



Herzlich willkommen in Sankt Peter-Ording,

Moin Moin im Böhler Landgang !

Schön, dass Sie (wieder) bei uns sind. Wir freuen uns auf eine spannende Saison im Jahre 2023 mit Ihnen.

Machen Sie es sich gemütlich und lassen Sie es sich gut bei uns gehen.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Inhaber Dennis Schröder & Team

## Starters

<b>APEROL SPRITZ</b> <sup>3,4,0</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>LILLET WILDBERRY SPRITZ</b> <sup>3,4,7,0</sup>	0,2l	<b>7,90 €</b>
<b>SECCO</b> <sup>0</sup>	0,1l	<b>4,90 €</b>
<b>CREMANT ROSÉ</b> <sup>0</sup>	0,1l	<b>6,90 €</b>

## Starters Alkoholfrei

<b>CRODINIO SPRITZ</b> <sup>3,4,7</sup>	0,2l	<b>6,90 €</b>
<b>MARTINI FLOREALE WHITE PEACH</b> <sup>4,0</sup>	0,2l	<b>6,90 €</b>
<b>MARTINI VIBRANTE WILDBERRY SPRITZ</b>	0,2l	<b>6,90 €</b>

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

## Vorspeisen

### KRABBENSUPPE 12,90 € (1,A,B,D,L)

Fein abgeschmeckt mit Cognac, als Einlage Nordseekrabben, mit Sahnehaube dazu Steinofenbaguette

### TAGESSUPPE \*Tagespreis

Nach Lust & Machbarkeit der Küche

### KLEINER SALAT 7,90 € (A,M,H)

Knackige bunte Salate, hausgemachter Preiselbeer-Vinaigrette, garniert mit Tomate, Gurke und angeröstetem Buchweizen

### KLEINER FRISAKI SALAT 12,50 € (A,G,M)

Schafskäse aus Tetenbüll, knackige bunte Salate, hausgemachter Preiselbeer-Vinaigrette, garniert mit mariniertem Kürbis, Gurke und Schwarzbrot-Chips

## Fleisch

### LANDGANG BOLOGNESE

Aus gezupfter Rinderbrust, Entenkeule und Lammkeule, serviert mit Tagliatelle, mariniertem Kürbis, Grünzeug und Grana Padano

22,90 € (A,G,L)

### RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE

Medium, oder nach Ihrem Wunsch gebraten, mit hausgemachtem Coleslaw, Sour Cream & Kräuterbutter dazu Schwenkkartoffeln

(ca.) 220g 35,90 € (C,G,M)

### SCHNITZEL WIENER ART

Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert und ausgebacken, mit Preiselbeeren und Salatbeilage dazu Pommes Frites

21,50 € (A,C,M)

### SCHNITZEL HOLSTEINER ART

Schweineschnitzel aus der Oberschale, paniert und ausgebacken, mit Remoulade, Spiegelei und Salatbeilage dazu Schwenkkartoffeln

23,50 € (A,C,M)

### LABSKAUS

Traditionelle Seemannskost aus gepökelter Ochsenbrust, Zwiebeln, Kartoffeln & Rote Bete, serviert mit Rote Bete Würfeln, Gewürzgurke, Spiegelei und Rollmops

22,50 € (C,D,L)

### LAMM STEAKHÜFTE

gebraten, dazu Schwenkkartoffeln, Sour Cream, Kräuterbutter & Salatbeilage

29,90 € (C,G,M)

## Extras

Mayonnaise (A,C) 0,70 €

Ketchup (M) 0,70 €

Remoulade (A,C,M) 1,00 €

Sour Cream (G,C,M) 1,50 €

Grana Padano (G) 2,50 €

Kräuterbutter (G) 2,00 €

Schwenkkartoffeln 4,50 €

ColeSlaw (M) 3,50 €

Spiegelei (C) 2,50 €

Nordseekrabben (B,1) 9,50 €

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

## Fisch

### FJORDLACHS

Lachsfilet gebraten, auf Gersten-Kürbis-Risotto  
garniert mit mariniertem Kürbis  
an Kräuterschaum

**26,90 €** (A,D,F,L)

### MATJES

Heringsfilets nach Nordischer Art auf hausgemachter  
Hausfrauensauce, mit Salatbouquet  
dazu Schwenkkartoffeln

**21,50 €** (A,C,D,M)

### KAPITÄNSTELLER

Heringsfilet nach Nordischer Art, Rauchmatjes und  
Sherrymatjes auf hausgemachter Hausfrauensauce, mit  
Salatbouquet  
dazu Schwenkkartoffeln

**23,90 €** (A,C,D,M,O)

### NORSEESCHOLLE

Im Ganzen gebraten ohne Kopf, Schwenkkartoffeln und  
Salatbouquet, wahlweise dazu...

**„FINKENWERDER“** mit Speckstippe **29,90 €** (A,D,N)

**„BÜSUMER“** mit Nordseekrabben **33,90 €** (1,A,B,D,N)

## Vegetarisch & Vegan

### VEGANE MAULTASCHEN

Drei vegane Maultaschen mit Lauch- Zwiebel-  
Blattspinatfüllung, auf tomatisiertem Spitzkohl,  
überzogen mit Kräuterschaum

**22,90 €** (A,F,L,O)

### GROßER FRIESAKI SALAT

Schafskäse aus Tetenbüll, knackige bunte Salate,  
hausgemachte Preiselbeer- Vinaigrette, garniert mit  
mariniertem Kürbis, Gurke und Schwarzbrot- Chips

**24,50 €** (A,G,M)

### TAGLIATELLE (A,G,H)

mit grünem Pesto, mariniertem Kürbis, gerösteten  
Cashewkernen, Grünzeug und...

Grana Padano **21,90 €**

Frisaki (Schafskäse aus Tetenbüll) **23,90 €**

## Dessert

### SCHOKOKÜCHLEIN 9,90 € (A,C,F,G,H)

Schokoküchlein, garniert mit  
Walnuss- Stückchen, dazu Vanilleeis und Sahne

### HAUSGEMACHTER MILCHREIS (A)

In Hafermilch gekocht, Vegan, Laktose- & Sojafrei

mit Apfelkompott (A) **7,90 €**

mit Zimt & Zucker (A) **7,50 €**

### EISKUGELN (G)

Vanille, Erdbeere oder Schokolade

je Kugel **2,50 €**

Port. Sahne **1,00 €**

Eierlikör 4cl, hausgemacht **4,50 €**

**CRÈME BRÛLÉE (A,C,G)** **7,50 €**

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen  
R) Weichtiere

## Softdrinks

### LIMONADEN

Coca Cola <sup>8,7</sup>	fl. 0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix <sup>4,5,7</sup>	fl. 0,33 l	3,90 €
Cola Zero <sup>3,6,7,8</sup>	fl. 0,33 l	3,90 €
Fanta <sup>5,7</sup>	fl. 0,33 l	3,90 €
Sprite	fl. 0,33 l	3,90 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	fl. 0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	fl. 0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>4</sup>	fl. 0,2 l	3,50 €
FeverTree Mediterran Tonic <sup>4</sup>	fl. 0,2 l	3,90 €

### WASSER

St. Michaelis Feinperlig	fl. 0,25 l	3,00 €
	fl. 0,75 l	6,90 €
St. Michaelis Still	fl. 0,25 l	3,00 €
	fl. 0,75 l	6,90 €

### SAFT & SCHORLEN

Wählen Sie aus den Sorten:

Apfel (Naturtrüb), Banane, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja und Rhabarber

Als Saft/Nektar	0,2 l	3,40 €
	0,4 l	5,20 €
Als Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,90 €

## Heißgetränke

### KAFFEE

Cafe Crema	3,50 €
Cappuccino*	3,90 €
Caffe Latte*	4,20 €
Espresso	3,20 €
Espresso doppelt	4,20 €

\*Milchschaum kann auf Wunsch auch mit Hafermilchschaum ersetzt werden  
Aufpreis 0,50 €

## Fassbier

### BIER VOM FASS

Flensburger Pils	0,3 l	4,30 €
	0,4 l	5,20 €
Flensburger Dunkel	0,3 l	4,30 €
	0,4 l	5,20 €
Alsterwasser	0,3 l	4,30 €
Mit Zitronenlimonade	0,4 l	5,20 €

## Flaschenbier

### HEFEWEIZEN

König Ludwig Hefeweizen	0,5 l	5,90 €
-------------------------	-------	--------

### ALKOHOLFREI

Flensburger Alkoholfrei	fl. 0,33 l	4,20 €
König Ludwig Hefe Alkoholfrei	0,5 l	5,90 €

### TEE

Assam	4,20 €
Grüntee	4,20 €
Rooibos Vanille	4,20 €
Sommerbeeren Früchtetee	4,20 €

### „MIT SCHUSS“

Wellerman's Spiced Rumgrog ,Salted Caramel'	5,50 €
--	--------

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

## Weißwein

### Bischel Grauburgunder, trocken, 2021

VDP Gutswein

Weingut Bischel / Rheinhessen

0,2l **8,20 €** 0,75l **29,00 €**

### Ein Tag am Meer, trocken, 2022

Hammel & Cie / Pfalz

(Absolutes Trinkerlebnis !)

0,2l **9,80 €** 0,75l **34,90 €**

### Just Riesling !, trocken, 2021

VDP Gutswein,

Gut Hermannsberg / Nahe

0,2l **9,20 €** 0,75l **32,90 €**

### Merlot Blanc de Noir, trocken, 2020

Christian Bamberger / Nahe

0,2l **7,90 €** 0,75l **28,00 €**

## Grappa & Obst

**Birkenhof Brennerei** 2 cl **5,50 €**

Alte Himbeere, Alte Williams- Birne,  
Alte Marille, Alte Quetsch 40% vol.

**Marzadro Grappa** 2cl **4,50 €**

Chardonnay 45% vol. , Amarone 41% vol.  
Stravecchia 41 % vol.

**Lörch** 2cl **4,50 €**

Haselnuss Destillat 40% vol.

**Eberle** 2cl **3,90 €**

Roter Weinbergpfirsich Likör 16% vol.

## Rotwein

### Primitivo, trocken, 2019

Vigneti del Salento, Apulien / Italien

0,2l **7,20 €** 0,75l **27,00 €**

### Merlot, trocken, 2019

Casa Vinicola Sartori, Venetien / Italien

0,2l **7,00 €** 0,75l **26,00 €**

### Portillo Malbec, trocken, 2019

Salentein, Argentinien

0,2l **7,70 €** 0,75l **29,00 €**

## Roséwein

### Le vien en Rose, trocken, 2020

Domaine Horgelus, Gascogne / Frankreich

0,2l **6,90 €** 0,75l **23,50 €**

### Tesch Deep Blue, trocken, 2018

Blauburgunder, Weingut Tesch, Nahe

0,2l **7,20 €** 0,75l **27,00 €**

## Verteiler

<b>Helbing Kümmel</b>	35% vol.	2cl	<b>3,00 €</b>
<b>Linie Aquavit</b>	41,5% vol.	2cl	<b>3,00 €</b>
<b>Friesengeist</b>	56% vol.	2cl	<b>3,00 €</b>
<b>Küstennebel</b>	21,8% vol.	2cl	<b>2,60 €</b>
<b>Sambuca</b>	40% vol.	2cl	<b>2,90 €</b>
<b>Baileys<sup>7,8</sup></b>	17% vol.	4cl	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	30% vol.	4cl	<b>4,50 €</b>
<b>Ramazzotti Crema</b>	17% vol.	4cl	<b>4,50 €</b>
<b>Fernet Branca</b>	39% vol.	4cl	<b>4,50 €</b>
<b>Averna</b>	29% vol.	4cl	<b>4,50 €</b>

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere

## Whisky

<b>Vit hund</b> , Swedish <u>white</u> Whisky 46,1% vol.	4cl	<b>6,20 €</b>
<b>Mack</b> , Swedish Single Malt Whisky 40% vol.	4cl	<b>6,20 €</b>
<b>Edradour</b> , Single Malt Scotch Whisky 10 J 40% vol.	4cl	<b>9,50 €</b>
<b>Bruichladdich ,The Laddie Eight'</b> , Islay Single Malt 8 J 50% vol.	4cl	<b>14,50 €</b>

## Rum

<b>Botucal</b> , 12 Jahre, Reserva Exclusiva/ Venezuela, 40% vol.	4cl	<b>6,50 €</b>
<b>Don Papa</b> , 7 Jahre, Philippinen, 40% vol.	4cl	<b>6,50 €</b>
<b>Wellerman's Spiced</b> , Salted Caramel, Altes Land 38% vol.	4cl	<b>5,90 €</b>
<b>Havanna Club</b> , 3 Jahre, Kuba, 40% vol.	4cl	<b>5,50 €</b>
<b>Ron Barcelo Imperial</b> , 7 Jahre, Dom. Republik, 38% vol.	4cl	<b>6,10 €</b>

## Gin

<b>Bombay Sapphire</b> 40% vol.	4cl	<b>5,90 €</b>
<b>Gin Sul</b> 43 % vol.	4cl	<b>6,20 €</b>
<b>Fabelhaft</b> 40% vol.	4cl	<b>7,00 €</b>
<b>Saffron Gin</b> 40 % vol.	4cl	<b>6,50 €</b>

Liebe Gäste,

An dieser Stelle noch einmal vielen Dank für Ihren Besuch und Vertrauen in unserem Restaurant. Unser Ziel ist es stets, zu Ihrer Zufriedenheit zu handeln. Bewerten Sie uns gern im Internet in den gängigen Bewertungsportalen, klären Sie bitte gerne Unzufriedenheiten direkt mit uns vor Ort ab.

Es ist nicht in unserem Sinne, dass Sie unser Haus unzufrieden verlassen.

Wir freuen uns Sie bald wieder hier im Böhler Landgang begrüßen zu dürfen.

Bleiben Sie Gesund !

Inhaber Dennis Schröder & Team

### Mitarbeiter gesucht !

**Wir suchen derzeit Verstärkung in allen Bereichen, egal ob Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob !  
Sprechen Sie uns an, ruft unter der 04863 40 29 77 4 durch, oder schickt uns eine eMail an:**

**info@landgang-spo.de**

**Wir freuen uns auf Euch !**

Alle Preise inkl. Service & Mehrwertsteuer

**Fußnoten** 1) Konservierungsstoffe 3) Süßstoff 4) Chinin 5) Antioxidationsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Farbstoff 8) Koffein

**Allergene** A) Gluten B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Sojabohnen G) Milch/Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie M) Senf N) Sesam O) Sulfite P) Lupinen R) Weichtiere