

30 JAHRE 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 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



Minty Lemonade

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



0,4l

7,90 €

Passion Lemonade

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



0,4l

8,50 €

Cherry Lemonade

hausgemachte Limonade,
Lemon Squash, Minze,
Limette, Kirschsafft



0,4l

7,90 €

Heißgetränke

Kaffee



*Espresso*⁹

2,30 €

*Doppelter Espresso*⁹

3,70 €

*Becher Kaffee*⁹

3,90 €

Cappuccino^{9/g}

3,90 €

Latte Macchiato^{9/g}

4,70 €

Café au Lait^{9/g}

4,70 €

*Chai Latte*⁹

4,90 €

*Heiße Schokolade mit Sahne*⁹

5,10 €



Kalte Spezialität

*Eisschokolade*⁹

Schokolade, Milch⁸, Vanilleeis⁸

*Auf Wunsch mit Sahne*⁹

6,90 €



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, gesundes 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

4,30 €

Kamillentee

Beruhigend und gesund

4,30 €

Extra Honig

+ 50 Cent



Getränke

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|--|--------|--------|
| <i>Fritz-Kola Light</i> | 0,33 l | 4,20 € |
| <i>Fritz-Kola Original</i> | 0,33 l | 4,20 € |
| <i>Fritz-Spritz Bio Traubenschorle</i> | 0,33 l | 4,20 € |
| <i>Fritz-Limo Ingwer-Limette</i> | 0,33 l | 4,20 € |
| <i>Fritz-Limo Orange</i> | 0,33 l | 4,20 € |
| <i>Fritz-Limo Rhabarberschorle</i> | 0,33 l | 4,20 € |



| | | |
|---------------------------------------|--------|--------|
| <i>Kiba Kirsch-Banane</i> | 0,2 l | 3,50 € |
| <i>Kiba Kirsch-Banane</i> | 0,4 l | 4,80 € |
| <i>Maracuja-Schorle</i> | 0,2 l | 3,50 € |
| <i>Maracuja-Schorle</i> | 0,4 l | 4,80 € |
| <i>Apfel-Schorle</i> | 0,2 l | 3,50 € |
| <i>Apfel-Schorle</i> | 0,4 l | 4,80 € |
| <i>Mineralwasser still / spritzig</i> | 0,25 l | 3,10 € |
| <i>Mineralwasser still / spritzig</i> | 0,4 l | 4,10 € |
| <i>Flasche Mineralwasser</i> | 0,75 l | 7,50 € |

BiO Limo Zitrone & Limette
BiO Schorle Johannisbeere

je 0,25 l 4,40 €



Bier vom Fass



| | | |
|---|---------------|--------------|
| Holsten Pilsener 4.8% | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,60 € |
| Carlsberg Premium Beer 5.0% | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,60 € |
| 1664 Kronenbourg Pale Lager 5.5% | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,70 € |
| Duckstein Rotblond Original 4.9% | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,70 € |
| Grimbergen Ambrée 6.5% | 0,25 l 3,90 € | 0,5 l 5,70 € |
| Alsterwasser | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,60 € |
| Hausmarke CHAGAPP BIER LAGER · NATURTRÜB FRISCH VOM FASS | 0,3 l 3,90 € | 0,5 l 5,70 € |

Tortilla^a Chips mit einem Dip nach Wahl 4,90 €
Dips siehe unter »Burger«

Flaschenbier

| | |
|---------------------------|---------------|
| Erdinger Weißbier 5.3% | 0,5 l 5,40 € |
| Erdinger Kristall 5.3% | 0,5 l 5,40 € |
| Erdinger Dunkel 5.3% | 0,5 l 5,40 € |
| Carlsberg Premium Beer 5% | 0,33 l 3,90 € |



alkoholfrei ...

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Erdinger Weißbier Alkoholfrei | 0,5 l 5,40 € |
| Holsten Alkoholfrei | 0,33 l 3,90 € |
| Alsterwasser Alkoholfrei | 0,5 l 5,60 € |

Cider

Somersby Apple 4.5% 0,33 l 4,60 €



naturtrüb ...
... frisch vom Fass





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 €

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,
Averna, 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 4,50 €
Prosecco auf Eis 0,2 l 5,50 €
Flasche Prosecco 0,75 l 16,00 €

Sarti Spritz

Prosecco,
Sarti Rosa,
Mineralwasser,
Limette

0,2 l
8,50 €

Limoncello Spritz

Prosecco,
Limoncello,
Mineralwasser

0,2 l
7,90 €

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol
Mineralwasser

0,2 l
7,90 €



Cocktails

Fruchtig

Fritz-Ruby 43

Likör 43, Limettensaft, Rhabarber-Spritz

7,90 €

Champions Cooler

Likör 43, Limettensaft, Orangen-Spritz

7,90 €

Campari-O

Campari, Orangen-Spritz

7,90 €



Tequila Sunrise

Weißer Tequila, Grenadine, Orangen-Spritz, Limettensaft

7,90 €

Maracuja Sling

Weizenkorn, Wodka, Blue Curaçao, Maracuja Saft, Limettensaft

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 €

Longdrinks

Whisky Cola,^{1/3/9} Wodka Lemon,¹⁰
Bacardi Cola,^{1/3/9} Gin Tonic¹

6,90 €

Cuba Libre

Havana Club, Cola und frische Limetten

6,90 €



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 €

Linsensuppe

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

8,50 €

Red Coconut Suppe

Verschiedene Gemüse mit Curry-Coconutsauce^{g/17} mit Sahne verfeinert, pikant, mit einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g} serviert

9,30 €

Red Chicken Coconut Suppe

Verschiedene Gemüse und zartes Hühnchenfleisch, Curry-Coconutsauce^{g/17} mit Sahne verfeinert, pikant, mit einem halben, hausgemachten Brot^{a/c/g} serviert

10,30 €

Alle Suppen verfeinern wir auf Wunsch mit frischem Knoblauch

Bruschetta^{a/c/g}



Bruschetta Petersilie (vegetarisch)

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frische Petersilie in Olivenöl

6,60 €

Bruschetta Tomate (vegan)

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl

6,60 €

Bruschetta Hirte (vegetarisch)

Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Hirtenkäse^g, Olivenöl

6,90 €

Bruschetta Ziegenkäse (vegetarisch)

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

7,90 €

Bruschetta Falafel (vegan)

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

8,90 €



Kleinigkeiten

Hausgemachtes Brot mit Dip

Hausgemachtes Brot^{alcdg} 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 Jalapenos und Tomaten,
mit Käse^{1g} überbacken, dazu Crème fraîche^g

8,90 €

Hummus^{ajj1} Avocado-Crème

Hausgemachte orientalische Vorspeise aus Kichererbsen^{aji}, Avocado,
Olivenöl, serviert mit kleiner Salatbeilage, dazu ein halbes Brot^{alcdg}

8,90 €

Hummus-Avocado-Crème^{ajj1} mit Falafel^a

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

11,90 €

3 Dipper

Hausgemachtes Brot^{alcdg} mit 3 Dips: Hummus-Avocado-Crème^{ajj1},
Knoblauchsauce^e und Smokey Hot Cocktailsauce^{ci/2/3/4/17}

11,90 €

Bowls (warm)

Veggie Bowl

Verschiedenes gebratenes Gemüse an pikanter
Curry-Sahnesauce^g mit Kokosmilch¹⁷, Kartoffeln,
serviert mit Rucola

12,90 €

Hähnchen Bowl

Hähnchenbruststreifen, verschiedenes
gebratenes Gemüse, Kartoffeln, an herzhafter
Curry-Sahnesauce^g mit Kokosmilch¹⁷, serviert
mit Rucola

14,90 €

Falafel Bowl

Vier Rote-Bete-Falafel^{4a}, verschiedenes gebratenes
Gemüse an pikanter Curry-Sahnesauce^g mit
Kokosmilch¹⁷, Kartoffeln, serviert mit Rucola

14,90 €



Hauptspeisen

Salate

e täglich frisch ausgesuchten Salate werden stets mit einem halben hausgemachten Brot^{al/dg} serviert.

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



Petersilie-Brokkoli-Salat

Ein leichter, gesunder Starter – Mit Cocktailltomaten, Olivenöl, Balsamico-Creme^{1/a} und frisch gehobeltem Parmesankäse⁹

7,90 €

Hirtensalat

Vitaminreiche, bunte Salatvariation mit Hirtenkäse⁹

12,90 €

Hähnchen Salat

Bunte, frische Salatvariation der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

13,90 €

Thunfischsalat

Gemischer Salat der Saison mit Thunfisch^d

13,90 €

Falafelsalat

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

14,90 €



Pizza^{a/c/g}

∅ 22 cm

∅ 28 cm

– Klassisch –

Margherita

Tomatensauce und Käse^{1/g}

7,60 €

8,60 €

Funghi

Tomatensauce, Champignons und Käse^{1/g}

8,60 €

9,60 €

Salami

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

8,60 €

9,60 €

Prosciutto

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

8,60 €

9,60 €

Al Tonno

Tomatensauce, Thunfisch⁴, Paprika, Zwiebeln und Käse^{1/g}

11,50 €

12,50 €

– Aus aller Welt –

Schinken Hawaii

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

9,20 €

10,20 €

Hähnchen Hawaii

Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen, Ananas und Käse^{1/g}

10,50 €

11,50 €

El Paso

Tomatensauce, Schinken^{2/3/4/15}, Hirtenkäse⁹, Peperoni^{2/3} und Käse^{1/g}

10,50 €

11,50 €

Kiel Style

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

10,90 €

11,90 €

Acapulco

Scharfe Tacosauce, Hackfleisch, Hirtenkäse⁹, Peperoni^{2/3}, Chili, nach mexikanischer Art – und Käse^{1/g}

10,90 €

11,90 €

Hähnchen Smokey Style (scharf)

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

10,90 €

11,90 €





∅ 22 cm

∅ 28 cm

– Fleischhaltig –

Funghi Prosciutto

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

9,20 €

10,20 €

Funghi Salami

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

9,20 €

10,20 €

Diavolo (scharf)

Scharfe Tacosauce ³, Salami ^{1/2/3/4}, Jalapeno ^{2/3}, Hirtenkäse ⁹, Käse ^{1/9}

10,50 €

11,50 €

Hähnchen Brokkoli

Tomatensauce, Hähnchenbruststreifen, Brokkoli, Hirtenkäse ⁹ mit Käse ^{1/9}

11,20 €

12,20 €

Borghese

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

11,20 €

12,20 €

Variation

Tomatensauce, Schinken ^{2/3/4/15}, Salami ^{1/2/3/4}, Hackfleisch, Zwiebeln, frische Champignons, Oliven ⁶, Paprika, Peperoni und Käse ^{1/9}

12,20 €

13,20 €

– Vegetarisch –

Vegetarian Island

Tomatensauce, Brokkoli, Paprika, Zucchini, Peperoni ^{2/3}, Hirtenkäse ⁹, Oliven ⁶ und Käse ^{1/9}

10,30 €

11,30 €

Spinat

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

10,30 €

11,30 €

Vegetarian Smokey (scharf)

Tomatensauce, Smokey Hot Cocktailsauce ^{ch/2/3/4/17}, verschiedene Gemüse, Peperoni ^{2/3}, Hirtenkäse ⁹, Oliven ⁶ und Käse ^{1/9}

11,30 €

12,30 €

Rucola

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

11,30 €

12,30 €

Ziege Classic

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

11,30 €

12,30 €

Pasta^{alc}



Spaghetti Carbonara

Spaghetti in Sahnesauce⁹ mit Schinken

12,30 €

Spaghetti Bolognese

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

12,30 €

Spaghetti Pesto (vegetarisch)

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

13,70 €

Penne Hähnchen

Penne mit verschiedenen gebratenen Gemüse und Hähnchenbruststreifen an herzhafter Curry-Sahne Sauce mit Kokosmilch¹⁷

16,30 €

Penne Vegetarisch

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

13,70 €

Penne Verdura (vegetarisch)

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

16,90 €

Nudelpfanne

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

16,90 €

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



Mexikanisch

Mexikanisch ... pikant



Gemüse Taco (vegetarisch)

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

14,90 €

Hack Taco oder Hähnchen Taco

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

16,30 €

Tacos de Plato

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

17,30 €

Zapata (vegetarisch)

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

16,50 €

Enchilada

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

16,90 €

Quesadillas vegetarisch

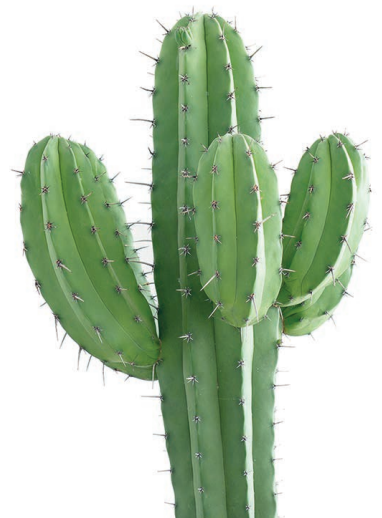
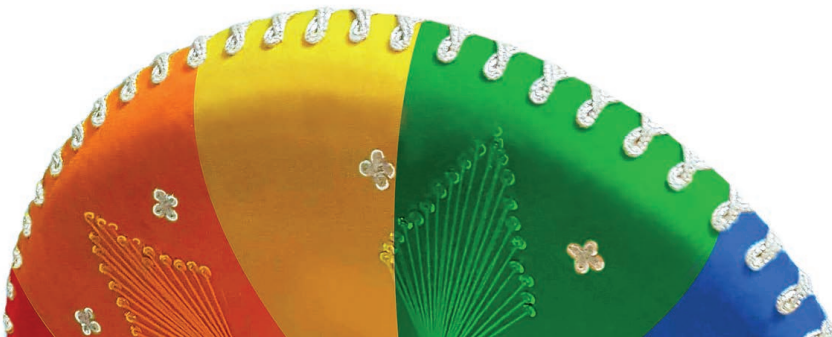
Knusprig gebratenes Tortillabrot^a, gefüllt mit verschiedenen Gemüse, Smokey Hot Cocktailsauce^{9fi}, Käse^{1/9}, dazu Salatbeilage und Crème fraîche⁹

16,50 €

Quesadillas

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

16,50 €



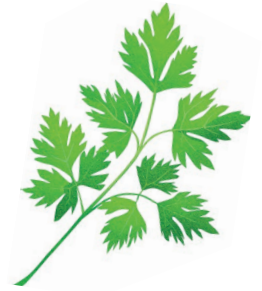
Burritos Mexicanos



Burrito Käse (vegetarisch)

Cremiger Hirtenkäse⁹ und Gouda/Mozzarella⁹ in einer gerollten Tortilla, verfeinert mit pikantem Petersiliensalat in Olivenöl, frischen Tomaten, Zwiebeln, Balsamico-Creme^{1/4} und cremiger Knoblauchsoße

9,90 €



Burrito Hack

Burrito³ gerollt mit würzigem Rinderhack gefüllt – serviert mit pikantem Petersiliensalat in Olivenöl, Tomaten, Zwiebeln, Gouda/Mozzarella⁹, Balsamico-Creme^{1/4} und cremiger Knoblauchsoße

11,50 €

Burrito Hähnchen

Weizentortilla³ gerollt und gefüllt mit zartem Hähnchenfleisch, pikantem Petersiliensalat in Olivenöl, Zwiebeln, frischen Tomaten, Gouda/Mozzarella⁹, Balsamico-Creme^{1/4} und cremiger Knoblauchsoße

11,50 €

Burrito Falafel (vegetarisch)

Rote-Bete-Falafel in einer gerollten Tortilla³, mit pikantem Petersiliensalat in Olivenöl, frischen Tomaten, Zwiebeln, Gouda/Mozzarella⁹, Balsamico-Creme^{1/4} und cremiger Knoblauchsoße

12,00 €

Burrito Beef

Hausgemachte Kebabs aus würzigem Rinderhack in einer gerollten Tortilla³, mit pikantem Petersiliensalat in Olivenöl, frischen Tomaten, Zwiebeln, Gouda/Mozzarella⁹, Balsamico-Creme^{1/4} und cremiger Knoblauchsoße

13,50 €

Extras & Add-ons

Goldies oder Pommes als Beilage 3,50 €



Dessert Burrito Choco

Gerollte Weizentortilla mit einer Füllung aus feiner Schoko-Käse-Creme, serviert mit einer Kugel Vanilleeis und mit Schlagsahne

11,90 €





Vegetarisch

Pilzpfanne

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

14,90 €

Rucola Pilzpfanne

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



14,90 €

Gemüse Bauernfrühstück

Verschiedene gebratene Gemüse, Eier^c, Kartoffeln^g, Gewürzgurken und eine Salatbeilage

14,90 €

Bombay Curry

Verschiedenes Gemüse an einer pikanten Curry-Sahnesauce^g, angereichert mit Kokosmilch¹⁷, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage

15,90 €

Auf Wunsch scharf, mild oder vegan zubereitet



Kids Only

Nudeln für Kids

Spaghetti^{alc} oder Penne^{alc} nach Wahl mit einer Tomatensauce

6,90 €

Hamburger für Kids

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

9,90 €

Fleischgerichte

Bauernfrühstück

13,90 €

Goldies (goldbraun gebratene frische Kartoffeln⁹), Eier^c, Zwiebeln, Kochschinken^{2/3/4/15}, Gewürzgurken und eine Salatbeilage



Chagall Pfanne

18,50 €

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



Hähnchenbrustfilet in Erdnussbuttersauce

18,50 €

Zarte Hähnchenbruststreifen mit Broccoli in Erdnussbuttersauce^c, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage

Bombay Curry Hähnchen

18,50 €

Verschiedenes Gemüse mit Hähnchenbruststreifen an einer pikanten Curry-Sahnesauce⁹, angereichert mit Kokosmilch¹⁷, dazu Basmatireis und eine Salatbeilage

Auf Wunsch mild oder scharf gewürzt

Extra Portion Basmatireis 4 €



Burger ^{a/c/g/i}

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



Rindfleisch

Classic Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Mayo^c-Ketchup Sauce

16,90 €

Smokey Burger

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

17,50 €

Ziege Burger

Saftiger Rindfleischburger mit Ziegenkäse^g, zusätzlich Rucola und Preiselbeeren

18,90 €

Hähnchen

Crusty Chicken Burger

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

16,90 €

vegetarisch

Falafel Burger

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

17,50 €

Cheese Mushrooms Burger

Gebratene frische Champignons, Käse^{1/g}, Zwiebeln, Smokey Hot Cocktailsauce^{g/i}

18,90 €



Dips

Hummus-Avocado-Crème (mild)^{a/j/1}

Knoblauchsauce (pikant)^c

Red Taco (scharf)³ 

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

Sour Cream^{4/16}

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*

5,10 €

Eisbecher mit Sauce nach Wahl

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

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 €



Der Umbau zum **CHAGALL** im Mai 1995

Bis 1995 war es die Bierkneipe »Goldener Stern«. Ab Mitte der Neunziger Jahre erfolgte der Umbau zu der Studentenkneipe Chagall. Benannt nach dem russisch-französischen Maler Marc Chagall.

Heute ist das **Bar Restaurant Café Chagall** das Wahrzeichen vom Wilhelmplatz. Ein Ort für alle Generationen, ganzjährig geöffnet.

Mit schöner Außenterrasse und sechs Bieren vom Fass.



30 Jahre

CHAGALL Seit 1995

Eckernförder Straße 34
24116 Kiel

Reservierung
04 31. 9 57 51

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag
11:30 – 23:00 Uhr

Freitag und Samstag
11:30 – 0:00 Uhr

Sonntag
11:30 – 22:00 Uhr

www.chagall-kiel.de
service@chagall-kiel.de
www.instagram.com/chagall_kiel

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

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 Schwefeloxid
- l Lupinen

Außenterrasse ...



... innen Restaurant



*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.*

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