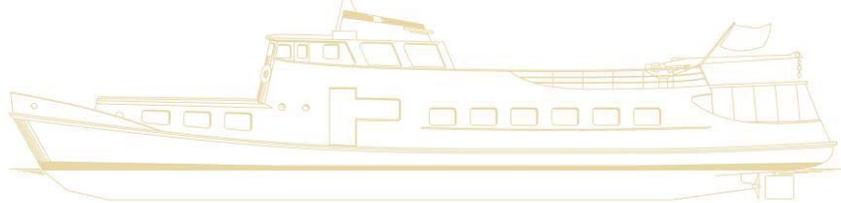


**SPIEKEROOG III**

SCHIFFSRESTAURANT



## **Speisen & Getränke**

Mit den Speisen unserer Karte vereinen wir  
kulinarische Genüsse der ganzen Welt.

Neben typisch ostfriesischen Gerichten, die wir  
anbieten, hat unser Kapitän Johan Johanssen als  
Feinschmecker in allen Häfen dieser Welt  
Rezepte gesammelt, welche wir nun für Sie  
kochen.

Ein  für  
**GAST  
GEBER**  
**GAST  
GEBER**  
mit Herz



# ZERTIFIKAT

Der Gastgeber

## Schiffsrestaurant Spiekeroog III

wurde vom DEHOGA Niedersachsen  
mit dem Sicherheitssiegel „Ein sicheres Vergnügen“  
für die Umsetzung von besonderen Hygienemaßnahmen ausgezeichnet.

Detlef Schröder  
Präsident  
DEHOGA Niedersachsen

Rainer Balke  
Hauptgeschäftsführer  
DEHOGA Niedersachsen

# ostfriesische Spezialitäten

## Suppe

Klassische ostfriesische Granatsuppe mit Ciabatta  
A(W)BDGIL € 9,50

## Fischgerichte

Ostfriesischer Pannfisch mit Bratkartoffeln und  
einem kleinen Salat A(W)DGIJL € 23,90

Kutterscholle Natur mit Salzkartoffeln, brauner  
Butter und einem kleinen Salat A(W)DJL € 24,90

Kutterscholle Finkenwerder Art mit Speckstippe,  
Bratkartoffeln und einem kleinen Salat A(W)DJL € 27,90

Kutterscholle Büsumer Art mit Granat,  
Bratkartoffeln und einem kleinen Salat A(W)BDJL Tagespreis

## Hybridgericht

Hausgemachter Labskaus mit Roter Bete,  
Gewürzgurken, Spiegelei und Rollmops<sup>1 2 3 6 IJL</sup> € 19,50

## Fleischgericht

Ostfriesischer Snirtje Braa mit Salzkartoffeln und  
Preiselbeer-Rotkohl<sup>2, 3, 6, 9 GIJL</sup> € 19,50

## Dessert

„Frieseneis“ Vanilleeis mit Sahne und  
Bohntjesopp<sup>9 CG</sup> € 6,90

Rode Grütt mit Vanilleeis oder Sahne<sup>CFG</sup> € 6,90

# Auszüge aus dem kulinarischen Reisetagebuch von Johan Johanssen

## Suppen

Fruchtig, scharfes Currysüppchen mit Frühlingszwiebeln, Sesam, Kresse und Ciabatta	<sup>1</sup> A(W)IJK	€ 7,90
Crèmige Spargelsuppe mit Spargel­einlage und Ciabatta	A(W)GI	€ 8,50

## Vorspeisen

Gebackenes Schafskäsepfännchen mit Kalamataoliven, Peperoni, Tomaten und Ciabatta	<sup>1, 3</sup> A(W)G	€ 11,90
Garnelenpfännchen, Black Tiger-Garnelen in Tomatenbutter, Frühlingslauch und Ciabatta	<sup>1, 3</sup> A(W)BG	€ 13,90

## Salate

kleiner bunter Salat mit Ciabatta	A(W)JL	€ 6,90
großer bunter Salat mit Ciabatta	A(W)JL	€ 12,50
zusätzlich mit	Feta <sup>G</sup>	€ 15,50
	Black Tiger Garnelen <sup>B</sup>	€ 20,50
	gebratener Maishähnchenbrust	€ 22,90

## Fischgerichte

Fruchtig, scharfes Curry mit zweierlei gebratenen Fischfilets, Riesengarnele, buntem Gemüse und Jasminreis	<sup>4, 5</sup> A(W)DFK	€ 26,50
Gebratene Knurrhahnfilets auf Spargelrisotto mit gebratenem Spargel und Kirschtomaten	A(W)DGL	€ 26,90

## Fleischgerichte

### Beef meets Reef

- \* Steak mit home made fries, mit Kräuterbutter und einem kleinen Salat <sup>JL</sup> € 33,50  
mit Wildfanggarnelen <sup>B</sup> € + 6,00  
\* Tagesaktuelles Steakcut

Gebratene Schweinemedallions all'arrabiata auf geschmorten Bohnen mit Ciabatta <sup>A(W)G</sup> € 26,50

Marokkanische Tajine mit Datteln und Gewürz-Cous Cous auf geschmortem Gemüse mit gebratener Maishähnchenbrust <sup>A(W)FHIKM</sup> € 25,90

## Vegetarisches/Veganes

Spaghetti mit buntem Gemüse in einer Kokos-Curry-sauce mit Lauchzwiebeln und Sesam <sup>A(W)FK</sup> € 16,90

Spargelrisotto mit gebratenem Spargel, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Pinienkernen <sup>GL</sup> € 18,50

## Für die Kleinen

Chicken Nuggets von der Hähnchenbrust mit home made fries und Salat <sup>A(W)CFG</sup> € 9,50

Kibbeling mit Salzkartoffeln, Remoulade und Salat <sup>A(W)CDGJ</sup> € 9,50

## Dessert

Schokokuchen mit flüssigem Kern, auf Beerensauce und Vanilleeispraline <sup>A(W)CGH</sup> € 8,90

Weisses Mousse au Chocolat auf Ananas-Minz-Salat mit Kokos und Haselnuss <sup>A(W)CG</sup> € 8,50

Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>G</sup> € 5,90

### **Aperitif**

<b>Sherry medium, dry</b>	5 cl	€	<b>4,90</b>
<b>Campari Orange/Soda 0,2 l</b>	4 cl	€	<b>7,50</b>
<b>Martini Bianco</b>	5 cl	€	<b>5,50</b>

### **Sekt/Prosecco**

<b>Schloß Vaux Pinot Blanc de Noir</b>			
<b>Sekt/Rheingau/Deutschland<sup>9</sup></b>	0,1 l	€	<b>6,90</b>
	0,75 l	€	<b>46,50</b>
<b>Granate Spritz<sup>9</sup></b>			
<b>Granatapfel-Secco</b>	0,1 l	€	<b>5,90</b>
<b>Hofgut Wiesenmühle / Deutschland</b>	0,75 l	€	<b>39,50</b>

### **Biere**

<b>Jever Pilsener<sup>A(G)</sup></b>	0,3 l	€	<b>3,90</b>
<b>Radeberger Pilsener<sup>A(G)</sup></b>	0,3 l	€	<b>3,90</b>
<b>Alster<sup>1 A(G)</sup></b>	0,3 l	€	<b>3,90</b>
<b>Flasche Allgäuer Büble Weizen<sup>A(G)A(W)</sup></b>	0,5 l	€	<b>5,60</b>
<b>Flasche Allgäuer Büble Weizen alk. frei<sup>A(G)A(W)</sup></b>	0,5 l	€	<b>5,60</b>
<b>Flasche Jever Fun alk. frei<sup>A(G)</sup></b>	0,33 l	€	<b>3,90</b>
<b>Flasche Jever Fun Zitrone alk. frei<sup>A(G)</sup></b>	0,33 l	€	<b>3,90</b>

## alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>2 11</sup>	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Pepsi Cola light <sup>2 4 6 7</sup>	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Mirinda <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Seven Up <sup>1</sup>	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Selters Tafelwasser	0,2 l	€	2,40
	0,4 l	€	4,20
	1,0 l	€	7,20
Apfelsaftschorle <sup>1</sup>	0,2 l	€	3,00
	0,4 l	€	5,70
Sanddornschorle	0,2 l	€	3,70
	0,4 l	€	6,90
Flasche Vita Malz <sup>A(W)</sup>	0,33 l	€	3,10
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,50
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,50
Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,50

### **Säfte**

Apfelsaft	0,2 l	€	3,20
Orangensaft	0,2 l	€	3,30
Kirschnektar	0,2 l	€	3,30
Bananennektar	0,2 l	€	3,30
Kiba	0,2 l	€	3,70

### **Liköre**

Grand Marnier <sup>2</sup>	40 %	2 cl	€	4,20
ostfriesischer Teelikör	20 %	2 cl	€	3,90

### **Digestif**

Alter Hullmann Korn	35 %	2 cl	€	3,60
Linie Aqauvit	41,5 %	2 cl	€	3,60
Oude Genever	38 %	2 cl	€	3,60

### **hochziges**

Bombay Sapphire Gin	47 %	2 cl	€	4,10
Lagavulin 16 Jahre	43 %	4 cl	€	10,50
Myers's Rum	40 %	2 cl	€	5,50
Ron Caribbean Cuate Gran Reserva 13 Jahre	40,2 %	2 cl	€	6,80

### **Bitter**

<b>Branca Menta</b> <sup>L</sup>	<b>32 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>3,90</b>
<b>Averna</b> <sup>L</sup>	<b>29 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,90</b>
<b>Stichpimpulibockforcelorum</b>	<b>35 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>3,90</b>

### **Brände**

<b>Mirabelle, Salwey</b>	<b>45 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>
<b>Williams Christ, Salwey</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>
<b>Alte Birne, Prinz</b>	<b>41 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
<b>Walcher Grappa Gewürztraminer</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
<b>Walcher Grappa Barique Primus</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
<b>Walcher Pommegnac</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,90</b>
<b>Bottega Fior di Latte</b>	<b>15 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>5,10</b>
<b>Carlos I</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>

## **heiße Getränke**

<b>Tasse Café Crème</b>	€ 3,00
<b>Espresso</b>	€ 2,60
<b>Cappuccino</b>	€ 3,30
<b>Café au Lait</b>	€ 3,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,60
<b>Glas Tee</b>	€ 2,20
<b>Kännchen Ostfriesentee</b>	€ 5,90
<b>Kännchen High Mountain Taiwan Tea</b>	€ 6,50
<b>Sanddornrog</b>	€ 6,50
<b>Grog mit Myers's Rum</b>	€ 6,50
<b>Pharisäer mit Myers's Rum</b>	€ 6,50
<b>Heiße Sanddornsaft</b>	€ 4,90

**Offene und Flaschenweine auf den folgenden Seiten**

### alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola <sup>2 11</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	5,20
Pepsi Cola light <sup>2 4 6 7</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	5,20
Mirinda <sup>1 2 3</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	5,20
Seven Up <sup>1</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	5,20
Selters Tafelwasser	0,2 l	€	2,20
	0,4 l	€	4,00
	1,0 l	€	7,20
Apfelsaftschorle <sup>1</sup>	0,2 l	€	2,90
	0,4 l	€	5,10
Sanddornschorle	0,2 l	€	3,50
	0,4 l	€	6,80
Flasche Vita Malz <sup>A(W)</sup>	0,33 l	€	2,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,30
Tonic Water <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,30
Ginger Ale <sup>10</sup>	0,2 l	€	3,30

### **Säfte**

Apfelsaft	0,2 l	€	3,00
Orangensaft	0,2 l	€	3,10
Kirschnektar	0,2 l	€	3,10
Bananennektar	0,2 l	€	3,10
Kiba	0,2 l	€	3,30

### **Liköre**

Grand Marnier <sup>2</sup>	40 %	2 cl	€	3,20
ostfriesischer Teelikör	20 %	2 cl	€	2,90

### **Digestif**

Alter Hullmann Korn	35 %	2 cl	€	3,10
Linie Aqauvit	41,5 %	2 cl	€	3,10
Oude Genever	38 %	2 cl	€	3,10

### **hochziges**

Bombay Sapphire Gin	47 %	2 cl	€	3,10
Lagavulin 16 Jahre	43 %	4 cl	€	9,50
Myers's Rum	40 %	2 cl	€	4,50
Ron Caribbean Cuate Gran Reserva 13 Jahre	40,2 %	2 cl	€	5,80

### **Bitter**

<b>Branca Menta</b> <sup>L</sup>	<b>32 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>2,90</b>
<b>Averna</b> <sup>L</sup>	<b>29 %</b>	<b>4 cl</b>	<b>€</b>	<b>4,90</b>
<b>Stichpimpulibockforcelorum</b>	<b>35 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>3,20</b>

### **Brände**

<b>Mirabelle, Salwey</b>	<b>45 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
<b>Williams Christ, Salwey</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>5,50</b>
<b>Alte Birne, Prinz</b>	<b>41 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,20</b>
<b>Walcher Grappa Gewürztraminer</b>	<b>42 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>5,90</b>
<b>Walcher Grappa Barique Primus</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,10</b>
<b>Walcher Pommegnac</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,10</b>
<b>Bottega Fior di Latte</b>	<b>15 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>5,10</b>
<b>Carlos I</b>	<b>40 %</b>	<b>2 cl</b>	<b>€</b>	<b>6,50</b>

## **heiße Getränke**

<b>Tasse Café Crème</b>	€ 3,00
<b>Espresso</b>	€ 2,60
<b>Cappuccino</b>	€ 3,30
<b>Café au Lait</b>	€ 3,60
<b>Latte Macchiato</b>	€ 3,60
<b>Glas Tee</b>	€ 2,20
<b>Kännchen Ostfriesentee</b>	€ 5,90
<b>Kännchen High Mountain Taiwan Tea</b>	€ 6,50
<b>Sanddornrog</b>	€ 6,50
<b>Grog mit Myers's Rum</b>	€ 6,50
<b>Pharisäer mit Myers's Rum</b>	€ 6,50
<b>Heiße Sanddornsaft</b>	€ 4,90

**Offene und Flaschenweine auf den folgenden Seiten**

## Sekt & Co.

### Schloss Vaux Blanc de Noirs Sekt <sup>9</sup>

\*zartes Bukett nach Zedernholz und feinem Backwerk, elegante Kraft, Birne und Apfel, facettenreiches Geschmackserlebnis\*

Sektmanufaktur Schloss Vaux / Rheingau

brut	0,1 l	€	6,90
	0,75 l	€	46,50

### Granate Spritz Granatapfel-Secco <sup>9</sup>

\*wunderschön roséfarben, süßlich-herber Geschmack, erinnert an Johannisbeeren\*

Hofgut Wiesenmühle / Deutschland

fruchtig	0,1 l	€	5,90
	0,75 l	€	39,50

### Durbacher Riessecco Qualitäts-Perlwein <sup>9</sup>

\*ein prickelndes und erfrischendes Erlebnis der besonderen Art, fruchtige und rassige Säure des Rieslings, zartes und ausgewogenes Mousseux mit geringer Kohlensäure, ein wahres Trinkvergnügen, bei dem ein Schluck nicht genug ist\*

Durbacher Winzergenossenschaft / Baden

halbtrocken	0,75 l	€	36,50
-------------	--------	---	-------

## Weissweine - offen

Durbacher

**Klingelberger Riesling** DQ<sup>9</sup>

\* Bukett nach Zitrusfrüchten und grünem Apfel, frisch und spritzig am Gaumen, charaktervoll mit schönen Fruchtaromen im Abgang \*

Durbacher Winzergenossenschaft /

**Baden**

trocken

0,2 l € 6,90

Pfaffenweiler

**Sauvignon Blanc** DQ<sup>9</sup>

\*feines Bukett von zart fruchtigen Aromen nach Stachelbeere und Sternfrucht, - auch im Geschmack, rassig und anregend, macht Lust auf mehr\*

Pfaffenweiler Weinhaus / **Baden**

trocken

0,2 l € 6,80

Durbacher Edition KLASSIK

**Grauer Burgunder** DQ<sup>9</sup>

\*intensives Fruchtbukett nach Apfel und Birne, dabei mild und cremig am Gaumen mit feiner Mineralität\*

Durbacher Winzergenossenschaft /

**Baden**

trocken

0,2 l € 7,20

Oberrotweiler

**Weißer Burgunder** DQ<sup>9</sup>

\*herb-süßliches Bukett nach Äpfeln und Grapefruit, frisch und lebendig, dichter, reifer Körper\*

Winzerverein Oberrotweil / **Baden**

trocken

0,2 l € 6,90

Weinrieder

**Grüner Veltliner** KLASSIK<sup>9</sup>

\*frisches Bukett nach Apfel, Pfirsich und Melone, leicht und fruchtig\*

Weinrieder / **Weinviertel** / Österreich

trocken

0,2 l € 7,80

Wirsching

**Silvaner** DQ<sup>9</sup>

\*feinfruchtiges, lebendiges Bukett nach Apfel und Quitte, jugendliche Art, angenehme Frische, mineralischer Geschmackskörper \*

Hans Wirsching VDP / **Franken**

trocken

0,2 l € 7,10

Deidesheimer Hofstück

**Chardonnay** DQ<sup>9</sup>

\* kräftiges Bukett, leichter Körper, feinrassig und elegant\*

Ruppertsberger Weinkeller / **Pfalz**

trocken

0,2 l € 6,40

## MAXIMIN

### **Riesling DQ<sup>9</sup>**

\* florales Bukett nach Holunderblüten, reife Mirabelle und Honigmelone am Gaumen, fruchtig und saftig, elegante Mineralität \*

**Maximin Grünhaus VDP / Mosel**

feinherb 0,2 l € 8,40

5 grad Weisswein-Cuvée

### **Müller-Thurgau/Kerner/Sauvignon Blanc DQ<sup>9</sup>**

\* Cuvée aus Müller-Thurgau, Kerner und Sauvignon Blanc, aromatische Noten nach Pfirsich, Aprikose, Holunder und Zitrusfrüchten, fein mineralisch und saftig, feine Süße \*

**Collegium Württemberg / Württemberg**

halbtrocken 0,2 l € 7,00

**Drautz Able VDP. GUTSWEIN**

### **Gelber Muskateller<sup>9</sup>**

\*exotisches Bukett nach Aprikose und grüner Apfel, feine Frucht, sehr ausgewogen\*

**Drautz-Able VDP / Württemberg**

trocken 0,2 l € 9,40

## **Roséwein - offen**

**Drautz Able**

### **ALLEGRO Rosé D.Q.<sup>9</sup>**

\*Cuvée aus Lemberger, Schwarzriesling und Spätburgunder intensives, fruchtiges Bukett, feine Aromatik nach süßen Erdbeeren und Waldbeeren, würzig und frisch, angenehmer Abgang\*

**Drautz-Able VDP / Württemberg**

trocken 0,2 l € 8,20

### **Muga Rosado DQCa<sup>9</sup>**

\*Cuvée aus Garnacha, Viura und Tempranillo, angenehmer und fruchtiger Rosé mit Noten von roten Beeren, herrlich süffig, harmonischer Geschmack, Holzfassausbau\*

**Muga / Rioja / Spanien**

trocken 0,2 l € 9,40

## Rotweine - offen

Oberrotweiler

**Spätburgunder DO<sup>9</sup>**

\*fruchtige Aromen von Kirschen, Beeren, Früchten und einem Hauch von Paprika, leichter beschwingter Rotwein, fruchtig und frisch mit saftigem Abgang, im Holzfass ausgebaut\*

Winzerverein Oberrotweil / Baden trocken 0,2 l € 6,60

**Ardeche La Ferme du Rouret rouge Vin de Pays IGP<sup>9</sup>**

\*fruchtiges Bukett nach schwarzen Johannisbeeren und roten Beeren, rund und ausgeglichen, mit Finesse und guter Balance\*

Vignerons Ardechois / Rhône / Frankreich trocken 0,2 l € 6,30

**Tinto Roble Navarra DO<sup>9</sup>**

\* Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot, tolle Fruchtaromen von schwarzen Waldfrüchten, herrliche Schokoladennote, auch am Gaumen vollfruchtig, Barriqueausbau \*

Pagos de Araiz / Navarra / Spanien trocken 0,2 l € 7,20

Conde de Alicante

**Monastrell semidulce DO<sup>9</sup>**

\* Cuvée aus Monastrell, Cabernet Sauvignon und Tempranillo, fruchtiges Bukett nach Kirsche und Holunder, feine Süße am Gaumen, sehr fruchtig, unglaublich süffig \*

Bocopa / Alicante / Spanien semidulce 0,2 l € 6,70

**Primitivo DOC Manduria<sup>9</sup>**

\* verführerisches Bukett nach Wald- und Brombeere, frische Kräuter, leicht rauchig, mild, große Fülle, teilweise Barriqueausbau \*

Terre di Campo Sasso / Apulien / Italien trocken 0,2 l € 9,20

Castelfeder Selections Vigna

**Villa Karneid Lagrein DOC Alto**

**Adig<sup>9</sup>**

\*komplexes Bukett dunkler Beeren und Veilchen, intensiv, samtig, strukturiert, ausgewogener Geschmack, Barriqueausbau\*

Castelfeder / Südtirol / Italien trocken 0,2 l € 9,60

Castelfeder Selections Pinot Nero

**Glen DOC<sup>9</sup>**

\*intensives Beerenaroma, ausdrucksstark und kraftvoll, frische Eleganz, Barriqueausbau\*

Castelfeder / Südtirol / Italien trocken 0,2 l € 9,90

## Weissweine - Flasche

Durbacher Edition KLASSIK

**Grauer Burgunder Qualitätswein**<sup>9</sup>

\*Bukett nach Birne und Apfel mit feinen Zitrusnoten, würzig und mineralisch, mit Ausdruck und Nachhall\*

Durbacher Winzergenossenschaft /  
Baden

trocken 0,75 l € 26,50

**Grüner Veltliner KLASSIK**

**Qualitätswein**<sup>9</sup>

\*fruchtig-knackiges Bukett nach Apfel, leicht, frisch, pikant, rassiges Pfeffer\*

Weinrieder / Weinviertel / Österreich

trocken 0,75 l € 27,50

**VDP. GUTSWEIN Gelber Muskateller**<sup>9</sup>

\*exotisches Bukett nach Aprikose und grüner Apfel, feine Frucht, sehr ausgewogen\*

Drautz-Able VDP / Württemberg

trocken 0,75 l € 32,50

**MAXIMIN Riesling D.Q.**<sup>9</sup>

\*florales Bukett nach Holunderblüten, reife Mirabelle und Honigmelone am Gaumen, fruchtig und saftig, elegante Mineralität\*

Maximin Grünhaus VDP / Mosel

feinherb 0,75 l € 29,00

**Lugana I Frati DOC**<sup>9</sup>

\*duftiges Bukett, Blumen, Kräuter, Aprikosen, gefälliger Gaumen, delikat, kraftvoll, fein und weich, eleganter Abgang\*

Cà dei Frati / Lombardei / Italien

trocken 0,75 l € 36,50

**Markus Molitor TRADITION**

**Riesling D.Q.**<sup>9</sup>

\*klare Fruchtaromen mit einem Hauch  
weißem Pfirsich, pur und animierend am  
Gaumen, würzig, pikant\*

Markus Molitor / Mosel

trocken 0,75 l € 31,50

**Markus Molitor Einstern\* Pinot**

**Blanc D.Q.**<sup>9</sup>

\*frisches, intensives Fruchtbukett,  
elegant, mineralisch, fruchtig im  
Nachklang, ausgewogen, Holzfassausbau\*

Markus Molitor / Mosel

trocken 0,75 l € 38,50

**Künstler Sauvignon Blanc**

**Kalkstein D.Q.**<sup>9</sup>

\*Bukett nach Stachelbeere und  
Passionsfrucht, saftig und komplex am  
Gaumen, finessenreicher Abgang\*

Künstler VDP / Rheingau

trocken 0,75 l € 42,50

**Rosé - Weine Flasche**

**ALLEGRO Rosé D.Q.**<sup>9</sup>

\*Cuvée aus Lemberger, Schwarzriesling und  
Spätburgunder  
intensives, fruchtiges Bukett, feine  
Aromatik nach süßen Erdbeeren und  
Waldbeeren, würzig und frisch, angenehmer  
Abgang\*

Drutz-Able VDP / Württemberg

trocken 0,75 l € 28,50

**Muga Rosado DOCa**<sup>9</sup>

\*Cuvée aus Garnacha, Viura und  
Tempranillo,  
angenehmer und fruchtiger Rosé mit Noten  
von roten Beeren, herrlich süffig,  
harmonischer Geschmack, Holzfassausbau\*

Muga / Rioja / Spanien

trocken 0,75 l € 31,50

## Rotweine - Flasche

### **Primitivo di Manduria DOC<sup>9</sup>**

\*verführerisches Bukett nach Wald- und Brombeere, frische Kräuter, leicht rauchig, mild, große Fülle, teilweise Barriqueausbau\*

**Terre di Campo Sasso / Apulien / Italien**

trocken 0,75 l € 31,50

### **Castelfeder Selections Vigna Villa Karneid Lagrein DOC<sup>9</sup> Alto Adige<sup>9</sup>**

\*komplexes Bukett dunkler Beeren und Veilchen, intensiv, samtig, strukturiert, ausgewogener Geschmack, Barriqueausbau\*

**Castelfeder / Südtirol / Italien**

trocken 0,75 l € 32,90

### **Castelfeder Selections Pinot Nero Glen DOC<sup>9</sup>**

\*intensives Beerenaroma, ausdrucksstark und kraftvoll, frische Eleganz, Barriqueausbau\*

**Castelfeder / Südtirol / Italien**

trocken 0,75 l € 34,50

### **Malbec Reserva<sup>9</sup>**

\*Bukett nach Schokolade, geröstete Kaffeebohne, Kräuter, kräftiger Gaumen, langer, angenehmer Nachhall, Barriqueausbau\*

**Los Toneles / Mendoza / Argentinien**

trocken 0,75 l € 38,50

### **Muga Reserva DOCa<sup>9</sup>**

\*Cuvée aus 70 Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano, ausgewogenes Bukett, rote Früchte, Hauch Vanille, weich am Gaumen, ausdrucksstarker Abgang, Ausbau in französischen und amerikanischen Barriques für 24 Monate\*

**Muga / Rioja / Spanien**

trocken 0,75 l € 49,50

**Château Melin Saint Emilion**

**Grand Cru AOP<sup>9</sup>**

\*würziges, fruchtiges Bukett nach  
Blaubeeren und Brombeeren, kraftvoller  
Geschmack, dennoch weich und samtig,  
Bariqueausbau\*

**Ambrosia / Bordeaux / Frankreich**

trocken 0,75 l € 47,50

**Passivite Grande Reserve IGP**

**Mont Baudile<sup>9</sup>**

\*Cuvée aus Grenache, Syrah und  
Mourvèdre, tiefdunkle rote  
Farbe, sanft am Gaumen, intensiv  
und komplex mit langem,  
aromatischen Abgang,  
Holzfassausbau\*

**Fonjoya SCA / Languedoc /  
Frankreich**

halbtrocken 0,75 l € 25,50

## **Spirituosen**

**Salwey Mirabelle 45 % Vol.**

\*destilliert aus vollreif geernteten  
Mirabellen, einmaliges Geruchs- und  
Geschmackserlebnis\*

**Salwey VDP / Baden** 0,02 l € 6,50

**Salwey Williams Christ 42 % Vol.**

\*volles Aroma, dass schon beim Eingießen den  
Raum vom köstlichen Duft der Williams-  
Christ-Birnen erfüllt\*

**Salwey VDP / Baden** 0,02 l € 6,50

**Alte Williams Birne 42 % Vol.**

\*Bukett nach vollreifer Birne mit  
Dörrobstaromen, Geschmack nach reifer Birne,  
Quitte und Zitrus. Grosses Holzfass\*

**Prinz Feinbrennerei/ Vorarlberg / Österreich** 0,02 l € 6,90

**Walcher Grappa Primus gold 40 % Vol.**

\*perfekte Harmonie zwischen Holz-Vanille  
Noten und Frucht, rund und weich, schöner  
Nachhall\*

**Gutshofdestillerie Walcher / Südtirol /  
Italien** 0,02 l € 6,90

**Walcher Grappa Gewürztraminer 42 % Vol.**

\*sortentypisches Aroma, reintönig, intensiv,  
würzig, am Gaumen fein vollmundig, rund,  
anhaltend\*

**Gutshofdestillerie Walcher / Südtirol /  
Italien** 0,02 l € 6,90

**Walcher Pommegnac Apfelbrand 40 % Vol.**

\*wunderbare Frucht, sehr fein eingebundene  
Holznoten, schmeichelhaft rund und lang am  
Gaumen, Barriqueausbau\*

**Gutshofdestillerie Walcher / Südtirol /  
Italien** 0,02 l € 6,90

**Weißer Schokoladenlikör 15 % Vol. <sup>2)</sup>**

**Bottega Fior di Latte Cioccolato Bianco e  
Grappa**

**\*weiße Schokolade trifft Grappa, ein  
verführerisches Dessert, welches lange  
nachhallt\***

**Distilleria Bottega / Venetien / Italien**

**0,02 l € 5,10**

**Cuate 13 40,2 % Vol.**

**Caribbean Rum 13 – Anejo Gran Reserva**

**Distilled in Barbados**

**Intensive karibische Aromen wie Kokos, dunkle  
Vanilleschote und karamellisierte Banane.**

**Dazu komplexe Noten von gebackenen Pflaumen,**

**Eichenholz und dunkler Schokolade.**

**0,02 l € 6,80**

**Lagavulin 43% Vol.**

**Single Malt Whisky**

**Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit einer  
sanften und dennoch kraftvollen Süße, um dann  
Noten von Meer und Salz mit Anflügen von Holz zu  
weichen. Langes, elegantes, von Rauchigkeit  
erfülltes Finish mit viel Salz und Meeresalgen.**

**0,04 l € 10,50**

**Stichpimpulibockforcelorum 35 % Vol.**

**Stichos heißt: 'ne grosse Menge von Kräuterextrakten ein  
Gedränge;**

**Pimpernuss der Pimpernelle, freundlich sich dazu geselle;**

**Pulque, der Agavensaft, gibt der Mischung volle Kraft;**

**Liebstockel und Wacholderstrauch geben ihr Aroma auch;**

**Bocksdorn sowie Bockshornklee sind gesund wie Aloe;**

**Forle - Kiefern - Saft der Föhren unbedingt hineingehören;**

**Cerealie - Kornfrucht benannt, ist als Doppelkorn bekannt;**

**Lotus aben mit Behagen, schon bei Homer die Lotophagen;**

**Rum, des Zuckerrohres Saft, dem Likör die Rundung schafft.**

**0,02 l € 3,90**

**Schiffsrestaurant Spiekeroog III**  
**Dr.-vom-Bruch-Brücke 1**  
**26789 Leer (Ostfriesland)**  
**Tel. Nr.: 0491/99751855**

Inhaber: Michael Elges