

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

CHAGAPP

Seit 1995



Speisen
und
Getränke

HAUSMARKE
CHAGAPP
BIER
Lager

Mittagstisch

11:30 – 15:00 Uhr

Montag bis Freitag große Pizzen oder Salate à la carte für 9,50€, kleine Pizzen 7,90€ und eine weitere täglich wechselnde Kategorie

MO

Mexikanische-Gerichte 10,90 €

DI

Pasta-Gerichte 10,60 €

MI

Burger-Gerichte 12,90 €

DO

Vegetarische-Gerichte 10,60 €

FR

Fleisch-Gerichte 12,90 €

Cocktail-Night

Donnerstags und Samstags ab 20 Uhr

Alle alkoholischen und nicht-alkoholischen Cocktails im Angebot

Freshy Rhabarber

Rhabarbernektar,
Prosecco, Aperol,
Mineralwasser,
Minze & Orange

Minty Lemonade

hausgem. persische Limonade
mit Gurke, Gurkensirup, Lemon
Squash, Minze & Limette



6,80 €



7,30 €

Heißgetränke

Kaffee

Tasse Café Crème⁹

Becher Café Crème⁹

Espresso⁹

Doppelter Espresso⁹

Cappuccino^{9/g}

Latte Macchiato^{9/g}

Café au Lait^{9/g}

Chai Latte⁹

Classic Chai mit aufgeschäumter Milch

Heiße Schokolade mit Sahne⁹



2,90 €

3,50 €

2,30 €

3,50 €

3,50 €

4,50 €

4,50 €

4,50 €

4,90 €



Kalte Spezialitäten

Eiskaffee^{9/g}

Espresso, Milch, Vanilleeis

Eisschokolade⁹

Schokolade, Milch, Vanilleeis

Auf Wunsch mit Sahne⁹

Alle Spezialitäten servieren wir auch mit Hafermilch.



5,80 €

5,80 €

Tee-Zeremonie



Persischer Tee

*Schwarztee-Mischung aus Darjeeling und Earl Grey;
auf Wunsch mit frischer Minze*

3,80 €

Ingwer-Minz Tee

Frischer Ingwer, Minze, Limette und Honig

4,70 €

Pfefferminztee

Frisch und belebend, mit ganzen Minzblättern

3,80 €

Heiße Limette mit Honig

Frische Limette und Honig

4,10 €

Grüner Tee

Nicht oxidiertes, gesundes China Gunpowder

3,80 €

Früchtetee

Eine Mischung aus verschiedenen exotischen Früchten

3,80 €

Rotbuschtee

Leicht, mild und beruhigend – Pur oder Vanille-Zitrone

3,80 €

Kamillentee

Beruhigend und gesund

3,80 €



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/Light, Fanta, Sprite, Spezi ^{1/3/9} / klein	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola/Light, Fanta, Sprite, Spezi ^{1/3/9} / groß	0,4 l	4,50 €
Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ¹⁰ , Ginger Ale ¹	0,2 l	3,10 €
Fritz-Cola, diverse Sorten	0,33 l	4,00 €
Mineralwasser still / spritzig	0,25 l	2,80 €
Mineralwasser, groß	0,4 l	3,80 €
Flasche Mineralwasser still	0,75 l	6,80 €
Kleines Squashwasser ¹⁰	0,2 l	2,90 €
Großes Squashwasser ¹⁰	0,4 l	4,50 €
Kiba, klein	0,2 l	3,10 €
Kiba, groß	0,4 l	4,70 €
Kleiner Saft	0,2 l	3,10 €
Großer Saft	0,4 l	4,70 €
Saftschorle / klein	0,2 l	2,90 €
Saftschorle / groß	0,4 l	4,50 €



Sie können wählen zwischen ...

Apfelsaft · Orangensaft · Bananennektar · Kirschnektar · Maracujanektar
Erdbeersaft · Rhabarbernektar · Ananassaft / Alles auch als Schorle zu haben

BiO Limo Orange
BiO Limo Zitrone & Limette
BiO Schorle Johannisbeere

je 0,3 l 4,00 €





Bier vom Fass

Carlsberg Premium Beer 5%	0,3 l 3,70 €	0,5 l 5,50 €
Holsten Pilsener 4.8%	0,3 l 3,70 €	0,5 l 5,50 €
Duckstein Rotblond Original 4.9%	0,3 l 3,70 €	0,5 l 5,50 €
Grimbergen 6%	0,25 l 3,70 €	0,5 l 5,50 €
Alsterwasser	0,3 l 3,70 €	0,5 l 5,50 €

neu
CHAGAPP HAUSMARKE
BIER

0,3 l 3,70 € 0,5 l 5,50 €

Flaschenbier

Erdinger Weißbier 5.3%	0,5 l 4,90 €
Erdinger Kristall 5.3%	0,5 l 4,90 €
Erdinger Dunkel 5.3%	0,5 l 4,90 €
Carlsberg Premium Beer 5%	0,33 l 3,80 €



alkoholfrei ...

Erdinger Weißbier Alkoholfrei < 0.5%	0,5 l 4,90 €
Holsten Alkoholfrei < 0.5%	0,33 l 3,80 €

Cider

Somersby Apple 4.5%	0,33 l 4,10 €
Somersby Blackberry 4.5%	0,33 l 4,10 €



naturtrüb ...
... frisch vom Fass



Weißwein



Pinot Grigio

Trocken, elegant, fruchtig, würzig

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,50 €

Grauburgunder

Trocken, vollmundig und rund mit fruchtig-warmen Tönen von Aprikosen und Nüssen

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,50 €



1,0 l 21,50 €

Weinschorle

0,2 l 4,90 €

0,5 l 9,80 €



Roséwein

Portugieser Weißherbst

Halbtrocken – Lecker fruchtbetontes Aroma von saftig reifen roten Beeren

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,50 €



1,0 l 21,50 €

Rotwein



Merlot – Italien

Trocken, vollmundig mit feinem Kirsch-aroma, der Geschmack verbleibt nachhaltig am Gaumen

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,50 €



0,75 l 21,50 €

Shiraz – Australien

Trocken, fruchtig & harmonisch, mit samtigen Aromenoten von Beeren, Kräutern und Schokolade

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,50 €



1,0 l 21,50 €



Spirituosen



Longdrinks

Whisky Cola^{1/3/9}, Wodka Lemon¹⁰, Gin Tonic¹,
Bacardi Cola^{1/3/9}, Campari Orange¹ 0,2l 6,00 €

Liköre

Amaretto, Baileys, Sambuca, Ouzo 2 cl 3,20 €

Whisky

Johnny Walker (Red Label) 2 cl 3,20 €
Jack Daniels 2 cl 3,60 €
Jim Beam 2 cl 3,20 €



Brandy & Digestif

Metäxa^{*****}, Jubiläums Aquavit,
Ramazotti Grappa 2 cl 3,20 €

Schnäpse

Korn 2 cl 2,50 €
Berliner Luft, Mexikaner 2 cl 2,30 €
Wodka, Tequila weiß, Tequila braun 2 cl 2,90 €
Jägermeister 2 cl 3,00 €



Schaumweine

Prosecco 0,1 l 4,30 €
Prosecco auf Eis 0,2 l 5,30 €
Flasche Prosecco 0,75 l 15,00 €

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol,
Mineralwasser

0,2 l 7,20 €





Cocktail-Night

Jeden Donnerstag ab 20 Uhr und jeden Samstag ab 20 Uhr gibt es alle alkoholischen und nicht-alkoholischen Cocktails zum Spezialpreis

Sahnig

Pina Colada

Weißer Rum, Coconut Cream¹⁷, Ananassaft und Sahne⁹

7,90 €
6,90 €

Strawberry Fields

Weißer Rum, Coconut Cream¹⁷, Erdbeersaft und Sahne⁹

7,90 €
6,90 €

Prince

Weißer Tequila, Likör 43, Coconut Cream¹⁷, Maracujasaft und Sahne⁹

7,90 €
6,90 €

Fruchtig

Tequila Sunrise

Weißer Tequila, Grenadine, Orangen- und Zitronensaft

7,90 €
6,90 €

Maracuja Sling

Weizenkorn, Wodka, Blue Curaçao, Maracuja- und Zitronensaft

7,90 €
6,90 €

Sex on the Beach

Wodka, Apricot Brandy, Grenadine und Orangensaft

7,90 €
6,90 €

Zombie

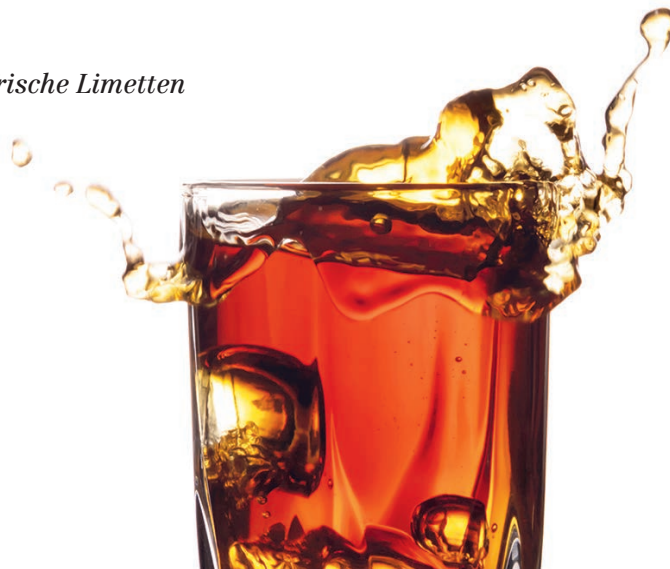
Weißer Rum, Apricot Brandy, Grenadine, Orangen- und Maracujasaft

7,90 €
6,90 €

Cuba Libre

Havana Club, Cola und frische Limetten

7,90 €
6,90 €





Caipis

so erfrischend ...

Caipirinha

Cachaca, brauner Rohrzucker, frische Limetten

7,90 €

6,90 €

Mojito

Weißer Rum, Limetten, Minze, Sodawasser
und Rohrzuckersirup

7,90 €

6,90 €

Green Mojito

Limetten, Minze, Gurkenscheiben, Gurkensirup,
weißer Rum, brauner Zucker, Sodawasser

7,90 €

6,90 €



Alkoholfreie Cocktails

Cocoberry

Coconut Cream¹⁷, Sahne⁹, Erdbeer- und Ananassaft

7,90 €

6,90 €

Ipanema

Frische Limetten, brauner Rohrzucker, Ginger Ale, Limettensirup

7,90 €

6,90 €

Tutti Frutti

Bananen-, Ananas- und Maracujasaft, Coconut Cream¹⁷

7,90 €

6,90 €



Cocktail-Night Spezialpreis

Jeden Donnerstag und Samstag
ab 20 Uhr alle alkoholischen und
nicht-alkoholischen Cocktails



Vorspeisen



Suppen

Tomatensuppe

Zubereitet nach einem Spezialrezept des Hauses mit Crème fraîche^g, Pesto^h und einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g}

7,90 €

Rote Linsensuppe

Orientalische Linsensuppe mit einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g} serviert

7,90 €

Red Chicken Coconut Suppe

Verschiedene Gemüse und zartes Hühnerfleisch^{3/4} mit Kokosmilch¹⁷ verfeinert, pikant, mit einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g} serviert

8,90 €

Alle Suppen verfeinern wir auf Wunsch mit frischem Knoblauch

Bruschetta^{a/c/g}

Bruschetta Tomate

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

5,30 €

Bruschetta Hirte

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Hirtenkäse^g, Olivenöl

5,90 €

Bruschetta Mozzarella

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Mozzarella^g, Olivenöl

5,90 €

Bruschetta Falafel

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Rote-Bete-Falafel^{4/a}, Olivenöl

6,50 €

Bruschetta Ziegenkäse

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ziegenkäse^g, Preiselbeeren und Olivenöl

6,50 €



Kleinigkeiten



Hausgemachtes Brot mit Dip

Hausgemachtes Brot ^{a/c/g} mit einem Dip nach Wahl
(Brot ohne Dip 3,50 Euro)

5,30 €

Portion Pommes

Pommes mit Sauce nach Wahl

5,50 €

Hummus ^{a/j/1} -Avocado-Creme

Hausgemachte orientalische Vorspeise aus Kichererbsen ^{a/j}, Avocado, Olivenöl, serviert mit kleiner Salatbeilage, dazu ein halbes Brot ^{a/c/g}

7,90 €

Nachos

Knusprige Maischips mit scharfen Peperonis ^{2/3} und Tomaten, mit Käse ^{1/g} überbacken, dazu Crème fraîche ^g

7,90 €

Salzkartoffeln

Frische Salzkartoffeln mit Sour Cream ^{4/16}

8,90 €

Chicken Nachos

Nachos mit Hähnchenbruststücken ^{3/4}

9,20 €

Hummus-Avocado-Creme ^{a/j/1} mit Falafel

Vorspeise aus Kichererbsen ^{a/j}, Avocado, Olivenöl, serviert mit drei Rote-Bete-Falafel und kleiner Salatbeilage, dazu ein halbes Brot ^{a/c/g}

10,50 €

Dips

Alle Dips extra kosten 3,20 € Folgende Dips zur Auswahl:

Knoblauchsauce / Sylter Sauce ⁴ / BBQ Dip ^{4/11}

Red Taco / Sour Cream ^{4/16} / Hummus-Avocado-Creme ^{a/j/1}



Kids Only

Nudeln für Kids

Spaghetti ^{a/c} oder Penne ^{a/c} nach Wahl mit einer Tomatensauce

6,50 €

Hamburger für Kids

Hamburger ^{a/c/g} mit Pommes als Beilage, Ketchup oder Mayonnaise ^c nach Wahl

8,50 €

»Kids Only« Gerichte werden ausschließlich für unsere kleinen Gäste zubereitet.



Hauptspeisen



Salate

Unsere täglich frisch ausgesuchten Salate werden stets mit einem halben hausgemachten Brot ^{a/c/g} serviert.

Als Dressing stehen Essig & Öl oder das Dressing »Sylter Art« ^{e/i} zur Wahl.

Grüner Salat

Eine kleine Salatvariation aus verschiedenem Gemüse der Saison

9,50 €

Tomate Mozzarella

Bunte Salatvariation mit Mozzarella, serviert mit hausgemachtem Pesto ^h

12,50 €

Hirtensalat

Vitaminreiche, bunte Salatvariation mit Hirtenkäse

12,50 €

Hähnchen Salat

Bunte, frische Salatvariation der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{3/4}

13,50 €

Thunfischsalat

Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch ^d

13,50 €

Falafelsalat

Bunte, frische Salatvariation der Saison, dazu vier kross gebratene Rote-Bete-Falafel ^{4/a}

13,50 €



Pizza^{a/c/g}

Ø 22 cm

Ø 28 cm

- Klassisch ...

Margherita

Tomatensauce und Käse^{1/g}

6,90 €

7,90 €

Funghi

Tomatensauce, Champignons und Käse^{1/g}

6,90 €

8,90 €

Salami

Tomatensauce, Salami^{1/2/3/4} und Käse^{1/g}

6,90 €

8,90 €

Prosciutto

Tomatensauce, Schinken^{2/3/4/15} und Käse^{1/g}

6,90 €

8,90 €

- Aus aller Welt

Hawaii

Tomatensauce, Schinken^{2/3/4/15}, Ananas und Käse^{1/g}

8,90 €

9,90 €

San Diego

Tomatensauce, Mozzarella^g, Tomaten und hausgemachtes Pesto^h

8,90 €

9,90 €

Acapulco

Scharfe Tacosauce, Hackfleisch, Hirtenkäse, Peperoni^{2/3}, Chili, nach mexikanischer Art – und Käse^{1/g}

10,20 €

11,20 €

El Paso

Tomatensauce, Schinken^{2/3/4/15}, Hirtenkäse, Peperoni^{2/3} und Käse^{1/g}

8,90 €

9,90 €

Kiel Style

Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen^{3/4}, Brokkoli und Sauce Hollandaise^{1/3/4}, mit Käse^{1/g}

9,90 €

10,90 €

- Aus dem Meer

Al Tonno

Tomatensauce, Thunfisch^d, Paprika, Zwiebeln und Käse^{1/g}

10,50 €

11,50 €





Ø 22 cm

Ø 28 cm

- Scharf

Diavolo

Scharfe Tacosauce, Salami ^{1/2/3/4}, scharfe Peperoni ^{2/3}, Hirtenkäse und Käse ^{1/9}

9,50 €

10,50 €

- Fleischhaltig

Funghi Prosciutto

Tomatensauce, Schinken ^{2/3/4/15}, Champignons und Käse ^{1/9}

8,90 €

9,90 €

Funghi Salami

Tomatensauce, Salami ^{1/2/3/4}, Champignons und Käse ^{1/9}

8,90 €

9,90 €

Borghese

Tomatensauce, Hackfleisch, Paprika, Ei ^{a/c} und Zwiebeln mit Käse ^{1/9}

9,90 €

10,90 €

Variation

Tomatensauce, Schinken ^{2/3/4/15}, Salami ^{1/2/3/4}, Hackfleisch, Zwiebeln, frische Champignons, Oliven, Paprika, Peperoni und Käse ^{1/9}

10,90 €

11,90 €

Salami Rucola

Tomatensauce, Salami ^{1/2/3/4}, frische Tomaten, Rucola, Parmesankäse ^g und Käse ^{1/9}

10,90 €

11,90 €

- Vegetarisch

Vegetarian Island

Tomatensauce, Brokkoli, bunte Paprika, Zucchini, Peperoni ^{2/3}, Hirtenkäse ^g, Oliven und Käse ^{1/9}

8,90 €

9,90 €

Rucola

Tomatensauce, frische Tomaten, Rucola, Parmesankäse ^g und Käse ^{1/9}

8,90 €

9,90 €

Spinat

Tomatensauce, Spinat, Hirtenkäse ^g, Zwiebeln und Ei ^{a/c}, mit Käse ^{1/9} überbacken

8,90 €

9,90 €

Ziege Classic

Tomatensauce, Ziegenkäse, Preiselbeeren und Käse ^{1/9}

10,90 €

11,90 €

Pasta ^{a/c}



Spaghetti Gemüse (veget.)

Spaghetti in der Pfanne geschwenkt mit verschiedenen gebratenen Gemüse, an Sahnesauce^g

12,50 €

Penne Verdura (veget.)

Penne in pikanter Tomaten-Sahnesauce^g mit Gemüse, Knoblauch und Käse^{1/g} überbacken

12,90 €

Spaghetti Carbonara

Spaghetti in Sahnesauce^g mit Schinken und Schnittlauch

11,90 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti, klassisch mit tomatiger Rinderhack-Sauce und frisch geriebenem Parmesankäse^g

11,90 €

Spaghetti Pesto (veget.)

Hausgemachtes Pesto^h, Walnüsse^h, sonnengereifte Cocktailtomaten, frisch geriebener Parmesankäse^g und Rucola

12,90 €

Penne orientalisches (veget.)

Penne mit verschiedenen gebratenen Gemüse an pikanter Curry-Kokos-Sahnesauce^{17/g}

12,90 €

Penne orientalisches Hähnchen

Penne mit verschiedenen gebratenen Gemüse an pikanter Curry-Sauce mit Kokosmilch¹⁷

15,90 €

Nudelpfanne

Spaghetti, Penne in einer Hackfleischsauce mit Hirtenkäse^g und Käse^{1/g} überbacken

15,90 €

Alle Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmesankäse^g – Portion 3,50 €



Tacos

Mexikanisch ... scharf



Gemüse Taco

13,90 €

Drei knusprige Tacoshells, gefüllt mit würzigem Gemüse, mit Käse^{1/9} überbacken, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Hack Taco oder Hähnchen Taco

14,90 €

Drei knusprige Tacoshells, gefüllt mit würzigem Gemüse und wahlweise Hack- oder Hähnchenfleischfüllung^{3/4}, mit Käse^{1/9} überbacken, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Tacos de Plato

15,90 €

Drei knusprige Tacoshells, gefüllt mit würzigem Gemüse und Hackfleisch und Hähnchenfleisch^{3/4}, überbacken mit Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Zapata

14,90 €

Weizentortillabrot^a, gefüllt mit Hirtenkäse⁹ und einer Gemüsevariation, mit Käse^{1/9} überbacken, Salsa Mexicana, dazu eine Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Enchillada Hähnchen

15,90 €

Weizentortillabrot^a, gefüllt mit Hähnchen^{3/4} und Ananas, überbacken mit Käse^{1/9}, Salsa Mexicana, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Quesadillas vegetarisch

13,90 €

Knusprig gebratenes Tortillabrot, gefüllt mit BBQ Sauce^{4/11}, verschiedene Gemüse, Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Quesadillas Hähnchen

13,90 €

Knusprig gebratenes Tortillabrot, gefüllt mit Hähnchenfleisch^{3/4}, BBQ Sauce^{4/11}, verschiedene Gemüse, Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹





Vegetarisches

Pilzpfanne

Frische Champignons und Zwiebeln in Kräutersauce, an Kartoffeln, mit Käse^{1/9} überbacken, dazu ein halbes hausgemachtes Brot^{a/c/g}

13,90 €

Rucola Pilzpfanne

Frische Champignons und Zwiebeln in Kräutersauce, mit Rucola und frisch geriebenem Parmesankäse⁹ garniert, serviert mit einem halben hausgemachten Brot^{a/c/g}

13,90 €



Bombay Curry vegetarisch (auf Wunsch vegan)

Verschiedenes Gemüse an einer pikanten Curry-Sahnesauce⁹, angereichert mit Kokosmilch¹⁷, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage ... auf Wunsch scharf, mild oder vegan zubereitet

14,90 €

Bowls



Veggie Bowl

Verschiedene gebratene Gemüse an pikanter Curry-Sauce mit Kokosmilch¹⁷, serviert auf frischen Salzkartoffelwürfeln

11,90 €



Falafel Bowl

Vier Rote-Bete-Falafel^{4/a}, verschiedene gebratene Gemüse an pikanter Curry-Sauce mit Kokosmilch¹⁷, serviert auf frischen Salzkartoffelwürfeln

13,50 €



Fleischgerichte



Hähnchen Bowl

12,90 €

Hähnchenbruststreifen^{3/4}, verschiedene gebratene Gemüse an pikanter Curry-Sauce mit Kokosmilch¹⁷, serviert auf frischen Salzkartoffelwürfeln

Bauernfrühstück

12,90 €

Kartoffeln, Eier^{a/c}, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und eine Salatbeilage

Chagall Pfanne

17,90 €

Hähnchenbruststreifen^{3/4} an Rahmsauce⁴, frische Champignons, mit Käse^{1/9} überbacken, dazu ein halbes, hausgemachtes Brot

Hähnchenbrustfilet in Erdnussbuttersauce

17,90 €

Zarte Hähnchenbruststreifen^{3/4} mit Broccoli in Erdnussbuttersauce^e, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage

Bombay Curry Hähnchen

17,90 €

Verschiedenes Gemüse mit Hähnchenbruststreifen^{3/4} an einer pikanten Curry-Sahnesauce⁹, angereichert mit Kokosmilch¹⁷, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage, auf Wunsch auch mild oder scharf gewürzt zubereitet

Honigrippchen

18,90 €

Unsere saftigen Spezial-Ribs, glasiert mit hausgemachter Honigsauce, mit knackigem Salat, Pommes und einem Dip nach Wahl.

Extra Portion Basmatireis 4,- €



Eine Legende der amerikanischen Küche, serviert mit Pommes, Ketchup oder Mayonnaise, dazu eine Salatbeilage.



Burger a/c/g/li

Cheese Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Röstwiebeln, Gewürzgerurken, belegt mit Käse ^{1/9}

14,90 €

BBQ Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Röstwiebeln, Gewürzgerurken und BBQ Sauce ^{4/11}

14,90 €

Spezial Burger

Saftiger Rindfleischburger mit gebratenen Röstwiebeln und Champignons, Gewürzgerurken

15,90 €

Hamburger mit Ziegenkäse

Saftiger Rindfleischburger mit Ziegenkäse, Preiselbeeren, Röstwiebeln, Gewürzgerurken, Rucola

16,90 €

Falafel Burger

Rote-Bete-Falafel ^{4/a} kross gebraten, mit Röstwiebeln, Gewürzgerurken und Rucola

14,90 €

Extra Bacon 3,- €

Potatoes

Salzkartoffeln mit Gemüse

Frische Salzkartoffeln serviert mit herzhaft gebratenem Gemüse, mit Sour Cream ^{4/16} und einem knackigen Salat

13,90 €

Salzkartoffeln mit Gemüse & Hähnchen

Frische Salzkartoffeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen ^{3/4}, dazu herzhaft gebratenes Gemüse mit Sour Cream ^{4/16} und einem knackigen Salat

14,90 €





Desserts

Hot Chocolate Cake mit Eis

Aus dem Ofen, mit Vanilleeis, Schokoladensauce^h und Sahne^g

9,90 €

Großmutter's Apfelstrudel mit Eis

*Apfelstrudel^g aus dem Ofen, mit Vanilleeis,
Schokoladensauce^h und Sahne^g*

9,90 €



CHAGALL Seit 1995

Eckernförder Straße 34
24116 Kiel

Reservierung
0431. 9 57 51

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag
11:30 – 24:00 Uhr

Freitag und Samstag
11:30 – 01:00 Uhr

Sonntag
11:30 – 24:00 Uhr

www.chagall-kiel.de
service@chagall-kiel.de



Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Stärke
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 gewachst
- 14 mit Taurin
- 15 Vorderschinken
- 16 mit Geschmacksverstärker
- 17 Emulgator

Allergene:

- a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
- c Eier
- d Fische
- e Erdnüsse
- f Soja (Sojabohnen, Sojasprossen)
- g Milchprodukte
- h Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse)
- i Senf
- j Sesam
- k Schwefeloxid
- l Lupinen

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Außenterrasse ...



... innen Restaurant



Der Umbau zum **CHAGALL** im Mai 1995

Das Restaurant wurde nach dem
russisch-französischen Maler
Marc Chagall benannt.



*Sie möchten jemandem eine
schöne Freude bereiten?*



*Schenken Sie einen Gutschein
vom Restaurant Chagall und damit einen
besonderen Moment der Lebensfreude.*

*In einer gemütlichen Atmosphäre
genießen Sie Speisen und
Getränke nach Herzenslust.*

CAFÉ · RESTAURANT · BAR

Seit 1995



*frisch
vom Fass/
Naturtrüb*

*Vielen Dank für
Ihren Besuch*

