



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.

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>LANDGANG SPRITZ</b> <sup>3,7</sup>	0,2l	<b>6,90 €</b>
<b>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, hausgemachte Preiselbeer-Vinaigrette, garniert mit Tomate, Gurke und angeröstetem Buchweizen

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

Schafskäse aus Tetenbüll, knackige bunte Salate, hausgemachte 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)

### 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 35,90 € (C,G,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)

### SCHNITZEL WIENER ART

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

21,50 € (A,C,M)

### LAMM STEAKHÜFTE

gebraten, dazu Schwenkkartoffeln, Sour Cream, Kräuterbutter & Salatbeilage

32,90 € (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 Tagliatelle in Riesling-Kräutersauce  
garniert mit getrockneten, eingelegten Tomaten  
und Queller

**28,90 €** (A,D,F,L)

## MATJES

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

**21,50 €** (C,D,M)

## KAPITÄNSTELLER

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

**23,90 €** (C,D,M,O)

## NORDSEESCHOLLE

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	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 €

### 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	3,90 €
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€

## Fassbier

### BIER VOM FASS

Flensburger Pils	0,3 l	4,30 €
	0,4 l	5,20 €
Flensburger- Strandlager	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	4,50 €
Grüntee	4,50 €
Rooibos Vanille	4,50 €
Sommerbeeren Früchtetee	4,50 €

### „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

### 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, Sauvignon Blanc  
(Absolutes Trinkerlebnis !)  
0,2l **9,80 €** 0,75l **34,90 €**

### 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 **4,50 €**  
Roter Weinbergpfirsich Likör 16% vol.

## Rotwein

### Primitivo, trocken, 2021

Vigneti del Salento, Apulien / Italien  
0,2l **7,20 €** 0,75l **27,00 €**

### DADÁ, trocken, 2021

Finca Las Moras, San Juan/ Puertorico  
Malbec & Bonarda  
0,2l **7,70 €** 0,75l **29,00 €**

### Rioja Crianza, trocken, 2020

Bodegas El Coto, Rioja / Spanien  
0,2l **8,20 €** 0,75l **29,00 €**

## Roséwein

### Le vien en Rose, trocken, 2020

Domaine Horgelus, Gascogne / Frankreich  
0,2l **6,90 €** 0,75l **23,50 €**

### Delheim Pinotage Rosé, trocken, 2023

Pinotage, Stellenbosch/ Südafrika  
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>3,00 €</b>
<b>Sambuca</b>	40% vol.	2cl	<b>3,00 €</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 !  
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