



Speisekarte

Wir sind Mitglied:



Unser Partner:





MOIN, MOIN UND HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER!

Wir freuen uns, dass Sie sich bei uns ein bisschen verwöhnen lassen möchten.

Hier wird mit Liebe gekocht und gebacken!

Unser Service-Team steht Ihnen gerne für Ihre Wünsche zur Verfügung.

In der Küche achten wir grundsätzlich auf beste Qualität! Nur die allerbesten Zutaten finden auf Ihren Teller – und wir bemühen uns, so weit wie möglich frische Erzeugnisse von unseren Partnern aus der Region zu verwenden. Sollte es doch einmal Anlass zur Unzufriedenheit geben, lassen Sie uns dies doch bitte sofort wissen, damit wir für Ersatz sorgen können!

Vielen Dank! Nur so können wir unsere hohe Qualität halten und sicherstellen, dass Sie zufrieden sind.

Familie Böttcher & das Team des Kirchspielkruges





VORBESTELLUNGEN

Sie möchten einen Tisch oder Kuchen vorbestellen? Sie haben besondere Menü-Wünsche? Dann erreichen Sie uns telefonisch unter 0 48 65 – 90 14 30.

BARGELDLOS BEZAHLEN

Bei uns können Sie mit EC-, VISA und MASTER-Karte bargeldlos bezahlen.

Alle Preise werden in EURO inkl. Mehrwertsteuer ausgewiesen.

MONTAG IST RUHETAG

Oster- und Pfingstmontag sind geöffnet, dafür ist dann am darauf folgenden Mittwoch geschlossen.

TO GO

Unsere köstlichen **Torten und Kuchen** bekommen Sie auch zum Mitnehmen.

SIE SIND ALLERGIKER

oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit? Hier finden Sie die **Allergenliste** und eine Liste der **Zusatzstoffe** auf Seite 18.

Allergenliste: ^A Glutenhaltiges Getreide, ^B Krebstiere, ^C Eier, ^D Fisch, ^E Erdnüsse, ^F Soja, ^G Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), ^H Schalenfrüchte, ^I Sellerie, ^J Senf, ^K Sesamsamen, ^L Schwefeldioxid und Sulfite, ^M Lupinen, ^N Weichtiere



VORSPEISE

- DREI NORDFRIESEN-HAPPEN** ^{A,B} – Matjes-Tatar & Nordseekrabben
& Rote Zwiebelmarmelade auf Baguettebrot € 14,00
- „INSULANER-TATAR“** ^{A,B,G} – Nordseekrabben einmal anders, mariniert
mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern, Olivenöl – einfach lecker –
dazu Baguette und Salatbeilage € 16,50
- 2 KLEINE LAMMSPIESSE** ^A mit Salatbeilage & Baguettebrot € 16,50
- HAUSGEBEIZTER LACHS** ^G auf leckerem Kartoffel-Rösti,
dazu Kräutercreme & Salatbeilage € 17,50



SUPPEN

Hausgemachte **NORDSEEKRABBen-SUPPE** ^{A,B}

mit reichlich Nordseekrabben, dazu Baguettebrot € 13,50

Hausgemachte **TOMATENSUPPE**

mit Sahnehaube, dazu Baguettebrot..... € 9,50



SALATE

FRISCHER BUNTER BEILAGEN-SALAT

mit Hausdressing^G oder Balsamico-Vinaigrette^J € 4,10

EIDERSTEDTER GURKEN-DILL-SALAT^J

süß/sauer abgeschmeckt € 4,10

KNACKIG FRISCHER BUNTER SALAT^{A,G}

verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate,

Kerne, Nüsse und Baguettebrot € 19,90

wahlweise zusätzlich mit

Frisaki-Käse (friesischer Schafskäse aus Tetenbüll) € 25,50

Rindersteakstreifen € 29,00

Nordsee-Krabben^B € 29,00



VEGETARISCH/VEGAN

COUSCOUS-CURRY-BOWL ^A – VEGAN

mit frischem Gemüse in leichter Kokos-Curry-Sauce.....€ 21,50

Leckeres KOHLRABISCHNITZEL

dazu Kartoffelspalten mit Sour Cream & buntem Salat der Saison€ 21,50

WALD & WIESEN BURGER

Buns, Frisaki, Linsenbrätling und Sojanese€ 21,50

BURGER

NORDFRIESENBURGER – 200 gr. Galloway Rinderhack

mit Gurke, Tomate, Rucola und Hauszauber.....€ 24,50

FÜR ALLE SPEISEN GILT:

Extra Sauce: 3,50 €

Tellergeld: 1,50 € – Der Piratenteller für Ihr Kind unter 6 Jahren ist natürlich kostenfrei.

Seniorenpott: 2,00 € günstiger (ausgenommen Seezunge, Roulade, Haxe und Scholle)



FLEISCHGERICHTE

HALLIG-SCHNITZEL ^{A,B,C,J}

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Nordseekrabben, Spiegelei, Eiderstedter Gurken-Dill-Salat & Bratkartoffeln € 27,50

PANIERTES SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZEL ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Champignons à la crème, dazu Bratkartoffeln € 21,50

Unser Küchenteam empfiehlt...

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, dazu Champignons à la crème,
leckere Spätzle & einem knackig frischen Salat € 28,50

* Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir von der Schlachtereier Burmeister aus Viöl



CORDON BLEU ^{A,G} goldgelb gebratenes und paniertes Schweinerückenschnitzel, klassisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Sauce Bernaise, Bratkartoffeln & knackig frischen Salat..... € 27,50

ZARTE RINDERLEBER saftig gebraten, mit Zwiebelringen, grünen Bohnen, dazu Apfelmusbeilage & Kartoffelpüree..... € 21,50

RINDERROULADE ^J – im Bräter geschmort – gefüllt mit Schinkenspeck und Zwiebeln, dazu Jus, grüne Bohnen & Salzkartoffeln € 27,50

WOGEMANN'S GRILLTELLER – Landpiratenteller Pute, Schwein und Rind von unserer Hausschlachtere Burmeister mit Pommes, dazu hausgemachte Relish & Kräuterbutter & knackig frischem Salat der Saison € 29,00

* Unser aus Nordfriesland stammendes Fleisch beziehen wir von der Schlachtere Burmeister aus Viöl



LAMMGERICHTE

FEINES ZARTES LAMMRAGOUT ^A vom Salzwiesen-Lamm,
dazu grüne Bohnen, Spätzle € 26,50

SANFT GESCHMORTE LAMM-HAXE vom Salzwiesen-Lamm
auf Eiderstedter Birnen-Bohnen-Gemüse, Rosmarinsauce, Bratkartoffeln..... € 31,00

SAFTIGER LAMMBRATEN – aus der Keule –
im Bräter geschmort, mit frischem buntem Markt-Gemüse,
Rosmarinsauce, Salzkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln € 34,00

ZARTES SALZWIESEN-LAMMRÜCKENFILET ^{G,J} – medium gebraten –
mit einer Kräuter-Senf-Kruste auf knackigem Grill-Gemüse,
dazu Rosmarin-Knoblauch-Sauce & Rosmarinkartoffeln..... € 44,00

* Unser heimisches Salzwiesen-Lamm beziehen wir von der Schlachtereier Burmeister aus Viöl.
Sie trauen sich nicht? Gerne braten wir Ihnen ein kleines, köstliches Stück Fleisch zum Probieren an! € 4,50



FISCHGERICHTE

PANN-FISCH ^{A,G,J} 3 verschiedene Fischfilets – mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten,
dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und Eiderstedter Gurken-Dill-Salat € 26,50

NORDSEE-SCHOLLE ^A „Finkenwerder Art“ (ca. 475 g – 525 g)
Mehliert, Speckstippe, in der Pfanne goldgelb gebraten,
Salz- oder Bratkartoffeln, mit Eiderstedter Gurken-Dill-Salat..... € 29,50

SCHOLLENFILETS ^{A,G,J} (ca. 300 g)
Mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,
Salz- oder Bratkartoffeln, mit Eiderstedter Gurken-Dill-Salat..... € 23,00

FILET VOM SCHELLFISCH ^{A,B}
in der Pfanne gebraten, dazu Remouladensauce,
Bratkartoffeln garniert mit Nordseekrabben..... € 25,00

* Unseren fangfrischen Fisch beziehen wir direkt aus dem Tönninger Hafen von der Krabben- & Fischereigenossenschaft – Fa. Nothdurft



MATJESGERICHTE

MATJESTOPF KLASSISCH NACH „HAUSFRAUEN ART“ ^G

3 zarte Matjesfilets in einer würzig pikanten Sahnesauce

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke, Bratkartoffeln € 20,50

STUFHUSENER MATJESTELLER ^{G,J} – Matjes mal anders –

3 milde Matjesfilets mit 3 verschiedenen Dips

(Honig-Senf-Dill / Hausfrauensauce / Preiselbeersahne),

dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage € 24,00

* Unseren köstlich milden Matjes beziehen wir direkt aus dem Tönninger Hafen von der Krabben- & Fischereigenossenschaft – Fa. Nothdurft



UNSERE EXTRAS

*** JEDEN MITTWOCH

LABSKAUS^C – gepökelte Rinderbrust mit Spiegelei,
Rote Bete und einem Matjesfilet, Salatbeilage € 21,50

*** JEDEN DONNERSTAG (ab Mitte September bis Ende Dezember)

KOHLROULADE mit Kohlsauce und Salzkartoffeln € 20,50

*** JEDEN FREITAG

FANGFRISCHES FILET VOM KABELJAU^{A,J}
mehliert, in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,
Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz- oder Bratkartoffeln € 26,00

*** JEDEN SAMSTAG

FANGFRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE^{G,J} – der Edelfisch der Nordsee –
mehliert, in der Pfanne goldgelb gebraten, dazu zerlassene Butter,
Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salzkartoffeln € 52,00



SÜSSER NACHTISCH

Hausgemachte **ROTE EIDERSTEDTER BEERENGRÜTZE** ^G

mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanille-Eiscreme € 8,50

Warme „**EIDERSTEDTER FUTJES**“ ^{A,G} – eine Eiderstedter Spezialität

Hefebrandteig mit Rosinen im Fett ausgebacken, 2 Stück € 7,20

mit einer Kugel Vanille-Eiscreme € 9,50

HAUSGEMACHTER MILCHREIS ^G

mit Zimt & Zucker € 8,50

mit heißen Beerenfrüchten € 10,50

WESTERHEVER TAGESDESSERT € 10,50

Portion hausgemachte **SCHOKOSAUCE** ^G € 3,30

Portion **SCHLAGSAHNE** ^G € 1,70

GEESA´S EIS ^G – von der Meierei Geestfrisch

Vanille, Schokolade, Erdbeere Kugel € 3,30

Unsere Empfehlung nach dem Essen:

DESSERTGEDECK ^G – Espresso und eine Kugel Eiscreme Ihrer Wahl € 6,00

Getränke



APERITIF

HIMBEER SPRITZ – Sekt mit Himbeer-Sirup.....	0,1 l	€ 6,50
APEROL SPRITZ – Sekt mit Aperol ^{4,8} (11 % Vol.) & einem Spritzer Sprudel.....	0,2 l	€ 8,50
LILLET BERRY – Lillet (17 % Vol.) mit Schweppes Russian Wild Berry.....	0,2 l	€ 8,50
MARTINI – Bianco (18 % Vol.)	5 cl	€ 7,00
CAMPARI ORANGE – Campari ^{4,8} (25 % Vol.) mit Orangensaft	0,2 l	€ 8,50

MINERALWASSER

Waterfront Husum EBBE – ohne –	0,33 l	€ 3,30	0,75 l	€ 6,90
Waterfront Husum FLUT – mit –	0,33 l	€ 3,30	0,75 l	€ 6,90

SOFTDRINKS

FRUCHTIG	Klindworth – schwarze Johannisbeere/Kirschnektar.....	0,2 l	€ 3,50
	Klarer Apfelsaft – Direktsaft.....	0,2 l	€ 3,50
SCHORLE	Apfel/Kirsch/Johannisbeere/Rhabarber/Maracuja.....	0,4 l	€ 5,10
SPRITZIG	Orangina – rot ^{3,4} oder gelb ^{3,4}	0,25 l	€ 3,50
	Pepsi – Cola ^{4,7} , Mirinda – Limonade ^{3,4} ,.....	0,2 l	€ 3,20
	oder 7 UP – Zitronen-Limonade ²	0,4 l	€ 5,10
SCHWEPPE	Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ⁴ oder Tonic Water ⁸	0,2 l	€ 3,50



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

JULIUS MEINL® – Wiener Kaffeehauskultur seit 1862

Kaffee Crema.....	€ 3,10
Kännchen Filterkaffee (koffeiniert – von frisch gemahlene Bohnen/entkoffeiniert).....	€ 4,50
Pott Filterkaffee.....	€ 4,00
Espresso, Espresso Macchiato ^G – von frisch gemahlene Bohnen –	€ 2,90/€ 3,50
Doppelter Espresso – von frisch gemahlene Bohnen –	€ 4,90
Cappuccino ^G – von frisch gemahlene Bohnen –	€ 3,90
Latte Macchiato ^G – von frisch gemahlene Bohnen –	€ 4,50
Milchkaffee ^G – von frisch gemahlene Bohnen –	€ 4,50

KAKAO

Milchkakao ^G	€ 3,50
Dünentraum (Kakao mit Marshmallow) ^G	€ 5,50
Portion Schlagsahne ^G	€ 1,70

TEE

MIN BESTER® aus dem Tee-Handels-Kontor, Bremen

frisch aufgebriiht in den Sorten:

Admirals Cup Friesentee – schwarz
BIO Darjeeling Royal Blend – schwarz
Earl Grey – schwarz, aromatisiert Bergamotte
BIO Edel-Sencha – grün
Himmelstau – grün, aromatisiert Mango-Zitrus
Grapefruit Rosé – aromatisierter Früchtetee

Entspannung – aromatisierter Kräutertee
Ingwer Zauber – Kräutertee
BIO Blanker Hans – Kräutertee
BIO Küstensonne – Kräutertee
BIO Wellenbrecher – Kräutertee

Liebevoll im **KÄNNCHEN** mit Stövchen serviert,

dazu Kluntjes und frische Sahne^G € 7,90

oder im **POTT**, dazu Kluntjes € 3,90



ECHT NORDFRIESISCH



Unsere Empfehlung: Richtig gut nach einem langen Spaziergang bei Schietwetter.

Aber Vorsicht! Nicht umrühren – sonst droht eine Lokalrunde!

PHARISÄER ^G (Kaffee/Rum/Schlagsahne)	€ 6,90
TOTE TANTE ^G (Milchkakao/Rum/Schlagsahne)	€ 6,90
ONKEL VOLKER ^G (Kaffee/Eierlikör/Schlagsahne).....	€ 6,90

BIER

VOM FASS	Jever Pilsener – friesisch herb –	0,2 l € 2,90	0,4 l € 5,10
	Alsterwasser	0,2 l € 2,90	0,4 l € 5,10

FLASCHE	Jever Fun – alkoholfrei –	0,33 l € 3,90
	Urstrom – Das natürliche Bier (DE-ÖKO-006)	0,33 l € 6,00
	Schöffelhofer Hefeweizen – hell –	0,5 l € 5,10
	Schöffelhofer Hefeweizen – alkoholfrei –	0,5 l € 5,10
	Hövels – Dunkelbier – obergärig –	0,5 l € 6,00
	Vita Malz	0,33 l € 3,90
	Flensburger Fassbrause	0,33 l € 3,90



SPIRITUOSEN

Jägermeister 35 % Vol.....	2 cl € 3,00
Fernet Branca 38 % Vol.....	2 cl € 3,00
Ramazotti 30 % Vol.	2 cl € 3,00

NORDISCHE SPEZIALITÄTEN

Oldesloer Korn 32 % Vol.	2 cl € 3,00
De geele Kôm oder Helbing Kümmel 32 % Vol.....	2 cl € 3,00
Bommerlunder 40 % Vol.	2 cl € 3,00
Eierlikör 16 % Vol.	2 cl € 3,00
Friesengeist 56 % Vol.....	2 cl € 3,50
Malteser Aquavit 40 % Vol.	2 cl € 3,00
Aalborg Jubiläums Aquavit 42 % Vol. oder Linie Aquavit 41,5 % Vol.	2 cl € 3,50
Slesvig Aquavit 40 % Vol.	2 cl € 6,00
Dolleruper Himbeergeist 42 % Vol. oder Apfelbrand 42 % Vol.....	2 cl € 6,00
Dolleruper Kretengeist (Haferschlehe) 42 % Vol. oder Zwetschgenbrand 42 % Vol.....	2 cl € 6,00

KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

Schwester Herz – Johannisbeer-Likör 15 % Vol.....	2 cl € 4,00
Mamma Nero – Kölner Kräuter-Likor 30 % Vol.....	2 cl € 4,00
Papa Rhein – feinmalziger Bierbrand 38 % Vol.....	2 cl € 4,00
Kebekuss – Pflaumen-Birnen-Likör 15 % Vol.....	2 cl € 4,00

Zusatzstoffe: ¹ mit Konservierungsstoff, ² mit Geschmacksverstärker, ³ mit Antioxidationsmittel, ⁴ mit Farbstoff, ⁵ mit Phosphat, ⁶ mit Süßungsmittel, ⁷ koffeinhaltig, ⁸ chininhaltig, ⁹ geschwärzt, ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle



WEISS

LANDERER/BADEN

KAISERSTUHL GRAUBURGUNDER – trocken Glas 0,2 l € 8,50

Helles strohgelb, sehr fruchtig mit herrlich frischen Noten von Äpfeln und Quitten: Ein eleganter, sortenreiner Grauburgunder mit saftigem Körper, vitaler Fruchtsäure und einem schönen Nachhall. Flasche 0,75 l € 25,00

AXEL PAULY/MOSEL

„GENERATIONS“ RIESLING – feinherb Glas 0,2 l € 8,50

Helles Zitronengelb mit grünlichen Reflexen, Aromatik von reifem Steinobst – am Gaumen mit feinen Noten von reifer Grapefruit, Mango und Ananas: Alles auf den Punkt eingebunden in einem schlanken Riesling mit verspielter Fruchtsüße und glasklarem Abgang. Flasche 0,75 l € 25,00

LEINER/PFALZ

WEISSER BURGUNDER „HANDWERK“ – trocken – BIO Glas 0,2 l € 9,50

Die Nase riecht feine Burgunderwürze, kleine grüne Äpfel und etwas geröstete Haselnüsse. Am Gaumen spielt zarter Schmelz mit einer feinen, milden Säure. Wunderbar ehrlich und ungekünstelt. Flasche 0,75 l € 29,00

RUDOLF MAY/FRANKEN

SILVANER RETZSTADT – trocken Glas 0,2 l € 10,50

Intensiver Duft nach frischen Birnen, Holunder, Honigmelone und frischen Quitten – am Gaumen ausgewogen mit harmonisch-rassigem Spiel – sehr geradlinig, kristallklar und mineralisch frisch. Flasche 0,75 l € 31,00

SCHEUERMANN/PFALZ

CHARDONNAY BUNTER SANDSTEIN – trocken – BIO Flasche 0,75 l € 35,00

Gelbe Frucht, leichte Holz- und Hefenoten und ein ganzer Strauß an Wiesenkräutern in der Nase – am Gaumen ungemein lebendig, mit viel Mineralität, saftiger Säure aber trotzdem sehr feinem Schmelz. Die Pfälzer Antwort für Chablis-Fans. Große Trinkfreude!



ROSÉ

BISCHEL/RHEINHESSEN

ROSÉ – trocken..... Glas 0,2 l € 8,50

In der Nase Duft nach vollreifen Erdbeeren und roten Waldfrüchten – im Geschmack durch feine, fruchtige Himbeernoten perfekt ergänzt. Ein eleganter Rosé mit sehr viel Frucht am Gaumen, dezenter Restsüße und angenehmem Säure-Kick: Beerig, harmonisch und frisch. Flasche 0,75 l € 25,00

ROT

LANDERER/BADEN

KAISERSTUHL SPÄTBURGUNDER – trocken Glas 0,2 l € 8,50

Ein klarer, fein-saftiger Spätburgunder mit Körper, Kraft und Rückgrat: Rubinrot, fruchtig, Duft nach hellen Beeren und Erdbeere. Samtig, würzig und mit angenehmer und eleganter Tanninstruktur. Flasche 0,75 l € 29,00

MARKUS ALTENBURGER/ÖSTERREICH – BURGENLAND

BLAUFRÄNKISCH VOM KALK – trocken – BIO Flasche 0,75 l € 30,00

Brillante, purpurrote Farbe – am Gaumen herrlich aromatisch, fruchtbetont, balanciert und schmelzig. Ein wunderbar leichtfüßiger Rotwein mit klarer Frucht, zartem Tannin, toller Saftigkeit und beachtlichem Nachhall.

BISCHEL/RHEINHESSEN

SANKT PETER PROST ROT – trocken..... Flasche 0,75 l € 31,00

MERLOT, SANKT LAURENT, FRÜHBURGUNDER

Sankt Peter Prost ROT ist eine exklusive Rotwein-Cuvée für die Nordsee-Küste: Leuchtendes, tiefes Rot – in der Nase reife, dunkle Beeren und Kirsche – lang am Gaumen mit frischer Frucht, viel Kraft und kernigen Tanninen im Abgang.



LEINER/PFALZ

SPÄTBURGUNDER „KALKBODEN“ – BIO Flasche 0,75 l € 39,00

Leuchtendes Samtrot mit granatroten Reflexen – würzig-kühle Nase mit zart-süßlichem Duft nach reifen Beerenfrüchten – kräftiger Körper, saftige Frucht, feinkörnige Tannine. Wunderbar elegant, mineralisch und lang im Abgang.

BLUBBER

JÜLG/PFALZ

CRÉMANT – brut Flasche 0,75 l € 35,00

In der Nase feine Aromen von reifem Apfel, Stachelbeere und Zitrus. Am Gaumen prickelnd und feinperlig mit sehr angenehmem Mousseux. Tolles Finale und richtig erfrischend mit zarten mineralischen Noten.

KRACK/PFALZ

SANKT PETER PROST – brut Flasche 0,75 l € 39,00

Sankt Peter Prost BRUT ist ein Schaumwein-Purist mit feiner Perlage, schönem Rückgrat und sanfter, klarer Frucht: 100 % Riesling – ausgebaut in Eichenfässern – 33 Monate Hefelager – minimale Dosage.

HAUSMARKE SEKT Glas 0,1 l € 6,00



WOHER STAMMT DER NAME „KIRCHSPIELKRUG“?

Der Name „Kirchspiel“ ist der Name einer Gemeinde mit Kirche. In der Nähe der Kirche siedelte sich dann eine Gastwirtschaft (Krug) an, in dem man bis zum Gottesdienst warten, sich erfrischen und Pferd und Wagen abstellen konnte.

Im Lauf der Zeit versammelten sich dann auch die Landbesitzer, die Interessenten und die Gemeindevertreter zu ihren Sitzungen. Schließlich wurden dort dann auch Akten und Protokollbücher aufbewahrt und auch Geld hinterlegt, wofür der Gastwirt eine Entschädigung erhielt.

Aus all dem ergab sich dann bald die Verpflichtung der Gemeinde, alle ihre Sitzungen im Kirchspielkrug abzuhalten. Andererseits übernahm der Gastwirt die Verpflichtung zur sicheren Aufbewahrung aller „Kirchspiel-Sachen“. Als z. B. 1898 der Kirchspielkrug in Witzwort abbrannte und neu erbaut wurde, musste der Gastwirt in der vorgesehenen Sitzungsstube auch einen feuersicheren Schrank für die Gemeinde einbauen lassen.



DER LEUCHTTURM WESTERHEVERSAND 54° 22' 24" NORD, 08° 38' 24" OST

Erbaut 1907. Das Bauwerk ist auf 127 Holzpfählen gegründet und aus 608 schweren gusseisernen Platten montiert. Eine Besonderheit ist die Hohlkammer aus Stahlbeton, die sich zwischen Gründung und Turmsockel befindet. Sie diente früher als Wasservorratskammer für die Leuchtturmwärter und deren Familien. Die Bauwerkshöhe liegt 40 m über Gelände. Die Feuerhöhe liegt 41 m über dem mittleren Tidenhochwasser (Mthw).

Der Leuchtturm zu Westerhever

sichert für die Seefahrt die schwierige Einfahrt in die Hever, einem 30 km langen Gezeitenstrom, der die Zufahrt nach Husum bildet.

Tragweite: 21 sm (weiß), 17 sm (rot) und 16 sm (grün)

Leuchtenart: geschliffene Gürtel-Linse

Lampe: Xenon-Bogenlampe 2000 W

Kennung: Ubr. (3) – 15 s (Unterbrochenes Feuer,
Wiederkehr 15 Sek.)

Kennungserzeugung: Umlaufblende

Leuchtfeuerarten:

Seefeuer: weißes „Rundumlicht“ zeigt dem Seefahrer die Küste

Leitfeuer: weißes Licht als Leitsektor mit Begrenzung von grünem und rotem Licht als Warnsektormarkiert das Fahrwasser

Quermarkenfeuer: weißes, rotes und grünes Licht zeigt der Schifffahrt eine Kursänderung an.



LANDHOTEL

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER

BLEIBEN SIE DOCH EINFACH NOCH EIN BISSCHEN LÄNGER!

In unserem Landhotel Kirchspielkrug Westerhever warten 6 gemütliche, komfortabel ausgestattete Doppelzimmer sowie ein Einzelzimmer auf Sie! Vielleicht ist ja eins davon noch frei für eine spontane kleine Auszeit!

PREISE 2024/2025

DOPPELZIMMER (2 Personen)

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 110 bis € 150 pro Tag

DZ als EINZELZIMMER

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 95 bis € 130 pro Tag

EINZELZIMMER

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 70 bis € 80 pro Tag

Halbpension bieten wir mit täglichem 3-Gänge-Menü für € 39,00 pro Person.

LANDHOTEL KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER – WENN SIE SICH MAL SO RICHTIG GUT ERHOLEN MÖCHTEN!

Mehr zu unserem Landhotel erfahren Sie auch auf unserer Website unter
www.kirchspielkrug.de