



ALTER KIRCHKRUG
— KANALSCHUPPEN —

SPEISEKARTE



VORSPEISEN

01.	Tomaten-Bruschetta	5,50 €
02.	Vitello Tonnato	7,90 €
03.	Knoblauchbrot Speciale	7,50 €
04.	Gulaschsuppe	6,90 €
05.	Käse-Lauch-Suppe	6,90 €

PIZZA

06.	Margherita	11,00 €
07.	Vegetarisch	13,50 €
08.	Tonno	13,90 €
09.	Pizza Pesto	12,90 €
10.	Salami	14,50 €
11.	Prosciutto e Funghi	14,50 €
12.	Bresaola e Rucola	15,50 €
13.	Salsiccia e Gorgonzola	14,90 €
14.	Salmone	13,90 €
15.	Frutti di Mare	15,50 €
16.	Garnelen	15,50 €

PASTA

17.	Aglione Olio	12,90 €
18.	Pollo Speciale	14,90 €
19.	Pomodoro	11,00 €
20.	Gorgonzola	14,50 €
21.	Bolognese	14,90 €

Optionale Toppings:

Putenstreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen

jeweils 6,00 €

HAUPTGERICHTE À LA CARTE

- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 22. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Champignon-Rahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | 17,90 € |
| 23. | Schnitzel „Wiener Art“
mit Ananas, Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln, gratiniert mit Käse | 18,90 € |
| 24. | Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Sardellen & Kapern | 25,50 € |
| 25. | Putenschnitzel
mit mediterraner Paprikasauce und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln | 17,90 € |
| 26. | Husumer Rumpsteak (200 g)
mit Spinat (Knoblauch & Zwiebeln) und Ofenkartoffel mit Sour Cream | 23,90 € |
| 27. | Husumer Rumpsteak (200 g)
mit Knoblauchgemüse & Rosmarinkartoffeln | 23,90 € |
| 28. | Husumer Rinderfilet „Mafiosi“ (200 g)
mit Knoblauch, Peperoni, Oliven und Ofenkartoffel mit Sour Cream | 32,90 € |
| 29. | Husumer Rinderfilet (200 g)
mit grüner Pfefferrahmsauce, Spargelgemüse & Rosmarinkartoffeln | 32,90 € |
| 30. | Grillteller (300 g)
Rumpsteak, Pute & Schweinefilet mit Kräuterbutter und Pommes Frites | 24,90 € |
| 31. | Husumer Färsenburger (200 g)
mit Pommes Frites, Jalapeños, Cheddar, Salat, Tomate, karamellisierten
Zwiebeln & Gurke | 13,90 € |
| 32. | Lachsfilet auf der Haut
mit gebratenem Spinat & Dillkartoffeln | 16,90 € |
| 33. | Garnelen aus der Pfanne
mit Cherrytomaten, Knoblauch, Peperoni & Knoblauchbrot | 16,90 € |
| 34. | Antipasti
mariniertes Gemüse in Olivenöl mit geräuchertem Lachsschinken,
Aioli & Steinofenbaguette | 18,90 € |
| 35. | Großer gemischter Salat
mit Steinofenbaguette & Gemüse der Saison | 9,50 € |

Optionale Toppings:

Putenstreifen, Garnelen oder Rinderfiletstreifen

jeweils 6,00 €

DESSERT

36.	Tiramisu im Glas	4,90 €
37.	Mousse al Cioccolato	5,90 €
38.	Eisvariation „Pinocchio“ (für Kinder)	2,90 €
39.	Eisvariation „Biene Maja“ (für Kinder)	2,90 €

KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Becher Kaffee	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Espresso, Single	2,80 €
Espresso, Double	4,20 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato mit Flavour	4,00 €
Kakao	3,90 €
Kakao mit Sahne	4,50 €
Pharisäer / Irish Coffee	6,50 €
Tote Tante	6,50 €
Tee	3,90 €
Grog	5,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi / Light / Zero	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €
Mirinda	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €
Seven up	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €
Tonic Water	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €
St.Michaelis Wasser mit & ohne Kohlensäure	0,25 l	2,50 €	0,75 l	5,50 €
Säfte & Schorlen	0,3 l	4,00 €	0,4 l	4,90 €

BIERE

Flensburger vom Fass				
Pilsener	0,3 l	3,50 €	0,4 l	4,90 €
Strand-Lager	0,3 l	3,90 €	0,4 l	4,90 €
Flensburger in Flaschen Frei / Dunkel / Gold			0,33 l	3,00 €
Weitere				
Alster	0,3 l	3,50 €	0 4 l	4,90 €
Schneider Weizen			0,5 l	4,90 €
Schneider Alkoholfrei			0,5 l	4,90 €

Apéritif

Aperol Spritz			0,2 l	7,00 €
Lillet			0,2 l	7,00 €

SPIRITUOSEN (4 CL)

Bacardi	4,00 €
Bacardi Oakheart	4,00 €
Ballantine's	4,00 €
Johnnie Walker Red	4,00 €
Jim Beam	4,00 €
Jameson Irish Whiskey	4,50 €
Jack Daniel's	4,50 €
Canadian Club	4,50 €
Tullamore D.E.W.	4,50 €
Johannsen Rum	4,00 €
Captain Morgan	4,00 €
Havana Club Añejo 3	4,00 €
Havana Club Añejo 7	5,20 €
Vodka Absolut	3,50 €
Tanqueray Gin	4,00 €
Bombay Sapphire Gin	4,00 €
Als Longdrink	je 6,90 €

LIKÖRE & DIGESTIFS

Baileys	4 cl	5,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Hennessy V.S.O.P.	2 cl	4,00 €
Berliner Luft	2 cl	3,00 €
Mexikaner	2 cl	3,00 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Tequila	2 cl	3,00 €
Jägermeister	2 cl	3,00 €
Korn	2 cl	3,00 €

SCHAUMWEINE

Domaines Luc Pirlet – Languedoc, Frankreich

Crémant de Limoux Blanc – Brut Réserve, trocken

Rebsorten: Chardonnay, Chenin Blanc

Feine Perlage, mineralisch, frisch mit Zitrus- und Minznoten.

0,75 l 45,00 €

Domaines Luc Pirlet – Languedoc, Frankreich

Crémant de Limoux Rosé – Brut Réserve, trocken

Rebsorten: Chenin Blanc, Chardonnay, Pinot Noir

Fruchtig-frisch, Beerenaromatik, feine Perlage.

0,1 l 7,00 € 0,75 l 45,00 €

Serena Wines – Italien

Prosecco Piu Frizzante Terra Serena, trocken

Fruchtig, spritzig, Noten von Zitrus und Apfel.

0,1 l 5,00 € 0,75 l 29,90 €

WEISSWEIN

Hauswein Kanalschuppen

0,2 l 5,90 € 1,0 l 19,90 €

Weingut Hofmann – Rheinhessen, Deutschland

Grauburgunder, Gutswein, trocken

Frisch, cremig, Aromen von Melone, Banane & Apfel.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

Weingut Hees – Nahe, Deutschland

Weißburgunder, Gutswein, trocken

Birne, Nüsse, mineralische Eleganz.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

WEISSWEIN

Weingut Karsten Peter – Pfalz, Deutschland

Weißburgunder & Chardonnay, Gutswein, trocken

Cremig, fruchtig, feine Säure.

0,2 l 7,70 € 0,75 l 26,50 €

Weingut am Nil – Pfalz, Deutschland

Nilcuvée Weiß, feinherb

Fruchtiges Bukett, Noten von Quitte, Ananas & Mirabelle.

0,2 l 7,70 € 0,75 l 26,50 €

Hauswein Kanalschuppen

0,2 l 5,90 € 1,0 l 19,90 €

ROSÉWEIN

Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland

Cuvée Rosé Tatze, trocken

Fruchtig, floral, elegant.

0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,00 €

Weingut am Nil – Pfalz, Deutschland

Rosé, trocken

Rebsorte: Spätburgunder, Beerig, zart & saftig.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

ROTWEIN

Weingut Zeter – Pfalz, Deutschland

Cuvée Rot Tatze, trocken

Aromen von Beeren, Cassis & Kräutern, samtig & saftig.

0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,00 €

Byrne Vineyards – Clare Valley, Australien

Shiraz „Ohhh Boomballou“, trocken

Würzig, kräftig, Aromen von dunklen Beeren & Schokolade.

0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,90 €

Weingut Rettig – Rheinhessen, Deutschland

Spätburgunder, trocken

Röstaromen, Johannisbeere, Pflaume, elegante Säure.

0,2 l 7,90 € 0,75 l 27,90 €

Criadores de Rioja – Rioja, Spanien

El Guardian Tempranillo, trocken

Samtig, würzig, fruchtig mit leichten Tanninen.

0,2 l 6,90 € 0,75 l 24,50 €