



MOIN!



Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im **36. LUZIFER Jahr** [auf Sylt im 27. 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!



Sylter 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“ & „Himmlich Helles“



Frühstücksbuffet .. an speziellen 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 und Dorsch,
Nordseekrabben² und Gemüsestreifen

als Vorspeise **8,50**

10,50

VORSPEISEN

Brot & Dip

ofenfrisches Ciabatta mit Rucola-Dip

3,90



Bruschetta .. „klassisch“ & „Küste“

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

3,90



.. zusätzlich mit **Katenschinken**

4,50

.. zusätzlich mit **Graved Lachs**

5,50

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
in Sesamöl und Thymian angeröstete Kürbis- und Sonnenblumenkerne

3,90



LUZIFER'S Weißkohl-Möhrensalat

mit Currydressing und Baguette

.. mit Putenbruststreifen

7,90

+ 4,50



Knackiger Salatteller der Saison

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

Klein (*ideal als Vorspeise*)

8,90

Groß

13,90



Salat Hirtenkäse & Oliven

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven⁶, Pepperoni und Zwiebelringen

16,90

Salat Pute mit Putenbruststreifen und frischen Obststücken

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 Matjesstreifen ² , 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, Schinkenstreifen²⁻³,
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken

BURGER

POWERED BY



„LUZIFER“-Burger **17,90**
 mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse²,
 Barbecue-Sauce¹⁻³, 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 herzhaft



Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker oder Zucker & Zimt	9,90	
.. mit Schokoladencreme	10,90	
.. mit Apfelmus	10,90	
.. mit Roter Grütze	11,90	
.. zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis	+ 2,00	
„Küsten“-Kaiserschmarrn	14,90	
mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis		



„Veggie“ mit Marktgemüse aus dem Wok und Kräuterquark	17,50	
Spinat & Hirtenkäse mit Blattspinat und Hirtenkäse	17,50	
„Holsteiner“ Speckpfannkuchen	17,50	
mit geräuchertem Speck ²⁻³ , Kräuterquark und Weißkohl-Möhrensalat mit cremigem Currydressing		



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

mit Speck, kroschen Bratkartoffeln und frischer Salatbeilage der Saison
.. statt Speck mit Nordseekrabben (ca 50g)

18,90
+ 4,90



„Hallig-Brot“

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

19,90

Lachsburger

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

20,90

„Sylter“ Pannfisch

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce
.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

22,90
+ 5,90

Lachssteak „Trave“

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

22,90

FISCHERS KOEK

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

25,90

.. zusätzlich mit Nordseekrabben²

+ 4,90



„LUZIFER“-Burger	17,90
mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse ² , Barbecue-Sauce ¹⁻³ , Tomaten sowie Pommes frites .. optional mit Bacon	+ 2,00
Holsteiner Hausmacher Sauerfleisch	18,50
mit herzhaften Bratkartoffeln ²⁻³ , 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 Bratkartoffeln ²⁻³ und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing .. als Jägerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce	20,90
Hausmacher „Seemanns“ Labskaus	20,90
Traditionelles Seemannsgericht aus gepökeltm Rindfleisch ²⁻³ , mit zwei Spiegeleiern, Rollmops ³ , Rote Beete und Gewürzgurke .. auch „für Anfänger“ (oder als Vorspeise) Labskaus in der Cappuccino-Tasse mit Spiegelei	6,90
Filet-Medaillons vom Schwein	22,90
rosa gebraten auf Marktgemüse der Saison, hausgemachtem Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Barbecue-Sauce ¹⁻³ und Kräuterbutter	
„LUZIFER's“ 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 .. zusätzlich mit Röstkartoffeln	 + 3,90



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	5,90	7,50
.. mit Apfelmus	6,50	8,50
.. mit Rote Grütze	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 aus „LUZIFER'S Backstube“.



Quelle: The Coca-Cola Company



Quelle: Vaihinger



Quelle: Vilsa

SOFTDRINKS



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

SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!



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

WASSER



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



Quelle: Druckstein



Quelle: Holsten

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

HOLSTEN Pilsener

0,3l

0,5l

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

HOLSTEN Pilsener alkoholfrei

0,33l

4,00



Erdinger Weißbier & alkoholfrei

0,5l

6,20



„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 Spritze Alkoholfrei Schuss Soda, Eis		6,90
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 *wein*



ESPRESSO *ahoi*



KAFFEE *klönschnack*



KAFFEE *lieblingskoffie*



KAFFEE *Frohe Weihnacht*



KAFFEE *Frohe Pfingsten!*



KAFFEE *förs Oosterfest*



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.

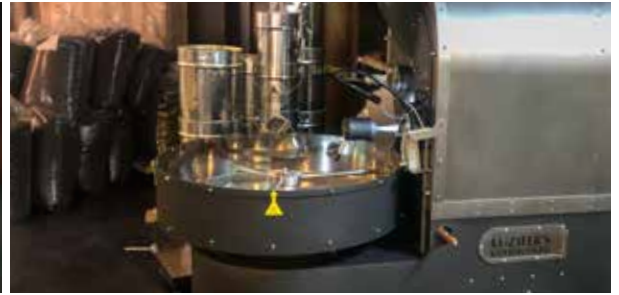
Für unsere Kaffeemanufaktur
erwerben wir nur hochwertige und
ausgewählte Kaffeebohnen direkt
am Hamburger Freihafen. Durch
die schonende Verarbeitung im
Trommelröster erhält unser Kaffee
seine charakteristischen Aromen.

Erhältlich ab **6,50 €** online unter
info@kafferoesterei-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



DEPUIS 1885 GIFFARD FRANCE	Flavoured Caramel Vanille Haselnuss <i>(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)</i>	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	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

€ 3,30

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

*„Achtung“
Autofahrer*

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	3,00
Disaronno Amaretto	28 %	2 cl	3,00
Campari¹	25 %	4 cl	4,70
Martini Bianco	15 %	5 cl	4,50

Whiskys

Johnnie Walker Black Label Scotch	40 %	2 cl	4,40
Four Roses Bourbon	45 %	2 cl	4,40
Jameson Irish Whiskey	46 %	2 cl	4,40

Rum & Co.

Canarío Cachaça	40 %	2 cl	4,00
STROH	40 %	2 cl	4,00
Havana Club Cuba 3 Jahre	40 %	2 cl	4,00

Bitter

Fernet Branca	39 %	2 cl	3,70
Averna	29 %	2 cl	3,70

Gin

Gordon's Pink	37,5 %	2 cl	4,00
Tanqueray London Dry	47,3 %	2 cl	4,50

Wodka

Smirnoff Red	37,5 %	2 cl	3,50
Absolut	40 %	2 cl	3,70

SPIRITUOSEN

Schnäpse

Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,30
Sierra Tequila	38 %	2 cl	3,60
Jubiläums Aquavit	40 %	2 cl	3,60
Linie Aquavit	42 %	2 cl	3,90

Brände, Brandys und Cognac

Osborne Veterano 8^a Brandy	40 %	2 cl	4,00
Calvados Papidoux	40 %	2 cl	4,00
Sibona Grappa Italien	38 %	2 cl	4,20

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!

Vom kleinsten Event für 2 Personen, z.B. Valentinstag, bis hin zu den Harley Tagen mit 1500 Bikern oder zum Syltlauf mit 1.350 Läufern zur Pastaparty ..

Wir kümmern uns gerne um Ihre Feierlichkeiten wie Hochzeit, Taufen, Konfirmationen, Geburtstage oder andere Anlässe im Familien- und Freundeskreis – sprechen Sie uns gerne an!

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

Kontaktdaten

LUZIFER GmbH Westerland

Andreas-Dirks-Straße 10, 25980 Westerland

Tel.: 04651.92 77 22

E-Mail: westerland@luzifer89.de

**Auch für weitere Events, wie z. B. Konzerte und Kongresse,
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

