



KIRCHSPIELKRUG
WESTERHEVER



Mohltied! **SPEISEKARTE**



MOIN UND HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER!

Es freut uns, dass Sie Gast bei uns sind. Hier wird mit Liebe gekocht und gebacken!

In der Küche achten wir auf beste Qualität! Nur die besten Zutaten
finden auf Ihren Teller – und wir bemühen uns, so weit möglich,
frische Erzeugnisse von 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 Abhilfe sorgen können!

Vielen Dank!

Familie Böttcher und das Team des Kirchspielkruges



VORBESTELLUNGEN

Sie möchten einen Tisch 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 RUHETAG

Oster- und Pfingstmontag sind geöffnet.

TO GO

Unsere köstlichen **Speisen**
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



VORSPEISEN

DREI NORDFRIESEN-HAPPEN ^{A,B}

Sherry-Matjes-Tatar, Nordseekrabben & hausgebeizter Lachs auf Baguettebrot..... € 14,50

„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 SALZWIESEN-LAMMSPIESSE ^A

mit Salatbeilage, Sour Cream & Baguettebrot € 17,50

HAUSGEBEIZTER LACHS ^G

auf zwei leckeren Kartoffel-Rösti, dazu Sour Cream & Salatbeilage € 17,50



SUPPEN

Hausgemachte **TOMATENSUPPE**

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

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

mit reichlich Nordseekrabben, dazu Baguettebrot..... € 13,50



SALATE

FRISCHER BUNTER BEILAGEN-SALAT

mit Hausdressing^G oder Balsamico-Vinaigrette^J € 3,90

EIDERSTEDTER GURKEN-DILL-SALAT^J

süß/sauer abgeschmeckt € 3,90

KNACKIG FRISCHER BUNTER SALAT^{A,G}

verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Tomate, Kerne, Nüsse und Baguettebrot € 14,80

wahlweise zusätzlich mit

Sweet Chili und Hähnchen € 21,50

Bratkartoffeln und Spiegelei € 21,50

Frisaki-Käse (friesischer Schafskäse aus Tetenbüll)..... € 24,50

Nordsee-Krabben^B € 29,00



VEGETARISCH/VEGAN

VEGANE GNOCCHI IN TOMATEN-KOKOS-SAUCE

Zarte Gnocchi aus Kartoffelteig, serviert in einer cremig-würzigen Sauce aus sonnengereiften Tomaten, Kokosmilch, frischem Ingwer und einem Hauch Chili, verfeinert mit gebackenen Kirschstrauchtomaten, frischem Basilikum und geröstetem Sesam € 21,50

Leckeres KOHLRABISCHNITZEL

dazu Kartoffelpüree, Sour Cream & bunter Salat der Saison € 21,50

FRISAKI-KÄSE

friesischer Schafskäse aus Tetenbüll,
auf buntem Salat mit Hausdressing



..... € 24,50

FÜR ALLE SPEISEN GILT:

Extra Sauce: 2,00 €
Seniorenport: 2,00 € günstiger



FLEISCHGERICHTE

SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZEL WIENER ART ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Zitrone und Bratkartoffeln € 18,50

PFEFFER-SCHNITZEL ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, saftig und goldgelb in der Pfanne gebraten,
mit Pfeffer-Sauce, dazu Bratkartoffeln € 20,50

CHAMPIGNON-SCHNITZEL ^{A,G}

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

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 € 28,50



Unser Küchenteam empfiehlt...

SAFTIG GEBRATENE SCHWEINEFILET-MEDAILLONS ^{A,G}

vom heimischen Frisico-Schwein, dazu leckere Spätzle
und ein knackig frischer Salat € 28,50
wahlweise mit: Champignons à la crème oder grüner Pfeffersauce

★ Unser Fleisch stammt aus Nordfriesland.

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER · Dorfstraße 7 · D-25881 Westerhever · Tel. 0 48 65-90 14 30 · moin@kirchspielkrug.de · www.kirchspielkrug.de



FLEISCHGERICHTE

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

€ 29,50



CORDON BLEU ^{A,G}

goldgelb gebratenes und paniertes Schweinerückenschnitzel,
klassisch gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse, Sauce Bernaise,
Bratkartoffeln & knackig frischen Salat.....

€ 28,00

RUMPSTEAK

vom heimischen Galloway Rind – mit Wedges & Sour Cream,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und knackig frischem Salat der Saison

€ 31,00

* Unser Fleisch stammt aus Nordfriesland.

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER · Dorfstraße 7 · D-25881 Westerhever · Tel. 0 48 65-90 14 30 · moin@kirchspielkrug.de · www.kirchspielkrug.de



LAMMGERICHTE

GROBE LAMMBRATWURST

mit Speckbohnen, Kartoffelpüree & Lamm-Sauce à part..... € 19,80

FEINES ZARTES LAMMRAGOUT ^A

vom Salzwiesen-Lamm, dazu grüne Bohnen & Spätzle € 26,50

SANFT GESCHMORTE LAMM-HAXE

vom Salzwiesen-Lamm, dazu Birnen-Bohnen-Gemüse,
Bratkartoffeln & Lamm-Sauce € 32,00

ZARTES SALZWIESEN-LAMMRÜCKENFILET ^{G,J}

medium gebraten – mit einer Kräuter-Senf-Kruste
auf knackigem Grill-Gemüse,
dazu Lamm-Sauce & Rosmarinkartoffeln..... € 44,50



* 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

SCHOLLENFILETS ^{A,G,J}

ca. 300 g – Mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,
Salz- oder Bratkartoffeln, mit Eiderstedter Gurken-Dill-Salat..... € 23,50

FILET VOM SCHELLFISCH ^{A,B}

in der Pfanne gebraten, dazu Remouladensauce,
Bratkartoffeln garniert mit Nordseekrabben..... € 25,50

PANN-FISCH ^{A,G,J}

3 verschiedene Fischfilets – mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten,
dazu Senfsauce, Bratkartoffeln und Eiderstedter Gurken-Dill-Salat € 27,50

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

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

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER · Dorfstraße 7 · D-25881 Westerhever · Tel. 0 48 65-90 14 30 · moin@kirchspielkrug.de · www.kirchspielkrug.de



MATJESGERICHTE

MATJESTOPF KLASSISCH NACH „HAUSFRAUEN ART“ ^G

3 zarte Matjesfilets in einer würzig pikanten Sahnesauce

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke, Bratkartoffeln € 19,50

STUFHUSENER MATJESTELLER ^{G,J}

Matjes mal anders – 3 milde Matjesfilets mit 3 verschiedenen Dips

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

dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage € 24,50

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

KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER · Dorfstraße 7 · D-25881 Westerhever · Tel. 0 48 65-90 14 30 · moin@kirchspielkrug.de · www.kirchspielkrug.de



NORDFRIESENFUTTER

*** JEDEN MITTWOCH

LABSKAUS ^c

gepökelte Rinderbrust mit Spiegelei,

Rote Bete und einem Matjesfilet, Salatbeilage € 23,00



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

KOHLROULADE

mit Kohlsauce und Salzkartoffeln € 21,50

*** JEDEN FREITAG

FANGFRISCHES FILET VOM KABELJAU ^{A,J}

mehliert, in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,

Eiderstedter Gurken-Dill-Salat, Salz- oder Bratkartoffeln € 27,50

*** 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

GEESA'S EIS ^G

von der Meierei Geestfrisch

Vanille, Schokolade, ErdbeereKugel € 3,30

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



Hausgemachte **ROTE EIDERSTEDTER BEERENGRÜTZE** ^G

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

HAUSGEMACHTER MILCHREIS ^G

mit Zimt & Zucker € 8,50

mit heißen Beerenfrüchten € 10,50

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
MARTINI – Bianco (18 % Vol.)	5 cl	€ 7,00
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
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	Pepsi – Cola ^{4,7} , Mirinda – Limonade ^{3,4} ,	0,2 l	€ 3,20
	oder 7 UP – Zitronen-Limonade ²	0,4 l	€ 5,10
	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 gemahlenden Bohnen/entkoffeiniert)	€ 4,50
Pott Filterkaffee	€ 4,00
Espresso, Espresso Macchiato ^G – von frisch gemahlenden Bohnen –	€ 2,90/€ 3,50
Doppelter Espresso – von frisch gemahlenden Bohnen –	€ 4,90
Cappuccino ^G – von frisch gemahlenden Bohnen –	€ 3,90
Latte Macchiato ^G – von frisch gemahlenden Bohnen –	€ 4,50
Milchkaffee ^G – von frisch gemahlenden 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

Früh Kölsch	0,2 l	€ 2,90
Jever Pilsener – friesisch herb –	0,3 l € 4,40	0,4 l € 5,60
Alsterwasser	0,3 l € 4,40	0,4 l € 5,60



Unsere Biere vom Fass sind alle auch im KRUG erhältlich 0,5 l | € 6,90

FLASCHE

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



NORDISCHE SPEZIALITÄTEN

De geele K��m 32 % Vol.	2 cl	�� 3,00
Helbing K��mmel 32 % Vol.	2 cl	�� 3,00
Bommerlunder 40 % Vol.	2 cl	�� 3,00
Eierlik��r 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

SPIRITUOSEN

Jägermeister 35 % Vol.	2 cl	�� 3,00
Fernet Branca 38 % Vol.	2 cl	�� 3,00
Ramazzotti 30 % Vol.	2 cl	�� 3,00

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



SPIRITUOSEN

Havanna Club 40 % Vol.....	2 cl € 3,00
Likör 43 31 % Vol.....	2 cl € 3,00
Plüsch Prum Birne/Pflaumenlikör 15 % Vol.....	2 cl € 3,00
Mamma Nero Bitter 30 % Vol.....	2 cl € 3,00
Ouzo 40 % Vol.....	2 cl € 3,00
Bommerlunder 38 % Vol.	2 cl € 3,00
Ochsenschluck 38 % Vol.....	2 cl € 3,00
Wattenläuper 32 % Vol.....	2 cl € 3,00
Passoa 17 % Vol.....	2 cl € 3,00
Anderlö 15 % Vol.....	2 cl € 3,00
Tequila 40 % Vol.	2 cl € 3,00
Malibu 21 % Vol.	2 cl € 3,00
Pimms Gin Likör 25 % Vol.....	2 cl € 3,00
SPO Aquavit 40 % Vol.	2 cl € 3,00
Pernod 40 % Vol.	2 cl € 3,00
Pastis 40 % Vol.....	2 cl € 3,00
Martini D'Oro 15 % Vol.....	2 cl € 3,00
Bacardi 40 % Vol.....	2 cl € 3,00
De Kuyper Bessen Jenever 20 % Vol.	2 cl € 3,00
Fürst Bismarck 38 % Vol.	2 cl € 3,00



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

RIESLING FEINHERB – halbtrocken Glas 0,2 l € 8,50

Frisch und spritzig mit ausgewogener Säure. Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel – lebendig und harmonisch im Abgang. Flasche 0,75 l € 25,00

PFALZ

CUVÉE FLEUR – trocken Glas 0,2 l € 8,50

2024 • M. Schädler / Steffen Mugler Zartfruchtiger Cabernet Blanc, Scheurebe mit feiner Beeren Aromatik und eleganter Frische. Flasche 0,75 l € 29,00

MOSEL

WEISSER BURGUNDER – trocken Glas 0,2 l € 9,50

Mit weicher Säure und feinem Schmelz. Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und reifer Birne – elegant und harmonisch. Flasche 0,75 l € 29,00

RHEINHESSEN

SAUVIGNON BLANC – trocken Glas 0,2 l € 10,50

Gewachsen auf Kalksteinböden. Fruchtige Aromen von Cassis, Stachelbeere und Holunder. Frisch, mineralisch mit exotischem Nachhall. Flasche 0,75 l € 31,00

BADEN

OBERBERGENER BASSGEIGE CHARDONNAY – trocken Flasche 0,75 l € 45,00

VDP Erste Lage • 2022 • Franz Keller Ein ausdrucksstarker Chardonnay mit feiner Holznote, harmonischer Struktur und langem Abgang.



ROT

MOSEL

WEINGUT LEX – PRIVAT CUVÉE – trocken Glas 0,2 l € 8,50

Merlot & Cabernet Sauvignon

Flasche 0,75 l € 29,00

Vollmundig und samtig mit feiner Holznote. Aromen dunkler Beeren und reifer Pflaumen.

PFALZ

MUGLER CUVÉE ROT – trocken Glas 0,2 l € 9,00

2023 • M. Schädler / Steffen Mugler

Flasche 0,75 l € 29,00

Kräftige Cuvée mit Noten von dunklen Beeren und feiner Tanninstruktur.

BURGENLAND, ÖSTERREICH

BLAUER ZWEIFELT – trocken Glas 0,2 l € 9,50

2022 • Nittnaus

Flasche 0,75 l € 33,00

Charaktervoll, mit Kirschfrucht, zartem Pfeffer und weicher Textur.

BURGENLAND, ÖSTERREICH

PINOT NOIR – trocken Glas 0,2 l € 11,50

2024 • Heinrich

Flasche 0,75 l € 39,00

Kühle Eleganz, feine Würze und klare Frucht – ein filigraner Pinot.



ROSÉ

BURGENLAND

ROSÉ – trocken Glas 0,2 l € 8,50

Leicht und trocken, mit feinen Noten von Erdbeere und Pfirsich. Frisch und sommerlich. Flasche 0,75 l € 25,00

CHAMPAGNER

CHOUILLY, CHAMPAGNE

BRUT RÉSERVE BLANC DE BLANCS GRAND CRU – trocken Flasche 0,375 l € 45,00

2021 + Réserve · Vazart-Coquart & Fils

100 % Chardonnay aus Grand Cru-Lagen – feinperlig, elegant und mineralisch.

BLUBBER

HAUSMARKE SEKT Glas 0,1 l € 6,00

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.



WAS ZEICHNET DEN „KIRCHSPIELKRUG“ AUS?

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 Holzpfehlen 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 sechs 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 € 155 pro Tag / Saison

DZ als EINZELZIMMER

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 100 bis € 135 pro Tag / Saison

EINZELZIMMER

inkl. Frühstück,
je nach Ausstattung von
€ 75 bis € 90 pro Tag / Saison

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



Kiek mol WEDDER IN