

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**

Fleischgericht

Ostfriesischer Snirtje Braa mit Salzkartoffeln
eingelegtem Geüse oder Beilagensalat ^{2, 3, 6, 9} GIJL € 19,50

Hausgemachter Labskaus mit Roter Bete,
Gewürzgurke, Spiegelei und Rollmops ^{1, 2, 3, 6} IJL € 20,90

Dessert

„Frieseneis“ Vanilleeis mit Sahne und
Bohntjesopp ⁹ CG € 6,90

Rode Grütt mit Vanilleeis oder Sahne ^{CFG} € 6,90

Auszüge aus dem kulinarischen Reisetagebuch von Johan Johanssen

Suppen

Spargelsuppe mit grünem Pesto und Tomate und Ciabatta ^{A(W)GHL} € 8,90

Frisches Thai-Currysüppchen mit Lauchzwiebel, Sesam und Kresse ^{A(W)FLK} € 7,90

Vorspeisen

Gebackenes Schafskäsepfännchen mit Kalamataoliven, Peperoni, Tomaten und Ciabatta ^{1, 3 A(W)G} € 12,90

Garnelenpfännchen, Black Tiger-Garnelen in Tomatenbutter, Frühlingslauch und Ciabatta ^{1, 3 A(W)BG} € 14,90

Salate

kleiner bunter Salat mit Ciabatta ^{A(W)JL} € 6,90

großer bunter Salat mit Ciabatta ^{A(W)JL} € 12,50

zusätzlich mit Feta ^G € 15,50

Black Tiger Garnelen ^B € 20,50

gebratener Maishähnchenbrust € 22,90

Fischgerichte

Frisches Thai-Curry mit zweierlei Fischfilets, Garnele, frischem Gemüse und Jasminreis ^{4, 5 A(W)DEFLK} € 26,50

Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffelpüree, grünem Pesto, warmem Romanasalat und Tomaten-Oliven-Salsa ^{DGHL} € 27,90

Spaghetti Garnelen mit getrockneter Tomate, Oliven, Petersilie und Grana Padano ^{A(W)BGL} € 26,90

Fleischgerichte

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein-Wacholder-Sauce auf Kartoffelpüree mit grünem Pest, Karotten und Gremolata ^{2 A(W)GHIJL} € 27,90

Marokkanische Tajine mit Datteln und Gewürz-Cous Cous auf geschmortem Gemüse mit gebratener Maishähnchenbrust ^{A(W)FHIKM} € 25,90

Vegetarisches/Veganes

Frisches Thai Curry mit Broccoli, Karotten, Zucchini, Paprika, Erbsen, Erdnüssen und Jasminreis ^{EFFK} € 18,50

Spaghetti mit Tomate, Olive, Paprika, Petersilie und Grana Padano ^{A(W)HL} € 17,50

Frühlings Bowl mit gebratenem Tofu, Reis, Kichererbsen, Erbsen, Gurke und Tahini Dressing ^{FJJK} € 17,50

Für die Kleinen

Chicken Nuggets von der Hähnchenbrust mit home made fries und Salat ^{A(W)CFG} € 9,50

Kibbeling mit Salzkartoffeln, Remoulade und Salat ^{A(W)CDGJ} € 9,50

Dessert

Schoko-Lava-Kuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis ^{A(W)CEG} € 9,50

Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl ^G
auch vegan möglich € 5,90

Rharbarber-Johannisbeer-Crumble mit Vanilleeis ^{A(W)H}
auch vegan möglich € 8,90

Aperitif

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

Sekt/Prosecco

Schloß Vaux Pinot Blanc de Noir			
Sekt/Rheingau/Deutschland⁹	0,1 l	€	6,90
	0,75 l	€	46,50
Granate Spritz⁹			
Granatapfel-Secco	0,1 l	€	5,90
Hofgut Wiesenmühle / Deutschland	0,75 l	€	39,50

Biere

Jever Pilsener^{A(G)}	0,3 l	€	3,90
Radeberger Pilsener^{A(G)}	0,3 l	€	3,90
Alster^{1 A(G)}	0,3 l	€	3,90
Flasche Allgäuer Büble Weizen^{A(G)A(W)}	0,5 l	€	5,60
Flasche Allgäuer Büble Weizen alk. frei^{A(G)A(W)}	0,5 l	€	5,60
Flasche Jever Fun alk. frei^{A(G)}	0,33 l	€	3,90
Flasche Jever Fun Zitrone alk. frei^{A(G)}	0,33 l	€	3,90

alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola ^{2 11}	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Pepsi Cola light ^{2 4 6 7}	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Mirinda ^{1 2 3}	0,2 l	€	3,10
	0,4 l	€	5,80
Seven Up ¹	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 ¹	0,2 l	€	3,00
	0,4 l	€	5,70
Sanddornschorle	0,2 l	€	3,70
	0,4 l	€	6,90
Flasche Vita Malz ^{A(W)}	0,33 l	€	3,10
Bitter Lemon ¹⁰	0,2 l	€	3,50
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	€	3,50
Ginger Ale ¹⁰	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 ²	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

Branca Menta ^L	32 %	2 cl	€	3,90
Averna ^L	29 %	4 cl	€	4,90
Stichpimpulibockforcelorum	35 %	2 cl	€	3,90

Brände

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

heiße Getränke

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

Offene und Flaschenweine auf den folgenden Seiten

Sekt & Co.

Schloss Vaux Blanc de Noirs Sekt⁹

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-Secco⁹

wunderschön roséfarben, süßlich-herber Geschmack, erinnert an Johannisbeeren

Hofgut Wiesenmühle / **Deutschland**

fruchtig	0,1 l	€	5,90
	0,75 l	€	39,50

Durbacher Riesecco Qualitäts-Perlwein⁹

*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 DQ⁹

* 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 DQ⁹

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 DQ⁹

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 DQ⁹

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 KLASSIK⁹

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

Weinrieder / **Weinviertel** / Österreich

trocken

0,2 l € 7,80

Wirsching

Silvaner DQ⁹

*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 DQ⁹

* kräftiges Bukett, leichter Körper, feinrassig und elegant*

Ruppertsberger Weinkeller / **Pfalz**

trocken

0,2 l € 6,40

MAXIMIN

Riesling DQ⁹

* 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 DQ⁹

* 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 Muskateller⁹

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.⁹

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 DQCa⁹

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 DO⁹

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 IGP⁹

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 DO⁹

* 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 DO⁹

* 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 Manduria⁹

* 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

Adig⁹

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 DOC⁹

intensives Beerenaroma, ausdrucksstark und kraftvoll, frische Eleganz, Barriqueausbau

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

Weissweine - Flasche

Durbacher Edition KLASSIK

Grauer Burgunder Qualitätswein⁹

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

Qualitätswein⁹

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

Weinrieder / Weinviertel / Österreich

trocken 0,75 l € 27,50

VDP. GUTSWEIN Gelber Muskateller⁹

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.⁹

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 DOC⁹

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.⁹

*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.⁹

*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.⁹

*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.⁹

*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 DOCa⁹

*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 DOC⁹

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 DOC⁹ Alto Adige⁹

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 DOC⁹

intensives Beerenaroma, ausdrucksstark und kraftvoll, frische Eleganz, Barriqueausbau

Castelfeder / Südtirol / Italien

trocken 0,75 l € 34,50

Malbec Reserva⁹

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

Los Toneles / Mendoza / Argentinien

trocken 0,75 l € 38,50

Muga Reserva DOCa⁹

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 AOP⁹

*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 Baudile⁹

*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.

*Buket 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. ²⁾

**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 15 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