



Regional. Handgemacht. Feinheimisch.

Mohltied!

Winter 2025/26

Wir sind Mitglied:



FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Unser Partner:

NATURGENUSS[®]
FESTIVAL
Mit Genuss die Natur retten.



MOIN UNS HERZLICH WILLKOMMEN IM KIRCHSPIELKRUG WESTERHEVER

Schön, dass Sie bei uns sind – hier oben weht nicht nur der Wind frisch,
sondern auch unsere Küche!

Bei uns wird mit Liebe gekocht, gebrutzelt und gebacken –

Wir glauben: Gute Lebensmittel, guter Geschmack, gute Laune.
Sollte dennoch mal etwas nicht ganz nach Ihrem Geschmack sein –
bitte sagen Sie uns gleich Bescheid!
Wir sind schneller zur Stelle als der Wind am Leuchtturm.

Unsere Weihnachts- & Silvestergrüße:
Wir wünschen Ihnen eine gemütliche, leckere, festliche Zeit bei uns –
voller Genuss, Wärme und vielleicht auch einem kleinen Winter-Schnack.
Schön, dass Sie da sind!

P.S.

Vom 05. Januar 2026 bis zum 03. März 2026 befinden wir uns in der Winterpause.
Aber: Am Samstag, den 21. Februar, öffnen wir zur Biike – mit traditionellen Grünkohlbuffet.

Ihre Familie Böttcher & 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.

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 7.

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

Getränke



APERITIF

KIRCHSPIELKRUG SURPRISE – alkoholfrei	0,2l	€ 6,50
WEIHNACHTSMARTINI – (30% Vol.)	0,2l	€ 8,50
HIMBEER SPRITZ – Sekt mit Himbeer-Sirup	0,1l	€ 6,50
MARTINI – Bianco (18 % Vol.)	5 cl	€ 7,00
APEROL SPRITZ – Sekt mit Aperol ^{4,8} (11 % Vol.) & einem Spritzer Sprudel.....	0,2l	€ 8,50
LILLET BERRY – Lillet (17 % Vol.) mit Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	€ 8,50
CAMPARI ORANGE – Campari ^{4,8} (25% Vol.) mit Orangensaft	0,2l	€ 8,50

MINERALWASSER

WATERFRONT HUSUM EBBE – ohne –	0,33l	€ 3,30	0,75l	€ 6,90
WATERFRONT HUSUM FLUT – mit –	0,33l	€ 3,30	0,75l	€ 6,90

SOFTDRINKS

FRUCHTIG	schwarze Johannisbeere / Kirsche /	0,2l	€ 3,50
	Klarer Apfelsaft / Orange / Rhabarber / Maracuja.....	0,2l	€ 3,50
SCHORLE	Apfel / Kirsch / Johannisbeere / Rhabarber / Maracuja.....	0,4l	€ 5,10
SPRITZIG	Pepsi-Cola ^{4,7} , Mirinda-Limonade ^{3,4} , oder ⁷ UP-Zitronen-Limonade ²	0,2l	€ 3,20
	0,4l	€ 5,10
	Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ⁴ oder Tonic Water ⁸	0,2l	€ 3,50



HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

Julius Meinl – Wiener Kaffeehauskultur seit 1862

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

KAKAO

Milchkakao G	€ 3,50
Dünentraum (Kakao mit Marschmallow) G	€ 5,50
Portion Schlagsahne G	€ 1,50

TEE

Excuseite 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

Weißen Tee

Weißen 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

Früchteereigen – 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 / Körn 32% Vol.)	€ 7,90

BIER

VOM FASS	Jever Pilsener – friesisch herb –	0,3l € 4,40	0,4l € 5,60
	Alsterwasser.....	0,3l € 4,40	0,4l € 5,60



Unsere Biere vom Fass sind alle auch im Krug erhältlich0,5l € 6,90

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



NORDISCHE SPEZIALITÄTEN

De geele Köm 32 % Vol.	0,2l € 3,00
Helbig Kümmel 32 % Vol.	0,2l € 3,00
Bommerlunder 40 % Vol.	0,2l € 3,00
Eierlikör 16 % Vol.	0,2l € 3,00
Friesengeist 56 % Vol.	0,2l € 3,50
Aalborg Jubiläums Aquavit 42 % Vol.	0,2l € 3,50
Linie Aquavit 41,5 % Vol.	0,2l € 3,50
Slesvig Aquavit 40 % Vol.	0,2l € 6,00
Dolleruper Himbeergeist 42 % Vol.	0,2l € 6,00
Apfelbrand 42 % Vol.	0,2l € 6,00
Dolleruper Kretengeist (Haferschlehe) 42 % Vol.	0,2l € 6,00
Zwetschgenbrand 42 % Vol.	0,2l € 6,00

SPIRITUOSEN

Jägermeister 35 % Vol.	0,2l € 3,00
Fernet Branca 38 % Vol.	0,2l € 3,00
Ramazotti 30 % Vol.	0,2l € 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.	0,2l	€ 3,00
Likör 43 31 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Plüscher Prum Birne / Pflaumenlikör 15 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Mamma Nero Bitter 30 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Ouzo 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Bommerlunder 38 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Ochsen schluck 38 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Wattenläuper 32 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Passoa 17 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Anderlö 15 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Tequila 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Malibu 21 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Pimms Gin Likör 25 % Vol.	0,2l	€ 3,00
SPO Aquavit 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Pernod 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Pastis 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Martini D'Oro 15 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Bacardi 40 % Vol.	0,2l	€ 3,00
De Kuyper Bessen Jenever 20 % Vol.	0,2l	€ 3,00
Fürst Bismarck 38 % Vol.	0,2l	€ 3,00

Weinkarte



WEISS

BADEN

KAISERSTUHL GRAUBURGUNDER – trockenGlas 0,2l € 8,50
Flasche 0,75l € 25,00
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.

MOSEL

RIESLING FEINHERB – halbtrockenGlas 0,2l € 8,50
Flasche 0,75l € 25,00
Frisch und spritzig mit ausgewogener Säure.
Aromen von Zitrusfrüchten und grünem Apfel – lebendig und harmonisch im Abgang.

PFALZ

CUVÉE FLEUR – trockenGlas 0,2l € 8,50
Flasche 0,75l € 29,00
2024 · M. Schädler / Steffen Mugler
Zartfruchtiger Cabernet Blanc, Scheurebe mit feiner Beeren Aromatik und eleganter Frische.

MOSEL

WEISSE BURGUNDER – trockenGlas 0,2l € 9,50
Flasche 0,75l € 29,00
Mit weicher Säure und feinem Schmelz.
Aromen von gelben Früchten wie Mirabellen und reifer Birne – elegant und harmonisch.

RHEINHESSEN

SAUVIGNON BLANC – trockenGlas 0,2l € 10,50
Flasche 0,75l € 31,00
Gewachsen auf Kalksteinböden. Fruchtige Aromen von Cassis, Stachelbeere und Holunder.
Frisch, mineralisch mit exotischem Nachhall.

BADEN

OBERBERGENER BASSGEIGE CHARDONNAY – trockenFlasche 0,75l € 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 ZWEIGELT – 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 € 39,00
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.



SUPPEN

KARTOFFELCREMESUPPE

mit Baguettebrot	€ 8,50
mit Nordseekrabben	€ 13,50

WESTERHEVER KRABBENSUPPE

nach Hausrezept – cremig, kräftig & nordisch pur	€ 13,50
--	---------

VORSPEISEN

SALATKOMPOSITION „KIRCHSPIELKRUG“

mit Roter Bete, Friesiko-Käse, Kernen & Nüssen	€ 12,50
--	---------

3 NORDFRIESEN-HAPPEN

Sherry-Matjes-Tatar, Nordseekrabben & hausgebeizter Lachs auf Baguettebrot	€ 16,50
--	---------

HAUSGEBEIZTER LACHS

an Dillsauce mit zwei Rösti & Salatbeilage	€ 17,50
--	---------



FISCHGERICHTE

MATJESTOPF

mit Rote-Bete-Apfel-Sahne & Kartoffelrösti € 19,50

STUFHUSENER MATJESTELLER - MIT BEILAGENSALAT

mit Sherry-Matjes, Preiselbeer-Matjes & Honig-Dill-Matjes auf kleinen Beilagen angerichtet € 26,50

SCHOLLENFILETS (CA. 300 G)

mehliert, goldgelb in der Pfanne gebraten, dazu Senfsauce,
Salz- oder Bratkartoffeln & Eiderstedter Gurken-Dill-Salat € 23,50

EIDERSTEDTER PANNFISCH

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

NORDSEE-SCHOLLE „FINKENWERDER ART“

(ca. 475–525 g) mit Speckstippe, Salz- oder Bratkartoffeln
und Eiderstedter Gurken-Dill-Salat € 29,50



WINTER CLASSICS & DEFTIGE HAUSKÜCHE

GRÜNKOHL KЛАSSISCH

mit Kassler, Kochwurst & Schweinebacke

dazu wahlweise Bratkartoffeln, süße Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln € 21,50

ZARTE RINDERLEBER

mit Zwiebelringen, grünen Bohnen, Apfelmus & Kartoffelpüree € 23,00

KRÄFTIGE RINDERROULADE (300 G)

vom heimischen Weiderind, mit Salzkartoffeln & Marktgemüse € 31,50

ZARTGESCHMORTE OCHSENBACKE

in kräftiger Rotweinjus dazu cremiger Rahmwirsing und Kartoffelpüree € 29,00



FRIESISCHE FLEISCHKÜCHE

HALLIG-SCHNITZEL

vom heimischen Friesiko-Schwein, mit Nordseekrabben, Spiegelei,
Bratkartoffeln und Eiderstedter Gurken-Dill-Salat € 28,50

WIENER SCHNITZEL VOM FRIESIKO-SCHWEIN

mit Bratkartoffeln 19,50 €
wahlweise mit:
– Champignonrahm € 22,50
– Pfeffersauce € 22,50
– pikanter Paprika-Chili-Sauce € 22,50

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

wahlweise mit Champignonrahm oder Pfeffersauce, mit Spätzle & knackig frischem Salat € 28,50

CORDON BLEU

klassisch gefüllt mit Schinken & Käse, Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln & frischem Salat € 28,50



VOM HEIMISCHEN SALZWIESEN-LAMM

FEINES LAMMRAGOUT

mit grünen Bohnen & Spätzle € 26,50

SANFT GESCHMORTE LAMMHAXE

mit Birnen-Bohnen-Gemüse, Bratkartoffeln & Lammjus € 32,00

VEGETARISCH UND VEGAN

SPINAT-PILZ-GNOCCI-PFANNE (VEGAN)

in Hafersahnesauce mit Tomaten & veganem Parmesan € 19,50



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)

KOHLROU LADE

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 Bratkartoffen € 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 € 52,50



SÜSSER NACHTISCH

GEESA'S EIS ^G

von der Meierei Geestfrisch
Vanille, Schokolade, Erdbeere Kugel € 3,30

Warme „EIDERSTEDTER FUTJES“ ^{A,G}

eine Eiderstedter Spezialität
Hefebrandteig mit Rosinen im Fett ausgebacken, 2 Stück Kugel € 7,20
mit einer Kugel Vanille-Eiscreme Kugel € 9,50

Hausgemachte ROTE EIDERSTEDTER BEERENGRÜTZE ^G

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

HAUSGEMACHTER MILCHREIS ^G

mit Zimt & Zucker Kugel € 8,50
mit heißen Beerenfrüchten Kugel € 10,50

Unsere Empfehlung nach dem Essen

DESSERTGEDECK ^G

Espresso und eine Kugel Eiscreme Ihrer Wahl Kugel € 6,00



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 Laufe 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 gusseiserenen 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.)
Kennungszeugung: Umlaufblende

Leuchtfeuerarten:
Seefeuer: weißes „Rundumlicht“ zeigt dem Seefahrer die Küste.

Leitfeuer: weißes Licht als Leitsektor mit Begrenzung von grünem und rotem Licht als Warnsektor markiert 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 Landgasthof 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 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



Kick mol
WEDDER IN