIERE .. aus der Flasche

 ASGAARD „Das Göttliche“	0,33l	4,00
 Krombacher Weizen hell & alkoholfrei	0,5l	5,90



„SPRIZZIGES“

LUZIFER'S Secco	0,1l	4,50
Flasche	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
Flying 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 *teuflisch*

KAFFEE *himmisch*

ESPRESSO *moir*

ESPRESSO *ahoi*

KAFFEE *klönschnack*

KAFFEE *lieblingskoffie*

KAFFEE *Frohe Weihnacht*

KAFFEE *Frohe Pfingsten!*

KAFFEE *förs Osterfest*

KAFFEE *to'n Gebordsdag*

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 Lieblingssorte
in unserem Verkaufstray
im Eingangsbereich!

Alle Sorten gemahlen
oder als ganze Bohne erhältlich ab:
€ 6,90* $\frac{€ 12,90*}{500g}$ $\frac{€ 24,90*}{1000g}$

* Preise können marktbedingt variieren



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 Rum – Kaffee – Sahne	2 cl 6,50
Café Milano Amaretto – Kaffee – Sahne	2 cl 6,50
Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt – Kaffee – Sahne	2 cl 8,50
Café Baileys Baileys Original Irish Cream – Kaffee – Sahne	2 cl 6,50
Irish Coffee Irish Whiskey – Kaffee – Sahne	2 cl 8,50

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.



Früchtetemischung Palais Royal

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



SCHOKOLADE & CO.

Heiße Schokolade .. *hausgemacht*

Heiße Schokolade mit Milch	4,90
.. mit Sahne	5,70

Heiße Schokolade mit Schuss .. *hausgemacht*

Wikinger Schokolade	2cl 7,40
Rum – heiße Schokolade – Sahne	
Italienische Schokolade	2cl 7,40
Amaretto – heiße Schokolade – Sahne	
Baileys Schokolade	2cl 7,40
Baileys Original Irish Cream – heiße Schokolade – Sahne	
Russische Schokolade	2cl 7,40
Wodka – heiße Schokolade – Sahne	

Weitere Heißgetränke

Rüdesheimer Kaffee	8,50
Kaffee mit 2cl Weinbrand & Sahne	
Irish Coffee	8,50
Kaffee mit 2cl Irish Whisky & Sahne	
LUZIFER'S Eiergrog	9,50
2 cl Rum – 4 cl Eierlikör – Sahne	
LUZIFER Punsch	5,50
hausgemacht mit Mandeln & Rosinen	
.. mit Schuss 2 cl (Amaretto, Rum oder Wodka)	8,00
Rum-Grog	4,90 / 6,90
mit 2 cl oder 4 cl Rum und Kandis	

Achtung
Autofahrer

WEISSWEINE

0,2l

0,75l

Vinision

6,90

26,90

Scheurebe – QbA – halbtrocken | Rheinhessen

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

Castelli i Amici

7,30

28,70

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

7,50

29,70

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

Villa JL

7,50

29,70

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

7,30

28,70

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

7,70

29,90

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

7,90

30,90

Weißenburgunder – QbA – trocken | Weingut Stefan Rinklin

Stefan Rinklin's Weißenburgunder – 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 ■■

7,20 28,50

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 ■■

7,20 28,50

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

Cabernet Sauvignon - L'Esprit de Mistral ■■

7,50 29,70

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

Tempranillo Salvador XII ■■

7,20 28,50

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 ■■

7,20 28,50

*Piemonte Barbera DOC – trocken
Samtig und kräftig mit vollmundigen Aromen*

Primitivo - Apulien IGT ■■

7,70 30,90

*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.



ASGAARD



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 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 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

