

Für nicht so „Fischverliebte“

Schweineschnitzel „Hamburger Art“
mit Spiegelei, Röstzwiebeln, Krautsalat
& Bratkartoffeln

19,90



Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren,
Pommes und kleinem Gurkensalat

15,40

Roastbeef (kalt)
mit leckeren Bratkartoffeln
und Remoulade

24,90 klein 19,90



Kleines Cordon Bleu von der Pute 16,90
gefüllt mit Putenschinken & Käse, dazu Sauce á la Hollandaise,
Pommes und Salatbeilage

Holsteiner Sauerfleisch vom 19,90
Schweinenacken(kalt) mit Remoulade und klein 16,90
Bratkartoffeln

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

25,90



3 Kartoffelrösti mit Kräuterquark und...

...Salat der Saison 14,80

...Räucherlachs und Sahnemeerrettich 17,60

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

27,90



Vegetarisches & Veganes

Sellerie-Schnitzel (vegan), mit Rote-Bete-Dip, Kartoffelrösti
und Salatbeilage 15,70

Blumenkohl-Käse-Medaillon (vegetarisch) 15,70
mit Stampfkartoffeln, Sauce á la Hollandaise & Salatbeilage

Penne mit Gemüsebolognese (Vegan) & Basilikum 14,60
Kleiner Beilagensalat 4,90



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 / Vorspeisen

Gebratene Garnelen mit Knobi-Dip und Baguette	15,50
„Dreierlei“ – Thunfischcreme, Knobi-Dip und Kräuterquark mit Baguette	9,90
„Hein Mück“ Matjesfilet mit Zwiebeln auf Vollkornbrot	7,50
Baguette mit Knobi-Dip	7,20
Tomate Mozzarella mit Basilikum, Baguette & Butter	11,60

Aus dem Suppentopf

Jan`s Fischsuppe mit Fischfilet & Garnelen	kl. 8,50, gr. 12,50
Gulaschsuppe vom Holsteiner Weideochsen	kl. 8,20, gr. 12,20
Tomatencremesuppe mit Basilikum & Sahne	kl. 7,20, gr. 10,90

Salat der Saison

mit Sylter Salatdressing, Baguette und...

...Thunfisch und gekochtem Ei	16,90
...Schafskäse und Oliven	16,90
...gebratenes Hähnchenbrustfilet	18,90
...Kartoffeltaschen, gefüllt mit Kräuter-Frischkäse	17,90

...gebratenen
Garnelen
19,50



Labskaus nach Seemannsart
mit Matjesfilets, Rote Bete und
Spiegelei
19,50



Best of Boots-Haus

Fietes Backfisch - das Original!

Saftiges Seelachsfilet im Bierteig gebacken, Remoulade oder Knoblauch-Dip, Pommes oder Bratkartoffeln

21,20
klein 17,20



Pannfisch „Boots-Haus“

saftiges Seelachsfilet mit Senfsauce, dazu Bratkartoffeln oder Kräuter-Stampfkartoffeln

20,90
klein 17,80

Schollenfilet „Büsum“ mit Nordseekrabben, kleinem Gurkensalat und Bratkartoffeln

27,90



Schollenfilet „Finkenwerder“ mit Speckstippe, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

22,90

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

17,90

Penne „Bolognese“ mit Rinderhackfleisch

18,90

Matjes - fein und zart

„Mehr vom Meer“

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

25,90



„Bootsmanns Leibspeise“
Drei Matjesfilets (Natur-, Sherry- & Kräutermatjes) mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce, Rote Bete-Dip und Bratkartoffeln

18,20

Matjesfilets nach „Hausfrauen-Art“ mit Apfel-Zwiebel-Sahne-Sauce und Bratkartoffeln

18,90
klein 15,40

Matjesfilets mit Grünen Bohnen & Speck dazu Bratkartoffeln

19,90

„Armer Fischer“
Süß-Sauer eingelegte Bratheringfilets mit Zwiebeln und Apfelscheiben auf Kräuter-Stampfkartoffeln

18,40
klein 15,40

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

23,80

