



Speisekarte

Wir sind Mitglied:



Unser Partner:



Weihnachts-Menü

SUPPE

SELLERIECREMESUPPE

mit Sekt & Käse-Blätterteigsterne

VORSPEISE

HAUSGEBEIZTER HEILBUTT

mit Süßkartoffelsalat

HAUPTGANG

GEGRILLTES RINDERFILET

VOM GALLOWAY RIND AUS NORDFRIESLAND

dazu lila Kartoffelpüree & wilder Broccoli

DESSERT

DESSERTVARIATION

Mousse / Parfait / Joghurtküchlein

4-GANG-MENÜ.....€ 79,00 **3-GANG-MENÜ**..... € 69,00

 Nur mit Vorbestellung möglich.

Wir sind Mitglied:


FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LANDHOTEL RESTAURANT



KIRCHSPIELKRUG
WESTERHEVER

Unser Partner:


NATURGENUSS
FESTIVAL
Mit Genuss die Natur retten.

Silvester-Menü

SUPPE

RINDERBOUILLON

mit Eierstich & Gemüsejulienne

VORSPEISE

FELDSALAT

mit Granatapfel, Frisaki, karamellisierten Wallnüssen & Honig-Vinaigrette

HAUPTGANG

GEBRATENER LAMMRÜCKEN

mit Jus, wildem Gemüse, dazu Rübenmus (Steckrüben/Möhren)

DESSERT

DESSERTVARIATION

Zimtparfait / Rumpflaumen

4-GANG-MENÜ.....€ 79,00 **3-GANG-MENÜ**..... € 69,00

 Nur mit Vorbestellung möglich.

Wir sind Mitglied:


FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

LANDHOTEL RESTAURANT



KIRCHSPIELKRUG
WESTERHEVER

Unser Partner:


NATURGENUSS
FESTIVAL
Mit Genuss die Natur retten.



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 & DIENSTAG RUHETAG

Am 30. und 31. Dezember haben wir für Sie geöffnet.

TO GO

Unsere köstlichen **Gerichte** 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

„INSULANER-TATAR“^{A,B,G} – Nordseekrabben einmal anders, mariniert
mit Zitrone, Zwiebeln, frischen Kräutern, Olivenöl – einfach lecker –
dazu Baguette und Salatbeilage € 16,50

HAUSGEBEIZTER LACHS^G auf zwei leckeren Kartoffel-Rösti,
dazu Kräutercreme & Salatbeilage € 17,50



SUPPEN

TAGESSUPPE € 8,50

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

mit reichlich Nordseekrabben, dazu Baguettebrot € 13,50



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 € 17,50

wahlweise zusätzlich mit

Frisaki-Käse (friesischer Schafskäse aus Tetenbüll) € 22,50

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

FÜR ALLE SPEISEN GILT:

Extra Sauce: 3,50 €

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

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



FLEISCHGERICHTE

SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZEL WIENER ART ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Zitrone und Pommes

€ 17,50

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

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Nordseekrabben und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln

€ 26,50

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
und leckere Spätzle

€ 28,50

Zu allen Fleischgerichten:

BEILAGENSALAT – Eiderstedter Gurken-Dill-Salat oder knackig frischer Salat € 2,90



CORDON BLEU ^{A,G} goldgelb gebratenes und paniertes Schweinerückenschnitzel, klassisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Sauce Bernaise, und Bratkartoffeln € 26,50

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 € 28,50

Zu allen Fleischgerichten:

BEILAGENSALAT – Eiderstedter Gurken-Dill-Salat oder knackig frischer Salat € 2,90



LAMMGERICHTE

- FEINES ZARTES LAMM-RAGOUT ^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



FISCHGERICHTE

PANN-FISCH ^{A,G,J} 3 verschiedene Fischfilets – mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten,
dazu Senfsauce und Bratkartoffeln € 25,50

SCHOLLENFILETS ^{A,G,J} (ca. 300 g)
Mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,
mit Salz- oder Bratkartoffeln..... € 22,00

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

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

Zu allen Fischgerichten:

BEILAGENSALAT – Eiderstedter Gurken-Dill-Salat oder knackig frischer Salat € 2,90



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



UNSER WEIHNACHTSSCHMAUS

GRÜNKOHL mit Kochwurst, Schweinebacke und Kasslernacken,
wahlweise mit Salzkartoffeln, Bratkartoffel oder süßen Bratkartoffeln €24,00

GÄNSEKEULE – im Ofen gegart –
dazu Apfelrotkohl und Klöße mit hausgemachtem Gänse-Jus € 32,00

WILDSCHWEINGULASCH mit Spätzle,
dazu gebratene Waldpilze und Preiselbeerbirne € 29,00



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 € 12,50

Unsere Empfehlung nach dem Essen:

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



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	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	€ 1,50

TEE

Exquisite Teemomente mit **JULIUS MEINL®**

Schwarztee

Organic Darjeeling Happy Valley – blumig, fein aromatisch
Assam – Spirit of India „klassischer Friesentee“ – intensiv, malzig
Organic English Breakfast – elegant, frisch
Earl Grey Blossom – erfrischend, zitronig

Grüner Tee

Pure Chun Mee – sanft, charaktervoll
Jasmine Chung Hao – feiner Geschmack, blumig
Ananas Mango Sunrise – fruchtig, leicht süßlich, erfrischend

Weißer Tee

Weißer Earl Grey – elegant, erfrischend, zitronig

Kräutertee

Kamille – klassisch, frisch, blumig
Erfrischende Minze – erfrischend, balanciert, kühlend
Bergkräuter – traditionell, natürlich
Asian Spirit Ingwer Zitronengras – würzig, zitrisch, wärmend

Früchtetee

Früchtereigen – rote Beeren, vollfruchtig
Kirsche Granatapfel – erfrischend, fruchtig, zitronig
Frische Erdbeere Minze – reife Erdbeere, frisch, minzig

Rooibostee

Rooibos Apfelstrudel – cremig, mild, Dessert-Noten

Liebevoll im KÄNNCHEN mit Stövchen serviert, dazu Kluntjes und frische Sahne ^G	€ 6,90
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
NORDFRIESEN-TEE^G (Assam Tee/Sahne/Kluntjes/Köm 32 % Vol.)	€ 7,90

BIER

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

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

De geele Köm 32 % Vol.	2 cl € 3,00
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
Aalborg Jubiläums Aquavit 42 % Vol.....	2 cl € 3,50
Linie Aquavit 41,5 % Vol.....	2 cl € 3,50
Slesvig Aquavit 40 % Vol.	2 cl € 6,00
Dolleruper Himbeergeist 42 % Vol.	2 cl € 6,00
Apfelbrand 42 % Vol.	2 cl € 6,00
Dolleruper Kretengeist (Haferschlehe) 42 % Vol.....	2 cl € 6,00
Zwetschgenbrand 42 % Vol.	2 cl € 6,00

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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.



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

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.

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 Sitzungstube 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 2025/2026

DOPPELZIMMER (2 Personen)

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 115 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
€ 75 bis € 85 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