



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	0,2l	8,90 €
LILLET WILDBERRY SPRITZ 3,4,7,0	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	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

KLEINER SALAT 8,90 € (A,M,H)

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

FISCHSUPPE 12,90 € (A,D,L)

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

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

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

ZIEGENKÄSE 13,50 € (A,G,H,M)

Flambierter Ziegenkäsetaler, Salatbouquet, geröstete Cashew Kerne, Birnenschutney & Honig 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)

LABSKAUS

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

23,50 € (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, 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 (C)

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, Birnenschutney & 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)

STEINBEIßER

Steinbeißerfilet gebraten, auf cremiger Polenta mit mediterraner Gemüse- Salsa & Grana Padano Schaum

30,90 € (D,F,G,M)

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, mariniertem 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 ^{8,7}	fl. 0,33 l	4,20 €
Mezzo Mix ^{4,5,7}	fl. 0,33 l	4,20 €
Cola Zero ^{3,6,7,8}	fl. 0,33 l	4,20 €
Fanta ^{5,7}	fl. 0,33 l	4,20 €
Sprite	fl. 0,33 l	4,20 €
Thomas Henry Ginger Ale ¹	fl. 0,2 l	3,90 €
Thomas Henry Tonic Water ⁴	fl. 0,2 l	3,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon ⁴	fl. 0,2 l	3,90 €

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 €

SAFT & SCHORLEN

Wählen Sie aus den Sorten:

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

Als Saft/Nektar	0,2 l	3,90 €
	0,4 l	6,20 €
Als Schorle	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,90 €

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 €

Flaschenbier

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/ Puertorico
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

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

Whisky

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

Rum

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

Gin

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

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