



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

APEROL SPRITZ ^{3,4,0}	0,2l	7,90 €
HUGO ⁰	0,2l	7,90 €
SECCO ⁰	0,1l	4,90 €
CREMANT ROSÉ ⁰	0,1l	6,90 €

Starters Alkoholfrei

CRODINIO SPRITZ ^{3,4,7}	0,2l	6,90 €
MARTINI FLOREALE WHITE PEACH ^{4,0}	0,2l	6,90 €
MARTINI VIBRANTE WILDBERRY SPRITZ	0,2l	6,90 €

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

KRABBENSUPPE 11,90 € (1,A,B,D,L)

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

WALDPILZ CREMESUPPE 8,90 € (A,F,G)

Mit geschmorten Zwiebeln & Pfifferlingen, fein abgeschmeckt mit Noilly Prat dazu Steinofenbaguette

KLEINER SALAT 7,20 € (A,M,H)

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

DEICHKÄSE SALAT 9,90 € (A,G,M)

Backensholzer Deichkäse 12 Monate gereift, 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

19,50 € (A,G,L)

SCHNITZEL HOLSTEINER ART

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

20,50 € (A,C,M)

RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE

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

(ca.) 220g 32,90 € (C,G,M)

LABSKAUS

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

20,50 € (C,D,L)

SCHNITZEL WIENER ART

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

18,90 € (A,C,M)

LAMMRÜCKENFILET

Lammrückenfilet gebraten, mit Kartoffelstampf, Wirsing in Rahm und Jus

35,90 € (G,M,L,O)

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

23,90 € (A,D,F,L)

MATJES

Heringsfilets nach Nordischer Art auf Hausfrauensauce,
mit Salatbouquet
dazu Schwenkkartoffeln

18,90 € (A,C,D,M)

KAPITÄNSTELLER

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

20,90 € (A,C,D,M,O)

NORSEESCHOLLE

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

,FINKENWERDER' mit Speckstippe **27,90 €** (A,D,N)

,BÜSUMER' mit Nordseekrabben **30,90 €** (1,A,B,D,N)

Vegetarisch & Vegan

VEGANE MAULTASCHEN

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

18,90 € (A,F,L,O)

GROßER DEICKKÄSE SALAT

Kuh- Rohmilchkäse von der Hofkäserei Backensholz (bei
Husum) knackige bunte Salate, hausgemachte
Preiselbeer- Vinaigrette, garniert mit mariniertem ,
Gurke und Schwarzbrot- Chips

19,90 € (A,G,M)

TAGLIATELLE (A,G,H)

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

Grana Padano **18,90 €**

Deickkäse (Regionaler Kuhmilchkäse) **20,50 €**

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 ^{8,7}	fl. 0,33 l	3,90 €
Mezzo Mix ^{4,5,7}	fl. 0,33 l	3,90 €
Cola Zero ^{3,6,7,8}	fl. 0,33 l	3,90 €
Fanta ^{5,7}	fl. 0,33 l	3,90 €
Sprite	fl. 0,33 l	3,90 €
Thomas Henry Ginger Ale ¹	fl. 0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic Water ⁴	fl. 0,2 l	3,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon ⁴	fl. 0,2 l	3,50 €
FeverTree Mediterran Tonic ⁴	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	3,90 €
	0,4 l	4,70 €
Flensburger Dunkel	0,3 l	3,90 €
	0,4 l	4,70 €
Alsterwasser	0,3 l	3,90 €
	Mit Zitronenlimonade 0,4 l	4,70 €

Flaschenbier

LANDGANG BRAUEREI HAMBURG

Landgang „Pils“	fl. 0,33 l	5,20 €
Aromatisches Pils		
Landgang „Goldgräber“	fl. 0,33 l	6,10 €
Goldiges Pale Ale		

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 €
Frische Minze	4,90 €

„MIT SCHUSS“

Wellerman's Spiced Rumgrog	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 **7,90 €** 0,75l **28,00 €**

Sauvignon Blanc, trocken, 2019

Schneider | Pfaffmann / Pfalz

0,2l **6,50 €** 0,75l **23,00 €**

Riesling, Kabinett, trocken, 2019

Johannes Ohlig / Rheingau

0,2l **6,50 €** 0,75l **23,00 €**

Merlot Blanc de Noir, trocken, 2020

Christian Bamberger / Nahe

0,2l **6,90 €** 0,75l **23,50 €**

Grappa & Obst

Lantenhammer 2 cl **4,50 €**

Waldhimbeergeist, Williamsbrand

Mirabellenbrand, Schlehengeist 42% 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.

Zwetschgenbrand 40% 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 **6,90 €** 0,75l **23,50 €**

Cabernet Sauvignon, trocken, 2018

Mistral, Frankreich

0,2l **5,90 €** 0,75l **20,90 €**

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

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 **2,60 €**

Sambuca 40% vol. 2cl **2,90 €**

Jägermeister 35% vol. 2cl **2,50 €**

Baileys^{7,8} 17% vol. 4cl **4,50 €**

Ramazzotti 30% vol. 4cl **4,50 €**

Ramazzotti Crema 17% vol. 4cl **4,50 €**

Fernet Branca 39% vol. 4cl **4,50 €**

Averna 29% vol. 4cl **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

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 €
Ron Barcelo Imperial , 7 Jahre, Dom. Republik, 38% vol.	4cl	6,10 €

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 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