

## Für nicht so „Fischverliebte“

### Schweineschnitzel „Hamburger Art“

mit Spiegelei, Röstzwiebeln,  
Krautsalat & Bratkartoffeln

19,80



**Schweineschnitzel Wiener Art** mit Preiselbeeren,  
Kartoffelsalat oder Pommes & kleinem Gurkensalat

15,90

### Kleines Cordon Bleu von der Pute

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

16,80

### Roastbeef (kalt)

von der Holsteiner Färs, mit  
Bratkartoffeln & Remoulade

23,80 klein 19,80



**Holsteiner Sauerfleisch** vom Schweinenacken  
mit Remoulade und Bratkartoffeln

18,70

klein 15,50

### 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



**Penne „Sylt“** mit Garnelen & Krabben  
in pikanter Thai-Sauce

22,80



### 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.
- Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.

### 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
- Tomate Mozzarella** mit Basilikum, Baguette & Butter 10,90
- 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
- Tomatencremesuppe** mit Basilikum & Sahne kl. 7,20, gr. 10,90

### Salat der Saison

mit *Sylter Salatdressing, Baguette und...*

- ...Thunfisch und gekochtem Ei 16,70
- ...Schafskäse und Oliven 16,70
- ...gebratenen Garnelen 18,90
- ...Kartoffeltaschen, gefüllt mit Kräuter-Frischkäse 17,70

...gebratenem  
**Hähnchenbrustfilet**  
18,40



### Vegetarisch & Vegan

- Sellerie-Schnitzel** (vegan), mit Rote-Bete, Kartoffelrösti und Salatbeilage 14,90
- Penne mit Gemüsebolognese** (vegan) & Basilikum 13,80
- Blumenkohl-Käse-Medaillon** (vegetarisch) mit Stampfkartoffeln, Sauce á la Hollandaise & Salatbeilage 15,50

### Kleiner Salatteller



4,90

### Best of Boots-Haus

#### Fietes Backfisch - das Original!

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



#### Pannfisch „Boots-Haus“

saftiges Seelachsfilet mit Senfsauce, dazu Bratkartoffeln oder Kräuter-Stampfkartoffeln 19,80  
klein 16,50

**Schollenfilet „Finkenwerder“** mit Speckstippe, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat & kleinem Gurkensalat 22,40

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



**Zwei feine Fischfrikadellen nach Bootshaus-Art** mit Remoulade, Kartoffelsalat oder Pommes & kl. Gurkensalat 17,60

**Lachsfilet auf Gemüseris** und kleinem Gurkensalat 23,80

### Matjes - fein und zart

„**Bootsmanns Leibspeise**“ 19,60

Dreierlei Matjesfilets (Natur-, Sherry- & Kräutermatjes) mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, Rote Bete-Dip, und Bratkartoffeln



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

„**Mehr vom Meer**“ 23,80

Krabben, Garnelen, Räucherlachs & Sherry-Matjes, mit Honig-Senf- & Knobidip, dazu Bratkartoffeln oder Brotkorb



„**Armer Fischer**“ Süß-sauer eingelegte Bratheringsfilets mit Zwiebeln und Apfelscheiben auf Kräuter-Stampfkartoffeln 18,90  
klein 15,40

**Krabbenbrot mit Spiegelei** und Gewürzgurke 24,80

**Labskaus nach Seemannsart** mit Matjesfilets, Rote Bete und Spiegelei 18,90



## 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

## Weißwein<sup>5</sup>

**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

## Rosé<sup>5</sup>

**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

## Weinschorle<sup>5</sup>

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

## Rotwein<sup>5</sup>

**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



### Longdrinks (4cl)

Korn-Cola <sup>1,2</sup>	5,90	Ballentines-Cola <sup>1,2</sup>	7,50
Gin Tonic <sup>3,4</sup>	7,50	Jack Daniels-Cola <sup>1,2</sup>	7,90
Rum-Cola <sup>1,2</sup>	5,90	Tullamore Dew-Cola <sup>1,2</sup>	7,90
Bacardi-Cola <sup>1,2</sup>	7,50	Jim Beam-Cola <sup>1,2</sup>	7,50
Vodka-Lemon <sup>2,3,4</sup>	7,50		
Campari Orange	7,50		

### Wat Kurzes (2cl)

Diekseewasser (Korn)	2,00	Williams Birne	3,00
Jubi	3,00	Mirabelle	3,00
Malteser	2,80	Haselnuss	3,30
Vodka Absolut	2,90	Calvados	3,00
Jägermeister	2,80	Grappa	3,00
Fernet Branca	3,00	Sambuca	2,70
Ramazzotti	3,00	Ouzo	2,70
Gammel Dansk	3,00	Baileys	3,00
Asbach Uralt	3,00		

### Heißer Tipp für „achteran“



**Original Fischergeist**  
Der feurige Hingucker wird brennend serviert!  
2cl 3,00

**Helbing Kümmel**  
Perfekter „Verteiler“ nach einem herzhaften Essen.  
2cl 2,60

#### Hinweise:

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.  
Inhaltstoffe: <sup>1</sup>koffeinhaltig <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>Chininhaltig, <sup>4</sup>Antioxidationsmittel, <sup>5</sup>Sulfite  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen/Getränken, die Allergien/Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern/innen.

### Frisch vom Fass

Jever Pilsener, Radeberger Pilsener,  
**Hövels Original** (rotgoldene Bierspezialität)  
oder Alsterwasser  
0,3 l | 4,20    0,4 l | 5,20



### Ut de Buddel

Jever Fun, alkoholfrei	0,33 l	4,20
Jever Fun Zitrone, alkoholfrei	0,33 l	4,20
Schöffelhofer Grapefruit <sup>2,4</sup>	0,33 l	4,30
Schöffelhofer Weizen, hell, dunkel, Kristall oder alkoholfrei	0,5 l	5,60



### Softdrinks

Pepsi Cola <sup>1,2</sup> , Pepsi Cola Max (zuckerfrei) <sup>1,2</sup> , Zitronenlimo <sup>1,2,4</sup> , Orangenlimo <sup>1,2,4</sup> ,	0,3 l	3,50
Ginger Ale <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>2,3,4</sup> , Tonic Water <sup>3,4</sup>	0,2 l	4,10

### Säfte nur aus natürlichen Zutaten



Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	3,00
Orangensaft	0,2 l	3,20
Tomatensaft, Kirsch-Nektar, Bananen-Nektar, Kirsch-Banane	0,2 l	3,50

### Lütts Landlust

Die erfrischenden Direktsaftschorlen aus heimischen Zutaten:  
Holunder, Johannisbeere, Rhabarber,  
Rote Früchte, Streuobst-Apfel, Birne    0,33    4,20



**Lütts Landlust**  
volle Pulle Heimat!

### Heißes aus der Bohne

Pott Kaffee	3,60
Cappuccino	3,70
Milchkaffee	3,90
Latte Macchiato	4,30
Espresso	3,00
Doppelter Espresso	4,40
Schokolade mit Sahne	4,10

### Heiße Spezialitäten

„Tote Tante“ Schokolade mit Rum & Sahne (0,2l)	6,60
„Holländer“ Kaffee mit Eierlikör & Sahne (0,2l)	6,60
Schokotraum Schokolade mit Baileys & Sahne (0,2l)	6,60
„Irish Love“ Kaffee mit Baileys & Sahne (0,2l)	6,60
Apfelpunsch ohne Alkohol (0,3l)	4,20
Beschwipster Apfel Apfelpunsch & Calvados (0,2l)	6,70



**Pharisäer**  
Kaffee mit Rum & Sahne

6,60

### Und wat is mit Tee? (0,3l Glas)

Darjeeling Bio Schwarztee	3,50
Earl Grey Schwarztee aromatisiert	3,50
Grüntee Asia Grüner Tee	3,50
Rooibos Vanilla Kräutertee aromatisiert	3,50
Kräutergarten Kräutertee	3,50
Sommerbeeren Früchtetee	3,50
Pfefferminztee	3,50

