

30 JAHRE CAFÉ · RESTAURANT · BAR

ChagAPP

Seit 1995



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 11,90 €

DI

Pasta-Gerichte 10,90 €

MI

Burger-Gerichte 13,90 €

DO

Vegetarische-Gerichte 10,90 €

FR

Fleisch-Gerichte 13,90 €

Guten Appetit



frisch
& fruchtig



Passion Lemonade

hausgemachte Limonade
mit Gurke, Gurkensirup,
Lemon Squash, Minze,
Limette, Ginger Ale,
Maracujasaft



0,4l
8,50 €

Minty Lemonade

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



0,4l
7,90 €

Cherry Lemonade

hausgemachte Limonade,
Lemon Squash, Minze,
Limette, Kirschsafft



0,4l
7,90 €



Kaffee



*Espresso*⁹

2,30 €

*Doppelter Espresso*⁹

3,60 €

*Tasse Café Crème*⁹

2,90 €

*Becher Café Crème*⁹

3,60 €

Cappuccino^{9/g}

3,60 €

Latte Macchiato^{9/g}

4,60 €

Café au Lait^{9/g}

4,60 €

*Chai Latte*⁹

4,60 €

*Heiße Schokolade mit Sahne*⁹

4,90 €



Kalte Spezialitäten

*Eiskaffee*⁹

Kaffee kalt, Milch⁸, Vanilleeis⁸

6,30 €

*Eisschokolade*⁹

Schokolade, Milch⁸, Vanilleeis⁸

6,30 €

*Auf Wunsch mit Sahne*⁹



*Alle Spezialitäten servieren
wir auch mit Hafermilch.*

*Karamel & Vanille Sirup
+ 50 Cent*

Tee-Zeremonie

Persischer Tee

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

4,30 €

Ingwer-Minz Tee

Frischer Ingwer, Minze, Limette und Honig

4,90 €

Pfefferminztee

Frisch und belebend, mit ganzen Minzblättern

4,30 €

Heiße Limette mit Honig

Frische Limette und Honig

4,50 €

Grüner Tee

Nicht oxidiertes, gesunder China Gunpowder

4,30 €

Früchtetee

Eine Mischung aus verschiedenen exotischen Früchten

4,30 €

Kräutertee

Eine Mischung aus verschiedenen Kräutern

4,30 €

Rooibostee

Leicht, mild und beruhigend – Pur oder Vanille-Zitrone

4,30 €

Kamillentee

Beruhigend und gesund

4,30 €

Extra Honig

+ 50 Cent





Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola/Light, Fanta, Sprite, Spezi ^{1/3/9}	0,2 l	3,10 €
Coca-Cola/Light, Fanta, Sprite, Spezi ^{1/3/9}	0,4 l	4,50 €
Tonic Water, ¹⁰ Bitter Lemon, ¹⁰ Ginger Ale ¹	0,2 l	3,50 €
Tonic Water, ¹⁰ Bitter Lemon, ¹⁰ Ginger Ale ¹	0,4 l	4,80 €
Fritz-Cola, Fritz-Cola zuckerfrei	0,33 l	4,00 €

Mineralwasser still / spritzig	0,25 l	3,10 €
Mineralwasser still / spritzig	0,4 l	4,10 €
Flasche Mineralwasser	0,75 l	7,50 €

Squashwasser ¹⁰	0,2 l	3,50 €
Squashwasser ¹⁰	0,4 l	4,80 €

Kiba Kirsch-Banane	0,2 l	3,50 €
Kiba Kirsch-Banane	0,4 l	4,80 €
Soft oder Nektar	0,2 l	3,50 €
Soft oder Nektar	0,4 l	4,80 €
Softschorle	0,2 l	3,50 €
Softschorle	0,4 l	4,80 €



Sie können Soft oder Nektar wählen zwischen ...

*Apfelsaft · Orangensaft · Bananennektar · Kirschnektar
Maracujanektar · Rhabarbernektar · Ananassaft*

BiO Limo Zitrone & Limette
BiO Schorle Johannisbeere

je 0,25 l 4,40 €



Bier vom Fass



Carlsberg Premium Beer 5.0 %	0,3 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €
Holsten Pilsener 4.8 %	0,3 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €
1664 Kronenbourg Pale Lager 5.5 %	0,3 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €
Duckstein Rotblond Original 4.9 %	0,3 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €
Grimbergen Ambrée 6.5 %	0,25 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €
Alsterwasser	0,3 l 3,90 €	0,5 l 5,60 €

Hausmarke
CHAGAPP BIER
 LAGER · HELL · NATURTRÜB
 FRISCH VOM FASS

0,3 l 3,90 € 0,5 l 5,60 €

Tortilla^a Chips mit einem Dip nach Wahl
Dips siehe unter »Burger«

4,90 €

Flaschenbier

Erdinger Weißbier 5.3 %	0,5 l 5,30 €
Erdinger Kristall 5.3 %	0,5 l 5,30 €
Erdinger Dunkel 5.3 %	0,5 l 5,30 €
Carlsberg Premium Beer 5 %	0,33 l 3,80 €



alkoholfrei ...

Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l 5,30 €
Holsten Alkoholfrei	0,33 l 3,90 €

Cider

Somersby Apple 4.5 %	0,33 l 4,50 €
----------------------	---------------





Weißwein

Pinot Grigio

Trocken, elegant, fruchtig, würzig

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,90 €

Grauburgunder

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

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,90 €



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 11,90 €



1,0 l 21,50 €



Rotwein

Merlot – Italien

Trocken, vollmundig mit feinem Kirscharoma, Geschmack verbleibt nachhaltig am Gaumen

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,90 €



1,0 l 21,50 €

Shiraz – Australien

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

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,90 €



0,75 l 17,50 €



Spirituosen

Liköre

Amaretto, Baileys, Likör 43,
Sambuca, Ouzo

2 cl 3,20 €



Whisky

Johnny Walker (Red Label)

2 cl 3,90 €

Jack Daniels

2 cl 3,90 €

Jim Beam

2 cl 3,90 €

Brandy & Digestif

Jubiläums Aquavit,
Grappa, Ramazotti

2 cl 3,90 €

Schnäpse

Korn

2 cl 2,60 €

Berliner Luft, Mexikaner

2 cl 2,60 €

Wodka, Tequila weiß, Tequila braun

2 cl 2,90 €

Jägermeister

2 cl 3,00 €

Aquavit

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 €

Limoncello Spritz

Prosecco,
Limoncello,
Mineralwasser

0,2 l
7,90 €



Aperol Spritz

Prosecco, Aperol
Mineralwasser

0,2 l
7,90 €



Cocktails

Sahnig

Pina Colada

Weißer Rum, Coconut Cream¹⁷, Ananassaft und Sahne⁹

7,90 €

Espresso Escape

Vodka, Espresso-Likör, Baileys, Sahne⁹

7,90 €

Prince

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

7,90 €

Fruchtig

Tequila Sunrise

Weißer Tequila, Grenadine, Orangen- und Zitronensaft

7,90 €

Maracuja Sling

Weizenkorn, Wodka, Blue Curaçao, Maracuja- und Zitronensaft

7,90 €

Sex on the Beach

Wodka, Apricot Brandy, Grenadine und Orangensaft

7,90 €

Moscow Mule

Vodka, Ginger Ale, Limettensaft

7,90 €



Caipis so erfrischend wie brasilianisch

Caipirinha

Cachaca, brauner Rohrzucker, frische Limetten

7,90 €

Mojito

Weißer Rum, Limetten, Minze, Sodawasser
und Rohrzuckersirup

7,90 €

Mojito 1664

Bier 1664, weißer Rum, Limetten, Holundersirup, Minze

7,90 €

alkoholfrei ...

Ipanema

Frische Limetten, brauner Rohrzucker,
Ginger Ale, Limettensirup

7,90 €

Copacabana

Bananen-, Ananas- und Maracujasaft,
Coconut Cream¹⁷

7,90 €

Longdrinks

Whisky Cola,^{1/3/9} Wodka Lemon,¹⁰

Bacardi Cola,^{1/3/9} Gin Tonic¹

Campari: Orange¹/Tonic¹/Soda¹

6,90 €

Cuba Libre

Havana Club, Cola und frische Limetten

6,90 €

Limoncello Spritz

Limoncello (ital. Zitronenlikör), Prosecco,
Mineralwasser

7,90 €





Suppen

Tomatensuppe

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

7,90 €

Linsensuppe

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

7,90 €

Red Coconut Suppe

Verschiedene Gemüse mit Kokosmilch¹⁷ verfeinert, pikant, mit einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g} serviert

8,90 €

Red Chicken Coconut Suppe

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

9,90 €

Red Falafel Coconut Suppe

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

10,90 €

Alle Suppen verfeinern wir auf Wunsch mit frischem Knoblauch

Bruschetta^{a/c/g}

Bruschetta Tomate

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

6,50 €

Bruschetta Hirte

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Hirtenkäse^g, Olivenöl

6,90 €

Bruschetta Falafel

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

7,70 €

Bruschetta Ziegenkäse

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

7,70 €



Kleinigkeiten

Hausgemachtes Brot mit Dip

Hausgemachtes Brot ^{al/cg} mit einem Dip nach Wahl
(Dips siehe unter »Burger«)

Brot ohne Dip 3,50 Euro



5,50 €

Portion Pommes

Pommes mit Sauce nach Wahl (Sauce siehe unter »Burger«)

Goldies

Goldbraun gebratene frische Kartoffeln mit Dip nach Wahl
(Dips siehe unter »Burger«)



5,90 €

7,90 €

Nachos

Knusprige Maischips mit scharfen Peperonis ^{2/3} und Tomaten,
mit Käse ^{1/9} überbacken, dazu Crème fraîche ⁹

8,50 €

Hummus ^{aj/j1} Avocado-Crème

Hausgemachte orientalische Vorspeise aus Kichererbsen ^{aj}, Avocado,
Olivenöl, serviert mit kleiner Salatbeilage, dazu ein halbes Brot ^{al/cg}

8,60 €

Hummus-Avocado-Crème ^{aj/j1} mit Falafel ^a

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

11,60 €

4 Dipper

Hausgemachtes Brot ^{al/cg} mit 4 Dips: Hummus-Avocado-Crème ^{aj/j1},
Knoblauchsauce ⁵, Smokey Hot Cocktailsauce und Tsaziki ^{ci/i2/4/11}

11,90 €

Bowls (warm)

Veggie Bowl

12,90 €

Verschiedenes gebratenes Gemüse an pikanter
Curry-Sahnesauce ⁹ mit Kokosmilch ¹⁷, Rucola,
serviert mit Goldies (goldbraun gebratene Kartoffeln)

Falafel Bowl

14,90 €

Vier Rote-Bete-Falafel ^{4/a}, verschiedenes gebratenes
Gemüse an pikanter Curry-Sahnesauce ⁹ mit Kokosmilch ¹⁷,
Rucola, serviert mit Goldies (goldbraun gebratene Kartoffeln)

Hähnchen Bowl

14,70 €

Hähnchenbruststreifen ^{3/4}, verschiedenes
gebratenes Gemüse, Rucola, an herzhafter
Curry-Sauce mit Kokosmilch ¹⁷, serviert
mit Goldies (goldbraun gebratene Kartoffeln)





Hauptspeisen



Salate

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

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



Mini-Beilagensalat

4,90 €

Grüner Salat

Eine kleine Salatvariation aus verschiedenem Gemüse der Saison

9,70 €

Hirtensalat

Vitaminreiche, bunte Salatvariation mit Hirtenkäse^g

12,70 €

Hähnchen Salat

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

13,90 €

Thunfischsalat

Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch^d

13,90 €

Falafelsalat

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

13,90 €



Pizza^{a/c/g}

Ø 22 cm
Ø 28 cm

– Klassisch ...

Margherita

Tomatensauce und Käse^{1/g}

7,20 €

8,20 €

Funghi

Tomatensauce, Champignons und Käse^{1/g}

8,20 €

9,20 €

Salami

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

8,20 €

9,20 €

Prosciutto

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

8,20 €

9,20 €

Al Tonno

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

10,90 €

11,90 €

– Aus aller Welt

Hawaii

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

8,90 €

9,90 €

Acapulco

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

10,60 €

11,60 €

El Paso

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

9,90 €

10,90 €

Kiel Style

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

10,20 €

11,20 €

Hähnchen Smokey Style (scharf)

Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen^{3/4}, Brokkoli, Smokey Hot Cocktailsauce^{c/i/2/3/4/17} und Käse^{1/g}

9,90 €

10,90 €





Ø 22 cm

Ø 28 cm

– Fleischhaltig

Diavolo (scharf)

Scharfe Tacosauce³, Salami^{1/2/3/4}, Jalapeno^{2/3}, Hirtenkäse⁹, Käse^{1/9}

10,10 €

11,10 €

Funghi Prosciutto

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

9,10 €

10,10 €

Funghi Salami

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

9,10 €

10,10 €

Texas (scharf)

Tomatensauce, Rinderhack, Mais, Zwiebeln, Jalapeno, BBQ-Sauce^{2/3/4/17} mit Käse^{1/9}

10,10 €

11,10 €

Borghese

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

10,70 €

11,70 €

Variation

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

11,70 €

12,70 €

– Vegetarisch

Vegetarian Smokey (scharf)

Tomatensauce, Smokey Hot Cocktailsauce^{cf/2/3/4/17}, verschiedene Gemüse, Peperoni^{2/3}, Hirtenkäse⁹, Oliven und Käse^{1/9}

11,10 €

12,10 €

Vegetarian Island

Tomatensauce, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Peperoni^{2/3}, Hirtenkäse⁹, Oliven und Käse^{1/9}

10,10 €

11,10 €

Rucola

Tomatensauce, frische Tomaten, Rucola, Parmesankäse⁹ und Käse^{1/9}

10,90 €

11,90 €

Spinat

Tomatensauce, Spinat, Hirtenkäse⁹, Zwiebeln und Ei^{alc}, mit Käse^{1/9} überbacken

10,10 €

11,10 €

Ziege Classic

Tomatensauce, Ziegenkäse⁹, Preiselbeeren und Käse^{1/9}

11,10 €

12,10 €

Falafel

Tomatensauce, Rote-Bete-Falafel^{4/a}, Curry, verschiedene Gemüse, Crème fraîche⁹ und Käse^{1/9}

12,10 €

13,10 €

Pasta^{a/c}



Spaghetti Carbonara

Spaghetti in Sahnesauce⁹ mit Schinken

12,10 €

Spaghetti Bolognese

Spaghetti, klassisch mit tomatiger Rinderhack-Sauce und frisch geriebenem Parmesankäse⁹

12,10 €

Spaghetti Pesto (vegetarisch)

Hausgemachtes Pesto^h, Walnüsse^h, sonnengereifte Cockailtomaten, frisch geriebener Parmesankäse⁹ und Rucola

13,50 €

Penne Pomodoro (vegetarisch)

Penne mit verschiedenen gebratenen Gemüse an würziger Tomatensauce

13,50 €

Penne orientalisch (vegetarisch)

Penne mit verschiedenen gebratenen Gemüse an pikanter Curry-Kokos-Sahnesauce^{17/9}

13,70 €

Penne orientalisch Hähnchen

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

16,10 €

Penne Verdura (vegetarisch)

Auflauf aus Penne in pikanter Tomaten-Sahnesauce⁹ mit Gemüse, Knoblauch und Käse^{1/9} überbacken

13,50 €

Nudelpfanne

Spaghetti, Penne in einer Hackfleischsauce mit Hirtenkäse⁹ und Käse^{1/9} überbacken

16,70 €

Alle Gerichte servieren wir Ihnen auf Wunsch mit frisch geriebenem Parmesankäse⁹ – Portion 3,50 €



Mexikanisch

Mexikanisch ... pikant



Gemüse Taco

14,70 €

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

Hack Taco oder Hähnchen Taco

16,10 €

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

17,10 €

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

Zapata

16,10 €

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

Enchilada

16,70 €

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

Quesadillas vegetarisch

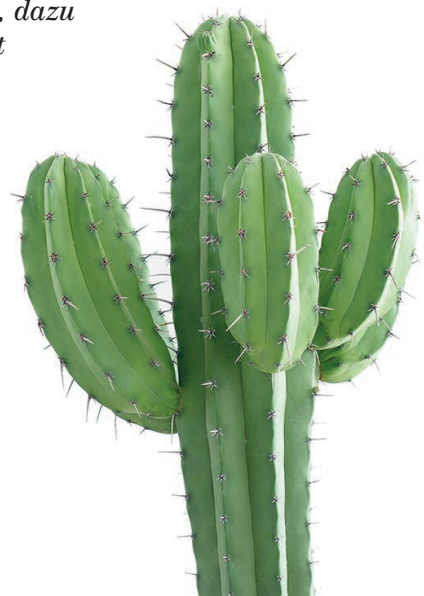
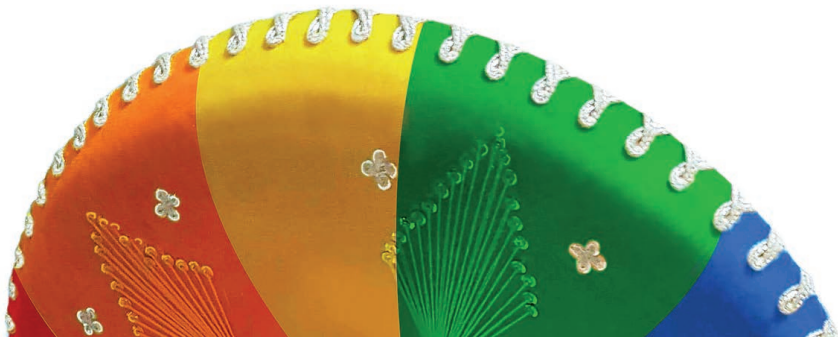
15,10 €

Knusprig gebratenes Tortillabrot, gefüllt mit verschiedenen Gemüse, Smokey Hot Cocktailsauce^{9fi}, Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

Quesadillas Hähnchen

16,10 €

Knusprig gebratenes Tortillabrot, gefüllt mit Hähnchenfleisch^{3/4}, Smokey Hot Cocktailsauce^{9fi}, mit verschiedenen Gemüse, Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹, mit roter Tacosauce gratiniert





Vegetarisches

Pilzpfanne

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

14,90 €

Rucola Pilzpfanne

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



14,90 €

Veggie Bauernfrühstück

Goldies (goldbraun gebratene frISChe Kartoffeln) mit Eiern, Zwiebeln, Champignons, Gewürzgurken und eine Salatbeilage

13,70 €

Bombay Curry (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

15,70 €



Nudeln für Kids

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

6,90 €

Hamburger für Kids

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

9,50 €

Fleischgerichte

Bauernfrühstück

13,70 €

Goldies (goldbraun gebratene frische Kartoffeln), Eier^a, Speck, Zwiebeln, Gewürzgurken und eine Salatbeilage

Chicken Wings

15,10 €

Fünf knusprige Chicken Wings mariniert nach Art des Hauses, Pommes mit einem Dip oder einer Sauce nach Wahl
(Dips siehe unter »Burger«)

Chagall Pfanne

18,10 €

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

Hähnchenbrustfilet in Erdnussbuttersauce

18,10 €

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

Bombay Curry Hähnchen

18,10 €

Verschiedenes Gemüse mit Hähnchenbruststreifen^{3/4} an einer pikanten Curry-Sahnesauce⁹, angereichert mit Kokosmilch¹⁷, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage

Auf Wunsch mild oder scharf gewürzt

Extra Portion Basmatireis 4 €

Potatoes

Salzkartoffeln mit Gemüse

Frische Salzkartoffeln serviert mit gebratenem Gemüse herzhaft gewürzt, mit Tsaziki^{c/i/2/4/11} und einem knackigen Salat

14,90 €

Salzkartoffeln mit Gemüse & Hähnchen

Frische Salzkartoffeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^{3/4}, dazu gebratenes Gemüse herzhaft gewürzt, mit Tsaziki^{c/i/2/4/11} und einem knackigen Salat

15,90 €

Wahlweise serviert mit Goldies
(goldbraun gebratene frische Kartoffeln)
statt frischer Salzkartoffeln



Burger ^{a/c/g/i}

Unsere hausgemachten Burger werden mit Gewürzgurke, Röstzwiebeln und Cocktailtomaten zubereitet, serviert mit unseren Goldies (goldbraun gebratene Kartoffeln) sowie einer Salatbeilage.



Rindfleisch

Classic Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Mayo^c-Ketchup Sauce

16,70 €

Cheese Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Käse^{1/g} und Mayo^c-Ketchup Sauce

17,10 €

Smokey Burger

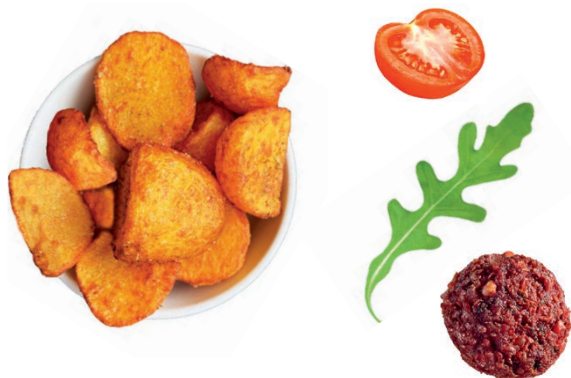
Saftiger Rindfleischburger mit Smokey Hot Cocktailsauce^{g/i}

17,10 €

Ziege Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Ziegenkäse⁹, zusätzlich Rucola und Preiselbeeren

18,60 €



Hähnchen

Crusty Chicken Burger

Knuspriges Hähnchenfleisch^{c/i/f/4/11} in Maispanade, mit Zwiebeln und Smokey Hot Cocktailsauce^{g/i}

17,70 €

vegetarisch

Falafel Burger

Rote-Bete-Falafel^{4/a} kross gebraten, mit Mayo^c-Ketchup Sauce

17,10 €

Dips

Hummus-Avocado-Crème (mild)^{a/j/1}

Knoblauchsauce (pikant)^c

Red Taco (scharf)³ 

Smokey Hot Cocktailsauce (scharf)^{g/i} 

Tsaziki^{c/i/2/4/11}

Extra Dip 3,50 €



Statt Goldies auf Wunsch mit Pommes



Extra Käse^{1/g} + 2,50 €

Desserts

Affogato

*Eine Kugel Vanilleeis^g übergossen mit
heißem Espresso*

4,90 €

Eisbecher mit Sauce nach Wahl

*Zwei Kugeln Vanilleeis^g und Sahne^g
mit Fruchtsauce nach Wahl (Schoko, Caramel, Erdbeer)*

6,10 €

Milchshake nach Wahl

Milch^g mit Vanille, Schoko oder Cocos

0,4l 6,50 €

Hot Chocolate Cake mit Eis

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

11,90 €

Großmutter's Apfelstrudel mit Eis

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

11,90 €



30 Jahre

CHAGALL

Seit 1995

Eckernförder Straße 34
24116 Kiel

Reservierung
04 31. 9 57 51

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag
11:30 – 24:00 Uhr

Freitag und Samstag
11:30 – 24:00 Uhr

Sonntag
11:30 – 24:00 Uhr

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

[www.instagram.com/
chagall_kiel](https://www.instagram.com/chagall_kiel)

Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel / Zitronensäure
- 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 Schwefeldioxid
- 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.



30 JAHRE
CAFÉ · RESTAURANT · BAR
Seit 1995



*frisches Lager
naturtrüb
vom Fass*

*Vielen Dank
für Ihren
Besuch*



Hier geht's zur
Speisekarte



Folgen Sie uns
auf Instagram