

Für nicht so „Fischverliebte“

Schweineschnitzel „Hamburger Art“

mit Spiegelei, Röstzwiebeln,
Krautsalat & Bratkartoffeln

19,80



Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren,
Pommes und kleinem Gurkensalat

15,90

Roastbeef (kalt)
mit leckeren Bratkartoffeln
und Remoulade

23,80 klein 19,80



Kleines Cordon Bleu von der Pute

gefüllt mit Putenschinken & Käse, dazu Sauce á la Hollandaise,
Pommes und Salatbeilage

16,80

XL-Currywurst - Der Klassiker
mit hausgemachter Currysauce,
Pommes & Salatbeilage

14,90



Herzhaftes

„Malenter Bratkartoffel-Verhältnis“ Roastbeef, Krabben und
Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich, dazu Bratkartoffeln und
Spiegelei

24,90



3 Kartoffelrösti mit Kräuterquark und...

...Salat der Saison

14,60

...Räucherlachs und Sahnemeerrettich

17,40

„Schlemmerteller“ Kartoffelrösti mit Garnelen und Krabben,
dazu Knobi-Dip & kleine Salatbeilage

26,80



Hinweise:

- Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.
- Unsere Mitarbeiter/innen sind zur Einhaltung von Hygienestandards, die vor, während und nach jedem Arbeitsschritt einzuhalten sind, geschult. Dennoch können wir eine unbewusste Kreuzkontamination durch deklarationspflichtige Allergene nie völlig ausschließen.
- Unsere Bratkartoffeln bereiten wir mit Zwiebeln und Schinkenspeck zu.

Kleinigkeiten oder Vorweg

- Gebratene Garnelen mit Knobi-Dip und Baguette 14,90
- „Dreierlei“ – Thunfischcreme, Knoblauch-Dip und Kräuterquark mit Baguette 8,90
- „Hein Mück“ Matjesfilet mit Zwiebeln auf Vollkornbrot 6,80
- Portion Knoblauch-Dip mit Baguette 7,20

Aus dem Suppentopf

- Jan`s Fischsuppe mit Fischfilet & Garnelen kl. 8,50, gr. 12,50
- Gulaschsuppe vom Holsteiner Weideochsen kl. 7,20, gr. 10,90
- Kürbiscremesuppe mit Kernöl kl. 7,20, gr. 10,90

Salat der Saison

mit Sylter Salatdressing, Baguette und...

- ...Kartoffeltaschen, gefüllt mit Kräuter-Frischkäse 17,70

- ...gebratenen Garnelen 18,90



Vegetarisch & Vegan

- Sellerie-Schnitzel (vegan), mit Rote-Bete-Dip, Kartoffelrösti und Salatbeilage 15,50
- Blumenkohl-Käse-Medaillon (vegetarisch) mit Stampfkartoffeln, Sauce á la Hollandaise & Salatbeilage 15,50
- Kleiner Beilagensalat 4,90



Best of Boots-Haus

Fietes Backfisch - das Original!

- Saftiges Seelachsfilet im Bierteig gebacken, Remoulade oder Knoblauch-Dip, Pommes oder Bratkartoffeln 19,80
- klein 16,50



Pannfisch „Boots-Haus“

- saftiges Seelachsfilet mit Senfsauce, dazu Bratkartoffeln oder Kräuter-Stampfkartoffeln 19,80
- klein 16,5

- Schollenfilet „Büsum“ mit Nordseekrabben, kleinem Gurkensalat und Bratkartoffeln 26,90



- Schollenfilet „Finkenwerder“ mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat 22,40

Labskaus nach Seemannsart

- mit Matjesfilets, Rote Bete und Spiegelei 18,90



Matjes - fein und zart

- „Bootsmanns Leibspeise“ 19,60

Drei Matjesfilets mit Zwiebeln, grünen Bohnen mit Speck & Bratkartoffeln

- „Mehr vom Meer“ 23,80

Krabben, Garnelen, Räucherlachs und Matjesfilet mit Honig-Senf- & Knobidip, dazu Bratkartoffeln oder Brotkorb



- Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ 18,90
- mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce und Bratkartoffeln klein 15,40

- Penne „Sylt“ 22,80

mit Garnelen und Krabben in pikanter Thai-Sauce



- Krabben mit 2 Spiegeleiern und Gewürzgurke auf Vollkornbrot oder mit Bratkartoffeln 24,80

Unsere Empfehlung

Boots-Haus' Perlemann (auf Eis) 0,2 l | 7,40 0,75 l | 22,20
Secco Weiß oder Rosé

Lillet Wild Berry –
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry
und Secco 7,90



Aperol Spritz – Aperol & Secco 0,2 l | 7,90

Weißwein⁵

Müller Thurgau, QW, trocken, Weingut Ricklin
Fruchtig und frisch, mit dezenten Pfirsich-Aromen
0,2 l | 6,10 1,0 l | 24,40

Grauer Burgunder, QbA, trocken, Schneider Pfaffmann
Saftig mit den Aromen von Ananas und einem Hauch Honig
0,2 l | 7,90 0,75 l | 23,70

Riesling, QbA, trocken, Weinhaus J. & H. Selbach
Klare, spritzige Fruchtnoten von Äpfeln und Zitrus mit einem
mineralischen Hauch – erfrischend und lebendig.
0,2 l | 7,80 0,75 l | 23,40

Scheurebe, QbA, halbtrocken, Rheinhessen
Ein verführerischer Wein mit einer ausgeprägten Fruchtigkeit mit
Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige Frische, Schluck für
Schluck.
0,2 l | 7,20 0,75 l | 21,30

Chardonnay & Riesling, QW, trocken, Weingut Bettenheimer
Cuveé, aromatisch & charaktervoll . 0,2 l | 7,90 0,75 l | 23,70

Rosé⁵

Portugieser Rosé, Qba, halbtrocken, Weingut H. Vollmer, Pfalz.
Ein freifruktiger und süffiger Rosé mit harmonischer Eleganz
0,2 l | 7,90 0,75 l | 23,70

Weinschorle⁵

Weiß oder Rot 0,2 l | 5,50 0,5 l | 11,90

Rotwein⁵

Tempranillo D.O.P., trocken, Vinnco Export (Spanien)
Kraftvolles Violett-Rot, fruchtig und weich
0,2 l | 7,70 0,75 l | 23,10

Merlot, QbA, trocken, Lergenmüller, Pfalz
Voluminöser Geschmack und komplexe Tanninstruktur
0,2 l | 7,80 0,75 l | 23,40

Cabernet Sauvignon, I.G.P., trocken, Sieur d'Arques
Kräftiges Rot, fruchtige Aromen von Johannisbeeren und einer
feinen Note Pfeffer
0,2 l | 7,90 0,75 l | 23,70

Ingelheimer Kaiserpfalz, Blauer Portugieser, QbA, halbtrocken.
Würzig und süffig, mit vielschichtigen Aromen roter Beeren und
delikatsten Würznoten
0,2 l | 7,10 0,75 l | 21,30



- unsere Empfehlung zum Wein

Selters, classic 0,25 l 3,20
Selters, classic 0,75 l 7,80
Selters, naturell 0,25 l 3,20
Selters, naturell 0,75 l 7,80



