



## 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-CO<sub>2</sub>-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](http://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 **Verkaufshop in Eckernförde!**



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



**Frühstücksbuffet** .. an allen Sonn- und Feiertagen

Weiteres unter [www.luzifer89.de](http://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 Gemüsestreifen

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

**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

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

**Klein** (ideal als Vorspeise)

8,90

**Groß**

13,90



### Salat Hirtenkäse & Oliven

16,90

mit cremigem Hirtenkäse, Oliven<sup>6</sup>, Pepperoni und Zwiebelringen

**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.



<b>Ackerkartoffeln „pur“</b> mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbeilage	16,90	
<b>Ackerkartoffeln Vegetarisch</b> mit Marktgemüse aus dem Wok und frischen Kräutern	18,50	
<b>Ackerkartoffeln Spinat &amp; Käse</b> mit Blattspinat und cremigem Hirtenkäse	18,50	
<b>Ackerkartoffeln Putenbrust</b> mit gegrillten Putenbruststreifen und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing	18,50	
<b>Ackerkartoffeln Matjes</b> mit Matjesstreifen <sup>2</sup> , Zwiebelringen, Apfel-Zwiebel-Chutney und Salatbeilage	18,50	
<b>Ackerkartoffeln Lachsfilet</b> in Limettenbutter gebraten mit Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing	21,90	
<b>Ackerkartoffeln FISCHERS  KOEK</b> 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<sup>2-3</sup>,  
 Lauchzwiebeln und Käse überbacken

## BURGER

POWERED BY



**„LUZIFER“-Burger** **17,90**  
 mit 180g reinem Rinderhacksteak, Käse<sup>2</sup>,  
 Barbecue-Sauce<sup>1-3</sup>, Tomaten sowie Pommes frites  
 .. optional mit Bacon **+ 2,00**

**Lachsburger** **20,90**  
 mit Lachssteak, Honig-Senf-Dill-Dip, Tomate,  
 Käse<sup>2</sup> und Pommes frites




POWERED BY

## PFANNKUCHEN .. süß oder herzhaft



### Süße Pfannkuchen

.. mit Puderzucker <b>oder</b> Zucker & Zimt	9,90	
.. mit Apfelmus	10,90	
.. mit Roter Grütze	11,90	
.. zusätzlich mit <b>einer Kugel Vanilleeis</b>	+ 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 Speck<sup>2-3</sup>, Kräuterquark und Weißkohl-Möhrensalat mit cremigem Currydressing

17,50



## FISCH

### **Gebratene Ostsee-Heringe** **18,90**

Zwei Bratheringe mit Bratkartoffeln in Speck<sup>2,3</sup>  
und Weißkohl-Möhrensalat in Currydressing

### **Matjesfilets „Hausfrauen Art“** **19,90**

Zwei Holsteiner Matjesfilets<sup>2</sup> 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,  
Käse<sup>2</sup> und Pommes frites

**20,90**

### **„Sylter“ Pannfisch**

Feinstes Dorschfilet in der Brotkrume gebraten, mit Röstkartoffeln & Senfsauce  
.. zusätzlich mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

**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,  
drei Garnelen mit Limetten-Dip und frischem Salat,  
dazu krosche Bratkartoffeln

**25,90**

.. zusätzlich mit Nordseekrabben<sup>2</sup>

**+ 4,90**





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

	<i>Dessert</i>	<i>Portion</i>
.. mit <b>Zucker &amp; Zimt</b>	5,90	7,50
.. mit <b>Apfelmus</b>	6,50	8,50
.. mit <b>Rote Grütze</b>	7,50	9,50
.. zusätzlich mit <b>einer Kugel Langnese Vanilleeis</b>		+ 2,00



<b>Rote Grütze mit Vanilleeis</b>	<b>8,50</b>
schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen	
<b>Zwei Reibekuchen „Emilia“</b>	<b>8,90</b>
mit Apfelmus und frischem Obst	
<b>„Küsten“-Kaiserschmarrn</b>	<b>14,90</b>
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



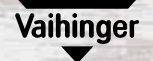
Quelle: Vilsa

## SOFTDRINKS



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

## SÄFTE & NEKTARE .. alle auch als Schorle!



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

## WASSER



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



## 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*



Rotblondes Oberbräu

„Alsterwasser“

0,3l

0,5l

4,10

6,10

4,50

6,50

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“

<b>LUZIFER'S Secco</b>	0,1l	<b>4,50</b>
Flasche	0,75l	<b>24,90</b>
<b>Weißweinschorle</b>	0,2l	<b>5,90</b>
„Kalte Ente“ Chardonnay, Secco, Eis	0,2l	<b>5,90</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> 4 cl Aperol, 6 cl Secco, Schuss Soda, Eis		<b>7,90</b>
<b>NEU SARTI Spritze</b> Secco, Schuss Soda, Eis		<b>7,90</b>
<b>Lillet Rosé &amp; Schweppes White Peach</b> Limette, Eis		<b>7,90</b>
<b>Hugo</b> Holundersirup, Secco, Soda, Minze, Eis		<b>7,90</b>
<b>Fyling Secco</b> Red Bull & Secco		<b>7,90</b>
<b>NEU CANONITA -Sprizz Mallorca-Special</b> 4 cl Canonita, 6 cl Secco, Eis		<b>7,90</b>
<b>SOMERSBY</b> (4,5 %) Apple, Blackberry, Orange Spritz	0,33l	<b>4,90</b>



**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.

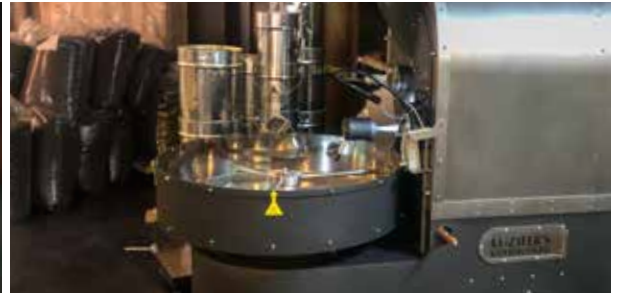
Erhältlich ab **6,50 €** online unter  
**info@kafferoesterei-luzifer.de**  
oder hier in Ihrem  
**LUZIFER Restaurant:**  
Entdecken Sie **Ihre Lieblingsorte**  
in unserem Verkaufstray  
im Eingangsbereich!

Alle Sorten gemahlen  
oder als ganze Bohne erhältlich ab:

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

Unsere  
Geschenk-  
ideen!





## KAFFEE



<b>DEPUIS 1885</b> <b>GIFFARD</b> FRANCE	<b>Flavoured</b> Caramel   Vanille   Haselnuss <i>(Diverse weitere Sirupe zur Auswahl)</i>	<b>0,60</b>
	<b>„Pott“ Filterkaffee</b> (auch entkoffeiniert)	<b>3,40</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Filterkaffee	<b>4,60</b>
	<b>Milchkaffee</b> mit Espresso	<b>4,90</b>
	<b>Latte Macchiato</b>	<b>4,90</b>
	<b>Cappuccino</b>	<b>4,30</b>
	<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
	<b>Espresso Doppio</b>	<b>3,90</b>
	<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,80</b>
	<b>Café Crema // Americano</b>	<b>4,00</b>

## KAFFEE MIT „SCHUß“

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

**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*

<b>Heiße Schokolade</b> mit Milch	<b>4,50</b>
.. zusätzlich mit Sahne	<b>4,90</b>

### Heiße Schokolade mit Schuss .. *hausgemacht*

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

### Weitere Heißgetränke

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

---

<b>Eierlikör</b>	25 %	4 cl	<b>3,00</b>
<b>Disaronno Amaretto</b>	28 %	2 cl	<b>3,00</b>
<b>Campari<sup>1</sup></b>	25 %	4 cl	<b>4,70</b>
<b>Martini Bianco</b>	15 %	5 cl	<b>4,50</b>

## Whiskys

---

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

## Rum & Co.

---

<b>Canarío Cachaça</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>STROH</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Havana Club Cuba 3 Jahre</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>

## Bitter

---

<b>Fernet Branca</b>	39 %	2 cl	<b>3,70</b>
<b>Averna</b>	29 %	2 cl	<b>3,70</b>

## Gin

---

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

## Wodka

---

<b>Smirnoff Red</b>	37,5 %	2 cl	<b>3,50</b>
<b>Absolut</b>	40 %	2 cl	<b>3,70</b>

---

## SPIRITUOSEN

### Schnäpse

---

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

### Brände, Brandys und Cognac

---

<b>Osborne Veterano 8<sup>a</sup> Brandy</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Calvados Papidoux</b>	40 %	2 cl	<b>4,00</b>
<b>Sibona Grappa   Italien</b>	38 %	2 cl	<b>4,20</b>

#### 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 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 Baggarsand 3 | 23570 Lübeck / Travemünde

**Tel.:** 04502.30 78 11

**E-Mail:** travemuende@luzifer89.de