

SPEISEN AUF VORBESTELLUNG

ETAGERE (AB 2 PERSONEN)

- Süßes:
- Eclair
 - Schokoküchlein
- Herzhaftes:
- Cracker
 - Käse von der Käsestraße SH
 - Olivenauswahl
- Edles:
- Canapes:
 - Graved Lachs
 - Roastbeef
 - Hummus

Pro Person	17,00 €
Pro Person inkl. 1 Glas Sekt	23,00 €

VEGETARISCHE ETAGERE (AB 2 PERSONEN)

- Süßes:
- Eclair
 - Schokoküchlein
- Herzhaftes:
- Cracker
 - Käse von der Käsestraße SH
 - Olivenauswahl
- Edles:
- Canapes:
 - Avocado
 - Hummus
 - Frischkäse mit Datteln & Walnuss

Pro Person	17,00 €
Pro Person inkl. 1 Glas Sekt	23,00 €

Hier für das nächste Mal vorbestellen!



hotel-birke.de/konzerthaus-am-schloss



ÜBER UNS

Das Hotel Birke ist wie das Konzerthaus am Schloss eine traditionsreiche Institution der Stadt und prägt seit Jahrzehnten das gesellschaftliche und kulturelle Angebot. Hier trifft Kulinarik auf Kultur, die bislang weder in der Stadt noch im gesamten Bundesland Schleswig-Holstein in diesem Umfang zu finden ist. Ein Konzertabend ist mehr als Musik - es ist ein Gesamterlebnis. Im Konzerthaus am Schloss bildet die Kulinarik des „Birke Caterings“ die perfekte Symbiose mit dem umfassend renovierten Konzerthaus am Schloss. In Räumlichkeiten, die von einer großzügigen künstlerischen Aura umgeben sind, verkörpert die Gastronomie die Paradigmen von Regionalität und Vielfalt. Als „Birke Catering“ ist unser Markenzeichen die Gastfreundlichkeit, Qualität und das Handwerk. Unsere Speisen- und Getränkeauswahl spiegeln die kulinarische Identität Schleswig-Holsteins wider: ehrlich, sorgfältig zubereitet und stets mit norddeutschem Charakter verfeinert. Vor der Vorstellung, in der Pause oder nach dem letzten Applaus laden wir Sie ein, den Abend genussvoll zu begleiten — in einer Atmosphäre, die Musik und Kulinarik harmonisch verbindet.

Hotel Birke GmbH & Co. KG Martenshofweg 2-8 24109 Kiel HR A 8086 KI
Telefon: +49 (0) 431 5331-0 Mail: info@hotel-birke.de Internet: www.hotel-birke.de

Komplementärin Hotel Birke Verwaltungsgesellschaft mbH, HR B 14210 KI
Geschäftsführer: Rainer Birke, Jasmine Birke, Florian Buchebner



SPEISEN- UND GETRÄNKEAUSWAHL

GETRÄNKE

APERITIF

Birkes Haussekt	0,1 l	7,00 €
Crémant de Loire Rosé	0,1 l	8,00 €
Französischer Schaumwein	0,75 l	48,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	9,00 €
Priseco „Rosenzauber“	0,1 l	6,80 €
Alkoholfrei		
Manufaktur Jörg Geiger		

Priseco Für die Orgel - für den guten Ton
Unsere alkoholfreie Sekt Variante: Klarer, moussierender Priseco aus Boskop-Äpfel, Rose und Himbeere. Feine Rosenblüten treffen auf fruchtige Himbeere und lebendige Apfelfrische, begleitet von einem eleganten, kräutrigen Nachhall.

Mit jedem Glas unterstützen Sie den Bau der neuen Konzertsaal-Orgel mit 1 €.

SÄFTE & SCHORLEN

Orangensaft Granini	0,2 l	4,00 €
Apfel-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Rharbarber-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Maracuja-Schorle Granini	0,33 l	4,50 €
Mudita Safran Limonade	0,33 l	5,50 €

WASSER & SOFTGETRÄNKE

Wasser Magnusquelle	0,25 l	3,50 €
	0,7 l	8,00 €
Fritz Kola	0,33 l	4,50 €
Fritz Kola Super Zero	0,33 l	4,50 €
Fritz Limo Orange	0,33 l	4,50 €
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	4,50 €
Fritz Mischmasch	0,33 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Flensburger Brauerei:

Edles Helles	0,33 l	4,80 €
Alkoholfreies Bier	0,33 l	4,80 €

Erdinger Brauerei:

Weißbier	0,33 l	5,00 €
Alkoholfreies Weißbier	0,33 l	5,00 €
Brauhaus NaturRadler	0,33 l	4,80 €

WEIN VOM WEINGUT MANZ

(RHEINHESSEN)

Weißwein „Cuveé“	0,1 l	4,50 €
Weißburgunder,	0,2 l	8,00 €
Rivaner, Scheurebe		
Grauburgunder „Kalkstein“	0,1 l	6,50 €
Qualitätswein	0,2 l	12,00 €
	0,75 l	38,00 €
Weißweinschorle	0,2 l	7,00 €

Rotwein „Gänsehaut Pur“	0,1 l	6,50 €
Qualitätswein	0,2 l	12,00 €
Cabernet-Sauvignon,	0,75 l	38,00 €
Schwarzriesling,		
Pinot Noir		

Rosé „EMotion“	0,1 l	6,50 €
Pinot Meunier und Syrah	0,2 l	12,00 €
	0,75 l	38,00 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Filterkaffee	3,00 €
Tasse Tee	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Café Crème	4,00 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €

Eine erweiterte Getränkeauswahl
finden Sie an der Bar im Foyer
im ersten Ranggeschoss.

SPEISEN

SNACKS

Brezel mit Salz	4,00 €
Brezel mit Käse überbacken	4,50 €
mit Hofkäse von Backensholzer Hof	
Brezel mit Käse und	5,00 €
Katenschinken überbacken	
mit Hofkäse von Backensholzer Hof und	
Würfel vom Holsteiner Katenschinken	
von Landschlachtere Burmeister	
Gewürfelter Hofkäse	6,00 €
vom Backensholzer Hof	
dazu Cracker, Trauben, Dattel und Walnuss	
Gewürfelter Hofkäse	6,50 €
vom Backensholzer Hof	
und luftgetrocknete italienische Salami	
dazu Cracker und Dattel	
Olivens Auswahl	4,00 €

WARME SPEISEN

Quiche Lorraine (Speck & Zwiebeln)	4,50 €
Quiche Vegetarisch (Paprika & Feta)	4,50 €
Hähnchen Spieße	6,00 €
pikant mariniert	

SÜSSES

Cookies (2 Stück)	3,50 €
Versch. Snackriegel	2,00 €

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten können.
Fragen Sie unser Personal nach den genauen Allergeninformationen für jedes Gericht.