

MENÜ



MEERESGLÜCK
RESTAURANT & CAFE

LIEBE GÄSTE.

Schön, dass Sie da sind!

Mit dem "MeeresGlück" möchten wir Ihnen ein ganz besonderes Erlebnis direkt am Wasser bieten. Ob zum Mittag oder Abendessen – unser Ziel ist es, Sie kulinarisch zu verwöhnen und Ihren Besuch bei uns unvergesslich zu machen.

"Genießen Sie den Moment und lassen Sie sich treiben –
Ihr MeeresGlück wartet auf Sie!"

Nach der Übernahme und mit einem frischen Konzept laden wir Sie ein, die neue Atmosphäre zu erleben. Unsere neu gestaltete Speisekarte bietet Ihnen eine sorgfältige Auswahl an Gerichten, die mit Liebe und Frische zubereitet werden.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass es bei Hochbetrieb zu erhöhten Wartezeiten kommen kann. In Stoßzeiten kann die Zubereitung Ihrer Speisen bis zu 1,5 bis 2 Stunden in Anspruch nehmen – Qualität und Frische stehen für uns an erster Stelle. Vielen Dank für Ihre Geduld!

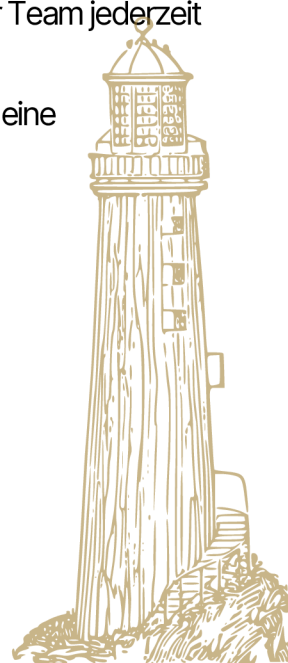
Auf individuelle Wünsche, Allergien und Unverträglichkeiten gehen wir selbstverständlich gerne ein. Sprechen Sie uns einfach an, damit wir Ihr Essen optimal für Sie zubereiten können.

Für Fragen, Wünsche oder Anregungen steht Ihnen unser Team jederzeit zur Verfügung.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns zu begrüßen und Ihnen eine wundervolle Zeit am Wasser zu bereiten.

**Ihr Team vom
Restaurant MeeresGlück**

"Hier werden Momente zu Erinnerungen."



Vorspeisen

BÜS. KRABBENSCHAUM SUPPE

Frische Krabben mit Brot

9,50€

TOMATEN SUPPE

mit Brot, Sahnehaube & Basilikumöl

7,50€

GEBRATENE FALAFEL (3 STK.) (AUS KICHERERBSEN)

mit Sesamsauce, Balsamico Glace, Salatbeilage & Brot

7,00€

GEBRATENE GARNELEN IN KNOBLAUCH MARINIERT

mit Knoblauchbrot in fein gewürztem Olivenöl, Knoblauch Dip & Salatbeilage

14,50€

AVOCADO BRUSCHETTA

mit Knoblauchbrot, Tomaten- & Zwiebelwürfel, Guacamole & Garnelen

9,80€

TOMATEN BRUSCHETTA

mit Knoblauchbrot, Tomatenwürfeln, Basilikum, Zwiebel & Balsamico Glace

9,00€

KRABBENLÖFFEL

Frische Krabben, Remoulade, Brot & Salatbeilage

13,50€

POTATO DIPPERS

mit Parmesan & Trüffel-Mayonnaise

8,50€

BUNTER SALAT MIT BROT

Buntsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten & hausgemachtes Dressing

KL. 5,50€

9,00€

Küstenknollen

DAZU EINE SALATBEILAGE

KÜSTENKNOLLE MIT KRÄUTER DIP

mit Garnelen & Knoblauch Dip

12,50€

+ 7,50€

mit Lachs & Remouladen Dip

+ 8,00€

mit Kikok & Kräuter Dip

+ 8,00€

mit Krabben (ca. 40 gr.) & Kräuter Dip

+ 6,90€

mit Matjes, roten Zwiebeln & Remouladen Dip

(1 MATJES) KL. 15,50€

(2 MATJES) 18,50€





Salate

DAZU BAGUETTE MIT UNSEREM HAUSGEMachten DRESSING



SALATPLATTE MIT GEBRATENEM LACHS

KL. 15,50€
18,50€

SALATPLATTE MIT KIKOK

KL. 18,00€
20,50€

MEERESGLÜCK SALAT

mit gebratenem Lachs, Matjes & Krabben

21,50€

SALATPLATTE MIT GARNELEN

KL. 14,50€
17,00€

BAUERN Salat MIT FETA

KL. 13,50€
15,50€

SALATPLATTE MIT FALAFEL(AUS KICHERERBSEN)

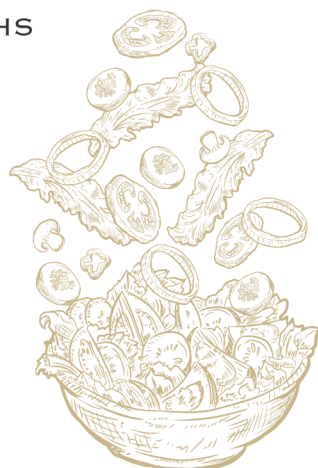
KL. 14,50€

(4 ODER 6 STK.)

mit Sesam Dressing

16,50€

*UNSERE SALATE ENTHALTEN BUNTSALAT, TOMATEN, GURKEN, PAPRIKA, KAROTTEN



Feines vorweg

DAZU EINE SALATBEILAGE

MATJES HAUSFRAUEN ART

Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Bratkartoffeln

(2 MATJES) KL. 19,50€
(3 MATJES) 22,50€

MATJES MIT RÜHREI

dazu Bratkartoffeln, Salatbeilage & Remoulade

(2 MATJES) KL. 20,50€
(3 MATJES) 23,50€

KRABBen MIT SPIEGELEI

dazu Bratkartoffeln & Remoulade

(1 EI) KL. 22,50€
(2 EIER) 25,50€

KRABBen MIT RÜHREI

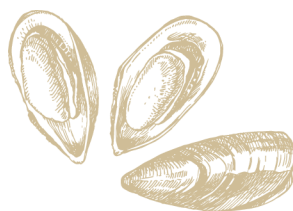
dazu Bratkartoffeln & Remoulade

KL. 23,50€
26,50€

LABSKAUS

mit Matjesfilet, Spiegelei & Rote Beete

(1 EI, 1 MATJES) KL. 19,50€
(2 EIER, 2 MATJES) 22,50€



SAURE PLATTE

Sauerfleisch, Krabben, Brathering, Bratkartoffeln & Remoulade

26,50€

SAUERFLEISCH

hausgemacht, dazu Bratkartoffeln & Remoulade

KL. 20,50€
22,50€

BRATHERING SAUER EINGELEGT

mit Bratkartoffeln & Remoulade

(2 BRATHERINGE) KL. 17,50€
(3 BRATHERINGE) 20,50€

*Für Informationen zu Zutaten oder Allergenen sprechen Sie bitte unser Fachpersonal an – wir helfen Ihnen gerne weiter.



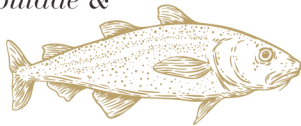
Fisch & Meer

DAZU EINE SALATBEILAGE

MEERESGLÜCK TELLER 29,00€
*gebratenes Lachs-, Kabeljaufilet,
Matjes, Krabben, dazu
Bratkartoffeln & Remoulade*

KÜSTENTELLER 26,50€
*gebratenes Rotbarsch Filet,
Dithmarscher Sauerkraut, Speck &
Bratkartoffeln*

EDLER HAFEN-TELLER 29,50€
*Lachs-, Kabeljaufilet, Muscheln,
Schollenfilet mit Remoulade &
Bratkartoffeln*



SEELACHSFILET KL. 21,00€
mit Pommes & Remoulade 24,00€

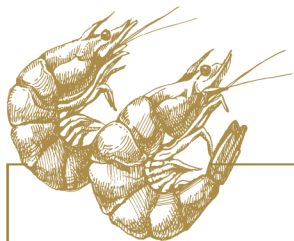
ROTBARSCHFILET KL. 22,00€
mit Bratkartoffeln & Remoulade 24,50€

LACHSFILET KL. 22,50€
mit Pommes & Remoulade 25,50€

KABELJAUFILET KL. 21,50€
mit Bratkartoffeln & Remoulade 24,50€

SCHOLLENFILET 25,50€
mit Bratkartoffeln & Remoulade

GARNELEN TOPF 25,00€
mit Brot, Gemüse & Knoblauch Dip



Fleisch

DAZU EINE SALATBEILAGE

MEERESGLÜCK GRILLTELLER 32,50€
*Rumpsteak, Kikok, Lammsteak, dazu
Crispers, Kräuterbutter, Kräuter Dip
& BBQ Dip*



HAFENGRILL TELLER 29,50€
*Rumpsteak, Schweinesteak,
Lammsteak dazu Bratkartoffeln &
BBQ Dip*

RUMPSTEAK (200/250 GR.) KL. 27,50€
*mit Pommes, Kräuterbutter, BBQ Dip
& Kräuter Dip* 31,50€

KIKOK 25,50€
*mit Gitter Kartoffeln, Kräuterbutter,
Kräuter Dip & BBQ Dip*

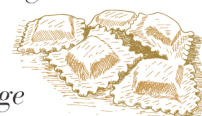
LAMMHÜFTSTEAK 27,50€
*mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter &
BBQ Dip*

SCHWEINE MEDAILLONS 24,50€
mit Bratkartoffeln & BBQ Dip

Vegetarisches

CHILI SIN CARNE 14,50€
mit Baguette & Salatbeilage

NUDELTASCHEN 18,50€
in Butter mit Salatbeilage



KNOBLAUCH NUDELTASCHEN 18,50€
in Butter mit Salatbeilage

KNOBLAUCH-SPINAT 19,50€
NUDELTASCHEN
aus Dinkel in Butter & Salatbeilage

Unsere Upgrades

KÜSTENKNOLLEN, CRISPERS, SALZKARTOFFELN, POMMES,
GITTERKARTOFFELN, POTATO DIPPERS (AUCH ALS ERSATZ-BEILAGE) 4,50€

KNOBLAUCH DIP, BBQ DIP, KRÄUTERBUTTER, REMOULADE, SAUCE
HOLLANDAISE, KRÄUTER DIP, MANGO CHUTNEY, HONIG-SENF 2,80€

KRABBen (CA. 40 GR.) / MUSCHELN 6,90€

*Für Informationen zu Zutaten oder Allergenen sprechen Sie bitte unser Fachpersonal an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Pasta

BANDNUDELN MIT LACHS
in Hollandaise-Sahnesoße

KL. 20,00€
22,50€

BANDNUDELN MIT KIKOK
mit Champignon-Sahnesoße & Parmesan

KL. 18,50€
20,50€

BANDNUDELN MIT
GARNELEN
mit Sahnesoße, Knoblauch, Basilikum & Parmesan

KL. 19,00€
21,50€

PENNE MIT CHAMPIGNONS
in Champignon-Rahm Soße & Parmesan

KL. 14,00€
16,00€

PENNE MIT FRISCHEM
GEMÜSE
in Hollandaise- Sahnesoße, Käse überbacken

18,50€

PENNE MIT LACHS
in Spinat Sahne Soße

KL. 20,00€
22,50€

Schnitzel

MEERESGLÜCK SCHNITZEL
mit Bratkartoffeln, Spiegelei & Krabben

KL. 22,50€
24,50€

HOLSTEINER ART
mit Pommes & Spiegelei

KL. 18,50€
20,50€

NACH WIENER ART
mit Pommes

KL. 16,50€
18,50€

JÄGERSCHNITZEL
mit Bratkartoffeln in Champignon Rahm Soße

KL. 19,50€
21,50€

Burger

DAZU WERDEN POTATO DIPPERS & HAUSEIGENE COCKTAIL-SOSSE SERVIERT

WÄHLE DEIN BRÖTCHEN:

Laugen Bun mit Sesam oder Brioche Bun

MEERESGLÜCK BURGER
Kabeljau, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Roten Zwiebeln, Rucola, Honigsenf-Dill Soße & Röstzwiebeln

18,50€

KIKOK BURGER
Gegrilltes Hähnchen, Salat, Tomaten, Gurken, Mango-Chutney, Rote Zwiebeln, Rucola & Röstzwiebeln

17,50€

BBQ BURGER
Vom Rind, Tomaten, Bacon, Salat, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, BBQ Dip, Mayonnaise, Röstzwiebeln & Rucola

16,50€

BACON CHEESE BURGER
Vom Rind, Cheddar, Bacon, Salat, Tomaten, Mayo-Röstzwiebeln, Gewürzgurken & Rucola

17,00€

VEGETARISCHER BURGER
Falafel, Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln, Sesamsoße, Balsamico Glace & Rucola

15,50€

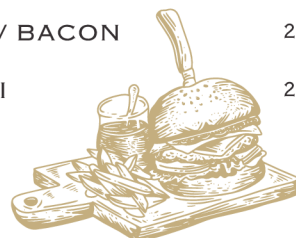
Deine Burger-Upgrades

EXTRA RIND 4,00€

EXTRA FALAFEL 3,80€

EXTRA CHEDDAR / BACON 2,50€

EXTRA SPIEGEL EI 2,30€



*Für Informationen zu Zutaten oder Allergenen sprechen Sie bitte unser Fachpersonal an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

Etwas Süßes geht immer

WAFFELN

mit Puderzucker

mit Vanille Soße

mit Vanille Eis

mit heißen Kirschen

APFELSRTUDEL

mit Vanille Eis / Vanille Sauce & Sahne

SCHOKO-KÜCHLEIN

auf Vanille Sauce, Erdbeer Eis & Sahne

CRÈME BRÛLÉE

mit 1 Kugel Vanille Eis, Sahne & Vanille Sauce

KAISERSCHMARR'N

mit Apfelmus / Zwetschgenkompott / Vanille Sauce (mit / ohne Rosinen)

GEMISCHTES EIS (MIT SAHNE)

Schokolade, Vanille, Erdbeere

COUPE DANMARK

Vanille Eis mit Schokoladensauce, Sahne

EIERLIKÖR BECHER

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Eierlikör, Sahne

KUNTERBUNT

2 Kugeln Eis nach Wahl, bunte Streusel

1 KUGEL EIS**

Schoko / Vanille / Erdbeere / Stracciatella

AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanille Eis & Sahne

VANILLE EIS

eine Kugel mit Krabben

EISKAFFEE

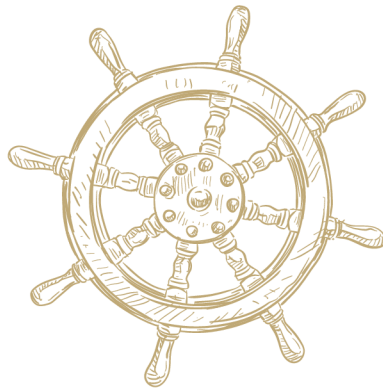
mit Vanille Eis & Sahnehaube

HAUSGEMACHTER KUCHEN (WECHSELNDES ANGEBOT)

mit Kaffee

HAUSGEMACHTER TORTEN (WECHSELNDES ANGEBOT)

mit Kaffee



6,00€

7,00€

7,50€

8,50€

8,50€

9,50€

9,50€

KL. 12,50€

15,00€

MIT 6,50€

OHNE 6,00€

7,50€

7,90€

4,00€

2,00€

5,50€

7,90€

7,90€

4,50€

6,50€

7,50€

9,50€

**Zusatzstoffe im Eis: Koffeinhaltig, Süßungsmittel, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Phenylalaninole. Farbstoffe, mit Alkohol

*Für Informationen zu Zutaten oder Allergenen sprechen Sie bitte unser Fachpersonal an – wir helfen Ihnen gerne weiter.

MEERESGLÜCK

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

NORDSEE

DIESE KARTE GEHÖRT:



Das haben wir für euch

KNUSPERHELDEN (NUGGETS MIT POMMES)

7,50€



MINI-KAPITÄN (PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES)

9,50€

PENNE ZAUBER (PENNE MIT TOMATEN SOSSE UND
PARMESANKÄSE)

8,00€

NUDELN MIT BUTTER SOSSE ODER NATUR

6,50€

GROSSE FISCHSTÄBCHEN AHOI (SEELACHS MIT
KRÄUTERREMOULADE & POMMES)

9,50€

CHEESEBURGER-BANDE MIT POMMES

9,50€



WICHTEL-STÄBCHEN (POMMES MIT KETCHUP ODER MAYO)

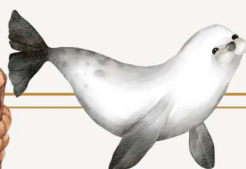
4,50€

KLEINES KIKOK-WUNDER MIT POMMES

11,50€



MEERESGLÜCK
RESTAURANT & CAFE





MEERESGLÜCK

GETRÄNKEKARTE



BIER

König Pilsener	0.25	3,30€
	0.4	4,70€
	0.5	5,90€
Alsterwasser (Radler)	0.25	3,30€
	0.4	4,70€
	0.5	5,90€
Dithmarscher Dunkel	0.3	4,30€
	0.5	5,90€
Benediktiner hell	0.3	3,60€
	0.5	5,90€
Benediktiner hell (alkoholfrei)	0.33	3,70€
Benediktiner Hefeweizen (dunkel)	0.5	5,90€
Benediktiner Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5	5,90€
	0.5	5,90€
Fl. König Pilsener (alkoholfrei)	0.33	3,70€

APERITIFS

Martini, Bianco dry	5,00€
Campari, Orange	6,50€
Vodka Lemon / Cola Bacardi	6,50€
Baileys 17 % (auf Eis)	3,90€
Gin Tonic mit Alkohol (alkoholfrei)	8,00€
	7,50€



WEIN

WEISSWEINE

Grauburgunder 12,5% <i>Trocken, Spritzig mit milder Säure</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	1.00	22,50€
Chardonnay Cellier <i>Trocken, mit einer feinen Säure</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	1.00	22,50€
Eichstetter Riesling <i>Trocken, frisch mit feiner Frucht</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	1.00	22,50€
Rivaner halbtrocken <i>Mild, wenig Säure</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
Hafenbecken I (Regional) <i>Cabernet Blanc - Trocken, wenig Säure</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
Weinschorle	0.2	6,80€

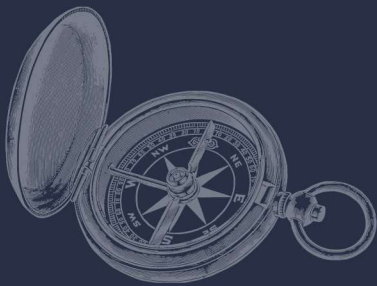
ROTWEINE

Merlot Frankreich trocken <i>Fruchtig trockene Note</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	1.0	28,00€
"Cal y Canto" Spanien <i>Feinherb fruchtige Note</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
"Die Freuden teilen" <i>Lieblicher Rotwein Cuvée</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
Hafenbecken II <i>Cuvée Rot - lieblich, mild fruchtige Note</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€

ROSÉ WEINE

Rosé Wein <i>Trocken</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
Rosé Wein <i>Halbtrocken</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	0.75	19,50€
Spätburgunder Weißherbst <i>Trocken, Weingut "Kiefer"</i>	0.2	7,00€
	0.5	14,00€
	1.00	22,50€





MEERESGLÜCK

GETRÄNKEKARTE

SOFT GETRÄNKE

Tafelwasser	0.2	2,40€
	0.4	4,80€
	0.75	7,40€
Acqua Morelli Non Sparkling	0.25	3,00€
Naturale (ohne Kohlensäure)	0.75	7,90€
Acqua Morelli Sparkling	0.25	3,00€
Frizzante (mit Kohlensäure)	0.75	7,90€
Pepsi / Mirinda / 7Up / Spezi /	0.2	2,70€
Pepsi Zero	0.4	4,80€
Bitter Lemon / Tonic Water /	0.2	3,50€
Ginger Ale	0.4	5,40€
Cranberry / Rhabarber /	0.2	2,80€
Orange / Maracuja /	0.4	4,80€
Johannisbeere / Ananas		
Saft Schorle	0.2	2,80€
	0.4	4,80€
Kirschsaft / Bananennektar	0.2	2,90€
oder KiBa	0.4	5,00€
FL. Malzbier	0.33	3,50€
Eistee selbstgemacht	0.5	6,00€
(Erdbeer, Maracuja, Pfirsich, Minze, Mandel, Vanille, Cranberry, Hollunderblüte, Ginger, Basilikum)		



HEISSES

Becher Filterkaffe	3,20€
Becher Cafe Crema	3,40€
Cappuccino	3,60€
Espresso	2,60€
Espresso Macchiato	2,80€
Latte Macchiato	3,60€
mit Caramell	4,00€
Milchkaffee	3,60€
Becher Schokolade	3,40€
mit Sahne	3,90€
Tee	3,40€
Darjeeling, Assam, Grüner Tee, Sommerbeeren, Rooibos Vanille, Kräutergarten, Pfefferminze	
Rumgrog	6,00€
Brauner Rum, Wasser	
Dithmarscher Eiergrog	7,50€
Brauner Rum, Eigelb & Brauner Zucker	
Pharisäer (Kaffee mit Rum & Sahne)	7,00€
Irish Coffee (mit Irischem Malt Whiskey & Sahne)	7,00€
Tote Tante (Heiße Schokolade, mit Rum & Sahne)	7,00€
Schoko-Schoko (Heiße Schokolade, mit Cacao Likör & Sahne)	7,00€



MEERESGLÜCK

GETRÄNKEKARTE



PROSECCO

Glas Prosecco "Frisecco Rosé von Kiefer" 4,20€

Lillet-Wildberry 7,50€
Schweppes Wild Berry mit Lillet & Minze

Prosecco „Spritz“ 7,50€
Prosecco Rose, Aperol & Minze

Aperol „Spritz“ 7,50€
Aperol, trockener Weißwein, Mineralwasser & Minze

Sarti Spritz 7,50€
Sarti, Prosecco, Mineralwasser & Minze

Limoncello Spritz 7,50€
Limoncello, Prosecco, Mineralwasser & Minze

Hugo 6,90€
Hollunderblüte, Prosecco Rose, Limette, Wasser, Minze

Campari „Spritz“ 7,50€
Campari, halbtrockener Weisswein, Mineralwasser & Minze



SPIRITUOSEN

Krabben-Schnaps mit Krabbe 2,50€
(hauseigen)

Chili vom Deich 2,50€
(hauseigen)

Oldesloer Korn 32% 2,90€

Hamburger Kümmel 35% 2,90€

Küstennebel 21,8% 2,80€

Jubiläums Aquavit 40% 3,80€

Linie Aquavit 41,5% 4,00€

Friesengeist 56% 4,20€

Sambuca 40% 3,20€

Ouzo 38% 3,20€

Remy Martin oder Otard (Cognac) 40% 7,00€

Verschiedene Edel-Whiskey 's, -Brandy's am Tresen 3,90€

OBSTSPIRITUOSEN

Mirabelle 45% 4,60€

Grappa „Marc vom Gewürztraminer“ mild 41% 3,90€

Apfelbrand 45% 3,90€

Williams Birnen Brand 45% 4,60€

Waldhimbeergeist 45% 4,60€

Kirschbrand 45% 4,60€

Zibärtele 45% 4,90€

Marillen-Schnaps von Bailoni 4,90€
aus Österreich 40%

Marillen-Likör von Bailoni 4,70€
aus Österreich 30%

Obstler 45% 3,90€

KRÄUTERSPIRITUOSEN

Küstenkräuter (hauseigen) 2,50€

Wattenläuper 32% 2,80€

Jägermeister 35% 3,00€

Fernet Branca 42% 3,80€

Ramazotti 30% 3,90€

Averna (mit Eis+Zitrone?) 3,90€
29%

Underberg 44% 4,80€



MEERESGLÜCK

GETRÄNKEKARTE

COCKTAILS

Pina Colada	9,00€
<i>Weißer Rum, Ananas, Cocos, Sahne</i>	
Mai Tai	11,00€
<i>3 Sorten Rum, Zitrone, Cointreau, Ananas</i>	
Sex on the Beach	9,00€
<i>Wodka, Pfirsich, Cranberry, Erdbeersirup</i>	
Caipirinha	9,00€
<i>Cachaca, Limette, Br. Zucker, Limetten</i>	
Mojito	9,00€
<i>Weißer Rum, Limette, Br. Zucker, M. Wasser, Frische Minze</i>	
Planters Punch	10,50€
<i>Myer's Rum, Zitrone, Orange, Grenadine, Ananas, Angostura</i>	

COCKTAILS (ALKOHOLFREI)

Santafée	6,50€
<i>Orange, Maracuja, Mandel, Zitrone</i>	
Colada dream	6,50€
<i>Kokos, Sahne, Ananas, Erdbeersirup</i>	
Ipanema	6,50€
<i>Limette, Br. Zucker, Ginger Ale</i>	
Bitter Camparino	6,50€
<i>Frucht-Bitter, Cranberry, Orangensaft</i>	



Mit Liebe gekocht, mit Freude serviert – denn gute Küche ist mehr als Essen,
„ sie ist ein Gefühl, das bleibt.

Wir legen großen Wert auf Qualität und Transparenz. Sollten Sie Fragen zu Zusatz- oder Inhaltsstoffen haben oder allergenfreie Speisen wünschen, wenden Sie sich gerne an unser Personal – wir beraten Sie individuell und helfen Ihnen weiter!

Was ist eigentlich Kikok?



Das Futter stammt ausschließlich aus **VLOG** (Verband und Lebensmittel ohne Gentechnik) zertifizierten Futterwerken. Es werden weniger Tiere je Quadratmeter gehalten. Die Rasse und die extensive Fütterung führen dazu, dass die Maishähnchen langsamer wachsen und **kein** Antibiotika bekommen.



Unsere Jahresöffnungszeiten

Wenn draußen der Wind frischer weht, passen wir unsere Öffnungszeiten an die Winterzeit an. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Veranstaltung nehmen wir gerne auch außerhalb der Öffnungszeiten an!

Silvester nur mit Tischreservierung!
Tel.: 04834 9627 680





MEERESGLÜCK

RESTAURANT & CAFÉ