

Abendkarte

17:00 – 21:00 Uhr



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Moin moin und herzlich willkommen in der **DEICHPERLE**,
wir freuen uns sehr, dass Sie da sind und möchten, dass Sie sich rundum
wohl fühlen.

Ob frischer Fisch von der Küste, ein Stück Fleisch in bester Qualität oder ein
leckeres, vegetarisches Erlebnis – bei uns gehen Ihre kulinarischen Wünsche
in Erfüllung!

Bei einem Blick in unsere Karte merken Sie sofort, wofür unser Herz schlägt:
Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten
aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches Bio-Gemüse
vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker
Kruse aus Büsum oder frischer Fisch aus Tönning – Regionalität wird bei uns
groß geschrieben. Frisch muss es außerdem sein, saisonal, gern auch bio! Denn
unser Credo lautet: Unsere Gerichte sind ehrlich-bodenständig und immer mit
spannenden geschmacklichen Komponenten – oft auch aus anderen Ländern –
zubereitet. Kurzum: mit moderner Handschrift signiert.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine gute Zeit in der Deichperle.

Guten Appetit!

GIO MURGIA
Küchenchef



Unser Cocktail der Woche

Burbon Mule

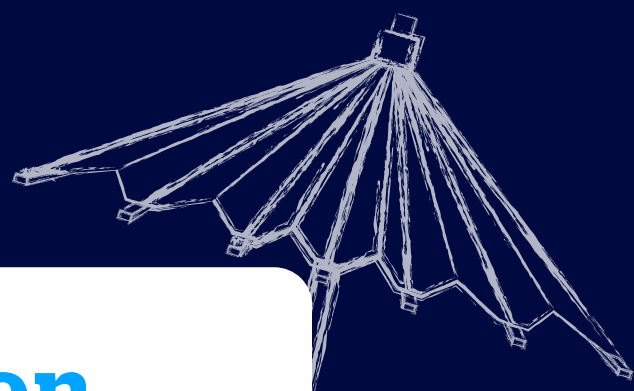
Whiskey

Limettensaft

Spicy Ginger

€ 9,00





**Heute schon
genug getrunken?**

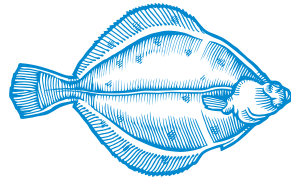
Hausgemachte Limonade 0,3 L

€ 6,50



- **BIO Ingwer-Zitrone-Limette**
- **BIO Holunderblüte & Zitronenmelisse**
- **BIO Himbeer-Zitrone**
- **BIO Pfirsich**

**Auch als
Frozen Limo!**



Samstag

Halbpension inklusive

Weiße Tomatencreme Suppe

Basilikumöl / Concasse / Kresse

€ 9,00

Egg fried rice

spicy seafood / Hoi Sin / Sprossen

Entenbrust

Koreanische BBQ Jus / Teriyaki
Gemüse / Wildreis

Egg fried rice

spicy Tofu / Sesam / Sprossen

je Hauptgang € 21,00

Kaffee Crème Brûlée

€ 8,00

als 3-Gang-Menü

€ 38,00

Für Kinder:

Gemüsepuffer

Kräuterquark

Dazu empfehlen wir

Riesling

Weingut Flick
trocken
Rheingau
0,2l € 5,50

Spätburgunder

VDP, trocken
Weingut Bercher
Baden
0,2l € 9,50

Spargelzeit 2024

Spargelcrèmesuppe

Samtsuppe / Einlage / Kerbelöl (A, B, D, G, I, O)

€ 13,00

Auf Wunsch zusätzlich mit

Lachswürfeln (D)

+€ 3,00

„Bruschetta“

Marinierter Spargel / Erdbeeren / Balsamico di Modena / Wildkräuter / Aromaöl (A, G, J)

€ 16,00

„Bärlauch“

Kabeljau auf der Haut gebraten / Bärlauch Risotto / Baby leaf / Beurre blanc (A, G, I, J, O)

€ 27,00

„Spargel“

Portion Stangenspargel / Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder mit geklärter Butter (C, G, I, O)

€ 26,00

wahlweise mit

Gekochter Spargelschinken	+€ 7,00
Schwarzwälder Schinken	+€ 6,50
Büsumer Krabben (M).....	+€ 6,50
3 gebratene Riesengarnelen (M).....	+€ 8,50
Lachssteak (150g) (D).....	+€ 15,00
Dreierer Fisch (Tagesfang) (D).....	+€ 13,00
Schollenfilets	+€ 13,00
Sellerie-Panko Schnitzel (vegetarisch) (A, C).....	+€ 6,00
Wiener Schnitzel (140g) (A, C).....	+€ 13,00
Hüftsteak (160g)	+€ 15,00
Merguez (2Stk à 80g) (J, I).....	+€ 12,00

„Erdbeere“

Mascarpone Crème / marinierte Erdbeeren / Rhabarber-Espuma / Minze (C, G)

€ 9,50

Dazu empfehlen wir:

2021 „Spargeltarzan“ Weißweincuvée, Q.b.A, trocken

Schlossgartenhof Meik Dörrschuck, Rheinhessen

0,2l € 6,00 / 0,75l € 22,00

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse € 17,00
Eingelegte Feigen / Rucolasalat / Kerne (G, H, I, J)

Roastbeef € 18,00
Rosa Roastbeef-Tranchen / Sauce Tartar / cremiger Krautsalat /
Rübenchips (C, E, F, G, H, I, J, 2)

Salat „Nicoise“ € 16,00
Marinierter Thunfisch / rote Zwiebeln / junge Kartoffeln / eingelegte Bohnen /
Bio-Ei / French Dressing / Frisée (C, D, E, G, J)

Salat

„Deichperle“ € 20,00
Blattsalat / Spitzkohl / Strauchtomaten / junger Lauch / Gurken / French Dressing /
gebratene Fischfilets „Fang des Tages“ und Garnelen (A, B, D, G, J)

Caesar Salad € 14,00
Romanasalat / Parmesan / Sardellen / getrocknete Tomaten / Croûtons /
Caesardressing (A, B, D, G, I, J, N)

als Vorspeise € 10,00

Auf Wunsch zusätzlich mit

gebratener Freiland-Hähnchenbrust + € 6,90

drei gebratenen Riesengarnelen (B) + € 8,50

Knoblauch-Pilze + € 3,50

Suppen & Eintöpfe

Büsumer Krabbensuppe € 16,00

Nordseekrabben / Sahne / Kerbel (A, B, D, G, I, O)

Spargelcrèmesuppe € 13,00

Samtsuppe / Einlage / Kerbelöl (A, F, I)

Auf Wunsch zusätzlich mit

Lachswürfeln (D) + € 3,00

Kartoffeleintopf € 14,00

Knolle / Rüben / Kochwurst (A, I, J, O, Z)

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Dithmarscher Küstencurry € 17,00

vegan

Rote Currysauce / Kohl- & Rübengemüse / Basmatireis (F, I, K)

Tagliatelle € 27,00

vegi

Spargelgemüse / Trüffel / Deichkäse (A, C, G, I)

Triangoli gefüllt mit Rüben € 24,00

vegi

Gartenerbse / Minzbutter / Kirschtomaten / Chili (A, C, G, I, O)

Rotes Risotto € 19,00

vegan

Carmague Reis / Tomaten-Safran-Emulsion / Perlzwiebeln / Wildkräuter

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel € 11,00

vegi Kräuterquark / gemischter Salat / Hausdressing (G, J)

wahlweise mit

geräuchertem Lachs (D) insgesamt € 20,00

Matjesfilet (D, N) insgesamt € 15,50

Hähnchenstreifen 160g insgesamt € 17,90

Rinderstreifen 160g insgesamt € 24,00

Nordseekrabben (B) insgesamt € 21,50

drei gebratene Riesengarnelen (B) insgesamt € 19,50

vegi **Knoblauch-Champignons** insgesamt € 14,50

vegi **Falafelbällchen** (A, H, I, K) insgesamt € 14,50

Fleisch

Involtini vom Weiderind (180g) € 30,00
Sizilianische Rouladen gefüllt mit „Frankfurter Grüne“-Farce /
Portwein-Jus / Spargelgemüse / Nussbutterstampf (A, G, I, O)

Original Wiener Kalbsschnitzel € 26,00
Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren (A, C, N)

Bœuf Bourguignon € 24,00
Burgunder-Jus / Pommes Carrées / Perlzwiebeln /
Champignons / Wurzelgemüse (A, I, O)

Rib Eye Steak (180g) vom Weiderind € 33,00
Portwein-Jus / Pommes Carrées / Spargelgemüse / Kirschtomaten (A, O)
als **Surf & Turf** (mit zwei gebratenen Garnelen) (B) € 38,00

Fisch

Kabeljau – auf der Haut gebraten € 28,00
Weissweinschaum / Nussbutter Stampf / Gartenerbse / Minze / Chili (A, D, G, I, J, O)

Schollenfilets „Büsumer Art“ € 25,00
Nordseekrabben / Speckbutter / Salzkartoffeln / Beilagensalat (A, B, D, G, N)

Gebratenes Zanderfilet € 26,00
Weißweinschaum / Gartenerbse / Minze / Chili / Butterkartoffeln (A, D, G, I, O)

Gebratenes Lachssteak € 28,00
Rotes Risotto „Camargue“ / Tomaten-Safran-Emulsion / Beilagensalat (A, D, I, J)

Dreierlei vom gebratenen Fisch € 27,00
Drei gebratene Fischfilets nach „Fang des Tages“ / cremige Senfsauce /
Bratkartoffeln / Beilagensalat mit Hausdressing (A, D, G, I, J, N)

Auf Wunsch zusätzlich mit

Büsumer Krabben (B) + € 5,00

zwei gebratenen Riesengarnelen (B) + € 5,80

Snacks

Deichperle Currywurst € 14,00

hausgemachte Currysauce / Krustenbrot / Steak-House-Fries (A, I, N)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi – mild

Curry Grishma – scharf

Curry Harathi – sehr scharf

Dessert

Crème Brûlée Limone € 12,00

Mangoeis (C, G)

Variation von hausgemachten Macarons € 14,00

Pistazie / Himbeere / Limone / Schoko / Vanille

süßer Schmand / Aroma-Erde / Mikro-Kräuter / Zitronensorbet (A, C, G, I)

Blaubeer Muffin € 12,00

vegan

Vanille-Frosting / Waldbeeren / Agavensirup (A, F, H)

Variation von der Valrhona-Schokolade € 14,00

Küchlein / Mousse / Erde / Staub / Knusper (A, C, G, O)

Kaffee & Tee

Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	€ 3,00	Heiße Schokolade	€ 3,80
Becher Kaffee	€ 3,80	Heiße Schokolade mit Sahne.....	€ 4,20
Espresso	€ 2,60	Pharisäer	€ 5,50
Doppelter Espresso	€ 4,20	Irish Coffee	€ 5,50
Espresso Macchiato	€ 3,00	Tote Tante	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,80	Grog	€ 5,50
Kinder-Cappuccino	€ 0,50	Heiße Zitrone	€ 1,50
Latte Macchiato	€ 4,20	Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne.....	€ 5,00
Latte Macchiato mit Karamell.....	€ 4,50	Eisschoki mit Vanilleeis & Sahne.....	€ 5,00
Milchkaffee	€ 4,00		

Tee von Samova

Kanne 0,4l..... € 4,50

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl verschiedenster Teesorten an. Sprechen Sie gerne unser Team an oder schauen Sie an unserer Teestation am Buffet vorbei.

Wasser

Deichperle Tafelwasser

Sprudel oder Still..... 0,5 l / € 3,20

Sprudel oder Still..... 1,0 l / € 4,70

Selters Culinaria

Classic..... 0,25 l / € 3,20

Classic..... 0,75 l / € 6,50

Naturell..... 0,25 l / € 3,20

Naturell..... 0,75 l / € 6,50

Limo

Limonaden von Fritz

Kola..... 0,33 l / € 3,90

Kola Superzero..... 0,33 l / € 3,90

Orangenlimo..... 0,33 l / € 3,90

Zitronenlimo..... 0,33 l / € 3,90

Mischmasch..... 0,33 l / € 3,90

Apfel-Kirsch-Holunder.. 0,33 l / € 3,90

Thomas Henry

Bitter Lemon ^(3,8)..... 0,3 l / € 3,90

Ginger Ale ⁽¹⁾..... 0,3 l / € 3,90

Säfte & Schorlen

Schorlen mit Säften von Klindworth

Apfelschorle klar 0,3 l / € 4,20

Apfelschorle naturtrüb.. 0,3 l / € 4,20

Johannisbeerschorle 0,3 l / € 4,20

Maracujaschorle..... 0,3 l / € 4,20

Rhabarberschorle 0,3 l / € 4,20

Säfte von Klindworth

Apfelsaft 0,3 l / € 4,20

Apfelsaft naturtrüb..... 0,3 l / € 4,20

Orangensaft..... 0,3 l / € 4,20

Grapefruitsaft..... 0,3 l / € 4,20

Kirschnektar..... 0,3 l / € 4,20

Johannisbeernektar 0,3 l / € 4,20

Rhabarbernektar klar ... 0,3 l / € 4,20

Maracujanektar 0,3 l / € 4,20

Bananennektar 0,3 l / € 4,20

Tomatensaft (0) 0,3 l / € 4,20

KiBa..... 0,3 l / € 4,20

Bier

vom Fass

Jever

Pilsener ^(A)..... 0,3 l / € 3,90

Pilsener ^(A)..... 0,4 l / € 4,90

Radeberger

Pilsner ^(A)..... 0,3 l / € 3,90

Pilsner ^(A)..... 0,4 l / € 4,90

Schneider Weisse

TAP 7 - Original ^(A)..... 0,5 l / € 5,90

Oberdorfer Helles ^(A)..... 0,5 l / € 5,20

Oberdorfer Helles ^(A)..... 0,3 l / € 3,90

Flaschenbiere

Jever

Fun alkoholfrei 0,33 l / € 4,00

Lime 0,33 l / € 4,00

Schöfferhofer

Grapefruit 0,33 l / € 4,00

Schneider Weisse

TAP 1 - Helle Weisse 0,5 l / € 5,90

TAP 2 - Kristall 0,5 l / € 5,90

TAP 3 - Alkoholfrei 0,5 l / € 5,90

Sehr geehrte Gäste,
wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben.
Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,
We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances.
Therefore all food items are labelled accordingly:

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

Additives

- ¹ mit Farbstoffen / with food colours
- ² mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- ³ mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancer
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / blackened
- ⁶ mit Phosphat / with phosphate
- ⁷ koffeinhaltig / caffeinated
- ⁸ chininhaltig / chitinous
- ⁹ gewachst (Oberfläche von Frischobst) / waxed surface of fresh fruits
- ¹⁰ mit Taurin / with taurine
- ¹¹ enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / contains a phenylalanine source
- ¹² mit Süßungsmitteln / with sweeteners

Kennzeichnungspflichtige Allergene

Allergenic Ingredients

- ^A Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- ^B Krebstiere / crustaceans
- ^C Eier / eggs
- ^D Fisch / fish
- ^E Erdnüsse / peanuts
- ^F Soja / soybeans
- ^G Milch / milk
- ^H Schalenfrüchte / nuts
- ^I Sellerie / celery
- ^J Senf / mustard
- ^K Sesamsamen / sesame seeds
- ^L Lupine / lupine
- ^M Weichtiere / molluscs
- ^N Schwefeldioxid und Sulfit / sulphur dioxide
- ^O Alkohol / alcohol

Alle Angaben ohne Gewähr.
All information is supplied without guarantee.