



Herzlich willkommen in Sankt Peter-Ording,

Moin Moin im Böhler Landgang !

Schön, dass Sie (wieder) bei uns sind. Wir freuen uns auf einen schönen  
Abend mit Ihnen.

Machen Sie es sich gemütlich und lassen Sie es sich gut bei uns gehen.

Inhaber Dennis Schröder & Team

### Starters

APEROL SPRITZ	3,4,○	0,2l	8,90 €
LILLET WILDBERRY SPRITZ	3,4,7,○	0,2l	8,90 €
SECCO ○		0,1l	5,90 €
CREMANT ROSÉ ○		0,1l	8,50 €

### Starters Alkoholfrei

CRODINIO SPRITZ	3,4,7	0,2l	7,90 €
LANDGANG SPRITZ	3,7	0,2l	7,90 €
FLOREALE WHITE PEACH	4,○	0,2l	7,90 €
MARTINI VIBRANTE WILDBERRY SPRITZ		0,2l	7,90 €

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

## TAGESSUPPE \*Tagespreis

Nach Lust & Machbarkeit der Küche

## FISCHSUPPE 12,90 € (A,D,L)

Fein abgeschmeckt mit Pernod, als Einlage gewürfelte Lachs- & Kabeljaufilets, dazu Steinofenbaguette

## ZIEGENKÄSE 13,50 € (A,G,H,M)

Flambierter Ziegenkäsetaler, Salatbouquet, geröstete Cashew Kerne, Birnenchutney & Honig dazu Steinofenbaguette

## KLEINER SALAT 8,90 € (A,M,H)

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

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

Friesischer Hirtenkäse, knackige bunte Salate, hausgemachte Preiselbeer-Vinaigrette, garniert mit mariniertem Kürbis, Gurke und Schwarzbrot- Chips

## LAMMSPIEßE 15,90 € (A,G,M)

Zwei Lammspieße aus der Steakhüfte auf Sour Creme an Salatbouquet, dazu Steinofenbaguette

# Fleisch

## LANDGANG BOLOGNESE

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

24,90 € (A,G,L)

## SCHNITZEL HOLSTEINER ART

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

23,50 € (A,C,M)

## RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE

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

(ca.) 220g 38,90 € (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)

## LABSKAUS

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

23,50 € (C,D,L)

## LAMM STEAKHÜFTE

gebraten, auf Kartoffel- Röstzwiebelstampf, dazu Prinzessbohnen & Jus

34,90 € (C,G,M)

# Extras

Mayonnaise (A,C)	0,70 €
Ketchup (M).	0,70 €
Remoulade (A,C,M)	1,50 €
Sour Cream (G,C,M)	2,50 €
Grana Padano (G)	3,50 €

Kräuterbutter (G)	3,00 €
Schwenkkartoffeln	5,50 €
ColeSlaw (M)	4,50 €
Spiegelei (O)	2,50 €
Queller	4,50 €

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 Tagliatelle in Riesling-Kräutersauce, garniert mit getrockneten, eingelegten Tomaten und Queller

**29,90 €** (A,D,F,L)

## MATJES

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

**21,50 €** (C,D,M)

## KABELJAU

*Interpretation alter norddeutscher Küche mit „Birnen, Bohnen & Speck!“*  
Kabeljaurückenfilet gebraten, auf Speckkartoffelstampf mit Prinzessbohnen, Birnenchutney & Kräuterbutter

**29,90 €** (A,D,G)

## KAPITÄNSTELLER

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

**23,90 €** (C,D,M,O)

# Vegetarisch & Vegan

## VEGANE MAULTASCHEN

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

**23,50 €** (A,F,L,O)

## GROßer LANDGANG SALAT

Friesischer Hirtenkäse, 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, marinierter Kürbis, gerösteten Cashewkernen, Grünzeug und...

Grana Padano **23,90 €**  
Friesischer Hirtenkäse **24,90 €**

# Dessert

## SCHOKOKÜCHLEIN 10,90 €

(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)

**9,50 €**

mit Zimt & Zucker (A)

**8,90 €**

## EISKUGELN

(G)

Vanille, Erdbeere oder Schokolade

je Kugel **2,70 €**

Port. Sahne **1,50 €**

Eierlikör 4cl, hausgemacht **5,50 €**

## CRÈME BRÛLÉE

(C,G)

**7,90 €**

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	4,20 €
Mezzo Mix <sup>4,5,7</sup>	fl. 0,33 l	4,20 €
Cola Zero <sup>3,6,7,8</sup>	fl. 0,33 l	4,20 €
Fanta <sup>5,7</sup>	fl. 0,33 l	4,20 €
Sprite	fl. 0,33 l	4,20 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	fl. 0,2 l	3,90 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>4</sup>	fl. 0,2 l	3,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>4</sup>	fl. 0,2 l	3,90 €

# Fassbier

## BIER VOM FASS

Flensburger Pils	0,3 l	4,50 €
	0,4 l	5,60 €
Flensburger-Strandlager	0,3 l	4,50 €
	0,4 l	5,60 €
Alsterwasser	0,3 l	4,50 €
(mit Zitronenlimonade)	0,4 l	5,60 €

## WASSER

St. Michaelis Feinperlig	fl. 0,25 l	3,50 €
	fl. 0,75 l	7,20 €
St. Michaelis Still	fl. 0,25 l	3,50 €
	fl. 0,75 l	7,20 €

# Flaschenbier

## SAFT & SCHORLEN

Wählen Sie aus den Sorten:	
Apfel (Naturtrüb), Banane, Johannisbeere, Kirsche, Maracuja und Rhabarber	
Als Saft/Nektar	0,2 l
	0,4 l
Als Schorle	0,2 l
	0,4 l

## HEFEWEIZEN

König Ludwig Hefeweizen	0,5 l	6,50 €
-------------------------	-------	--------

## ALKOHOLFREI

Flensburger Alkoholfrei	fl. 0,33 l	4,50 €
König Ludwig Hefe Alkoholfrei	0,5 l	6,50 €

# Heißgetränke

## KAFFEE

Cafe Crema	3,90 €
Cappuccino*	4,50 €
Caffe Latte*	5,00 €
Espresso	3,50 €
Espresso doppelt	4,50 €

\*Milchschaum kann auf Wunsch auch mit Hafermilchschaum ersetzt werden  
Aufpreis 1,00 €

\*Espresso/ Espresso dop. Als 'Macchiato' Aufpreis 0,50€

## TEE

Darjeeling	4,90 €
Grüntee Passionsfrucht/Mango	4,90 €
Rooibos Vanille	4,90 €
Früchtetee Blaubeere/Holunder	4,90 €

## „MIT SCHUSS“

Wellerman's Spiced Rumgrog	6,50 €
,Salted Caramel'	

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

### Grauburgunder, trocken, 2023

Weingut Gröhl / Rheinhessen  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,90 €**

### Sauvignon Blanc, trocken, 2023

Weingut Gröhl / Rheinhessen  
0,2l **8,50 €** 0,75l **31,00 €**

### Merlot Blanc de Noir, trocken, 2023

Christian Bamberger / Nahe  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,90 €**

### Raimat Castell Chardonnay, trocken, 2023

Bodegas Raimat Carretera Lleida / Spanien  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,90 €**

## Grappa & Obst

### Birkenhof Brennerei 2 cl **5,90 €**

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

### Marzadro Grappa 2cl **6,10 €**

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

### Lörch 2cl **5,50 €**

Haselnuss Destillat 40% vol.

### Eberle 2cl **5,50 €**

Roter Weinbergpfirsich Likör 16% vol.

## Rotwein

### Primitivo, trocken, 2023

Vigneti del Salento, Apulien / Italien  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,90 €**

### DADÁ, trocken, 2022

Finca Las Moras, San Juan/ Puerto Rico  
Malbec & Bonarda  
0,2l **8,50 €** 0,75l **31,00 €**

**Rioja Crianza, trocken, 2020**  
Bodegas El Coto, Rioja / Spanien  
Tempranillo  
0,2l **8,50 €** 0,75l **31,00 €**

## Roséwein

### Le vien en Rose, trocken, 2023

Domaine Horgelus, Gascogne / Frankreich  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,90 €**

### Gröhl Rosé, trocken, 2024

Weingut Gröhl / Rheinhessen  
0,2l **8,50 €** 0,75l **31,00 €**

## 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>Küstennebel</b>	21,8% vol.	2cl	<b>3,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	40% vol.	2cl	<b>3,00 €</b>
<b>Baileys<sup>7,8</sup></b>	17% vol.	4cl	<b>5,90 €</b>
<b>Ramazzotti</b>	30% vol.	4cl	<b>5,50 €</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>5,50 €</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 12 Jahre 40% vol.	4cl	<b>9,50 €</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>

## 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 im Bereich Küche, es handelt sich um einen Minijob !  
Sprecht 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