GUTES AUS DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Mittagskarte
12:30 – 16:00 Uhr

Moin moin und herzlich willkommen zur Mittagszeit in der **DEICHPERLE**,

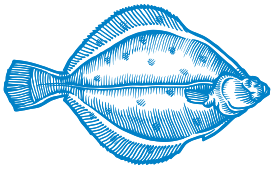
auch mittags lassen wir's uns schmecken – und Sie hoffentlich auch!
Unser **wöchentlich wechselndes 2-Gang-Mittagsmenü** bringt Abwechslung
auf den Teller und ist genau das Richtige für alle,
die es frisch und schmackhaft mögen.

Sie haben die Wahl:
Fleisch, **Fisch** oder **vegetarisch** – ganz nach Ihrem Geschmack.
Zum süßen Abschluss stöbern Sie einfach in unserer **Waffel- und Eiskarte**.
Und für die kleinen Gäste?
Die dürfen natürlich aus unserer **Kinderkarte** wählen.

Das 2-Gang-Menü ist im Preis der Vollpension enthalten.
Wer keine Vollpension gebucht hat, kann es selbstverständlich auch separat
bestellen – oder sich etwas Leckeres aus unserer **Mittagskarte** aussuchen.
Sollte das Menü einmal nicht Ihren Geschmack treffen,
wählen Sie einfach à la carte und zahlen nur die Differenz.

Egal, wofür Sie sich entscheiden – bei uns wird's lecker, versprochen!

Guten Appetit und eine schöne Mittagspause
wünscht das Team der Deichperle.



2-GANG-MITTAGSMENÜ

inklusive bei Vollpension

Büsumer Krabbensuppe

Krabben / Spargel / Sahne / Kerbel

€ 11,50

oder

Gurkenkaltschale

Chili / Kokos / Garnele oder marinierter Tofu

€ 10,00

dazu wahlweise:

Pulled Beef Burger

Krautsalat / Wedges

€ 15,50

oder

Pulled Salmon Burger

Rahmgurkensalat / Wedges

€ 15,00

oder

Halloumi Burger

Avocadocrème / Rahmgurkensalat / Wedges

€ 11,50

Ein Dessert wählen Sie aus unserer Waffel- & Eiskarte.

Kinder wählen von unserer Kinderkarte.

Vorspeise

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

Salat

Caesar Salad (Hauptgang) ..... € 15,00
Romanasalat / Parmesan / Sardellen / getrocknete Tomaten / Croûtons /
Caesardressing (A, B, D, G, I, J, N)
als Vorspeise ..... € 10,50

Auf Wunsch zusätzlich mit
gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... + € 7,00
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50
Falafelbällchen (A) ..... + € 4,00

Ofenkartoffel

Gebackene Ofenkartoffel ..... € 11,00
vegi Kräuterquark / gemischter Salat / wahlweise mit Topping (A, G, I, N)

Auf Wunsch zusätzlich mit
vegi Falafelbällchen (A, H, I, K) ..... + € 4,00
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50
Matjes (D, N) ..... + € 4,90
vegi Knoblauch-Champignons ..... + € 3,50
Nordseekrabben (B) ..... + € 8,50
Hähnchenstreifen ..... + € 7,00
Rinderstreifen ..... + € 14,00
Räucherlachs (D) ..... + € 9,00

Vegetarisch

Deichperle Curry ..... € 16,00
Saisonales Gemüse / pikante Thai-Currysauce / Duftreis (F, I)
vegan

Auf Wunsch zusätzlich mit
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50

Pappardelle (Bandnudeln) ..... € 18,00
Zitronengras-Veloute / Zucchini / Cherrytomate / Petersilie / rote Zwiebel (A, G, I)
vegi

Auf Wunsch zusätzlich mit
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50
gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... + € 7,00

Fleisch

Original Wiener Kalbsschnitzel ..... € 26,00
Röstkartoffeln mit Speck-Zwiebeln / Gurkenrahmsalat / Preiselbeeren (A, C)

Schneiders Currywurst ..... € 13,90
Hausgemachte Currysauce / Krustenbrot / Rustic Fries (A, I, N)
Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild
Curry Grishma - scharf
Curry Harathi - sehr scharf

Fisch

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

Auf Wunsch zusätzlich mit
Büsumer Krabben (B) ..... + € 8,50
zwei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 5,80

Schollenfilets „Büsumer Art“ ..... € 29,90
Nordseekrabben / Speckbutter / Salzkartoffeln /
Beilagensalat mit Hausdressing (A, B, D, G, N)

Kuchen & Torten

hausgemachte Kuchen und Torten serviert von 12:30 bis 16:30 Uhr

Stück Kuchen	€ 3,30
Stück Torte	€ 4,10
Portion Sahne (G)	€ 0,50

Heiße Waffeln

hausgemachte Waffeln serviert von 12:30 bis 16:00 Uhr

Hausgemachte heiße Waffel natur (A, C, G)	€ 5,90

– wählen Sie aus folgenden Toppings –

Puderzucker	€ 0,30
Zimt & Zucker	€ 0,30
Schlagsahne (G)	€ 0,60
Heiße Kirschen (A)	€ 2,60
Eiskugel nach Wahl (A)	€ 2,00
Apfelmus (3)	€ 1,00
Schokosauce (A, C, G)	€ 1,30
Erdbeersauce (A, C, G)	€ 1,30
Frische Beeren (A, C, G)	€ 4,50

Eisbecher

serviert von 12:30 bis 16:00 Uhr

Spaghettieis „Deichperle“ groß ..... € 10,20
Vanilleeis / Sahne / Erdbeersauce / weiße Schokoladensplitter / Erdbeerperlen (F, G)

Spaghettieis „Deichperle“ klein ..... € 6,80
Vanilleeis / Sahne / Erdbeersauce / weiße Schokoladensplitter / Erdbeerperlen (F, G)

Früchtebecher ..... € 9,90
3 Kugeln Fruchteis (Mango, Banane & Erdbeere) / Sahne / Erdbeersauce / frische Früchte & Beeren (G)

Kinder „Mickey Mouse“ Becher ..... € 5,90
2 Kugeln nach Wahl / Sahne / Smarties / Knusperwaffeln (A, F, G)

Eissorten

serviert von 12:30 bis 16:00 Uhr

Mango (G) ..... € 2,00
Banane (G) ..... € 2,00
Erdbeere (E, G) ..... € 2,00
Salzkaramell (G) ..... € 2,00
Schokolade (F, G) ..... € 2,00
Vanille (G) ..... € 2,00
Stracciatella (G) ..... € 2,00

Kaffee & Tee

Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	€ 3,00
Becher Kaffee	€ 3,80
Espresso	€ 2,60
Doppelter Espresso	€ 4,20
Espresso Macchiato	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,80
Kinder-Cappuccino	€ 0,50
Latte Macchiato	€ 4,20
Latte Macchiato mit Karamell	€ 4,50
Milchkaffee	€ 4,00
Heiße Schokolade	€ 3,80
Heiße Schokolade mit Sahne	€ 4,20
Pharisäer	€ 6,50
Irish Coffee	€ 5,50
Tote Tante	€ 5,50
Grog	€ 5,50
Heiße Zitrone	€ 1,50
Eiskaffee* mit Vanilleeis & Sahne	€ 5,00
Eisschoki* mit Vanilleeis & Sahne	€ 5,00

*bis 16:30 Uhr

Tee von Samova

Kanne 0,4 l	€ 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 / € 4,00
Kola Superzero	0,33 l / € 4,00
Orangenlimo	0,33 l / € 4,00
Zitronenlimo	0,33 l / € 4,00
Mischmasch	0,33 l / € 4,00
Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l / € 4,00

Hausgemachte Limonaden

(auch als Frozen Limo)

BIO Ingwer-Zitrone-Limette	0,3 l / € 6,50
BIO Holunderblüte & Zitronenmelisse	0,3 l / € 6,50
BIO Himbeer-Zitrone	0,3 l / € 6,50
BIO Pfirsich	0,3 l / € 6,50

Thomas Henry

Bitter Lemon (3, 8)	0,3 l / € 4,50
Ginger Ale (1)	0,3 l / € 4,50

Säfte & Schorlen

Schorlen mit Säften von Klindworth

Apfelschorle klar	0,3 l / €	4,50
Apfelschorle naturtrüb	0,3 l / €	4,50
Johannisbeerschorle	0,3 l / €	4,50
Maracujaschorle	0,3 l / €	4,50
Rhabarberschorle	0,3 l / €	4,50

Säfte von Klindworth

Apfelsaft	0,3 l / €	4,50
Apfelsaft naturtrüb	0,3 l / €	4,50
Orangensaft	0,3 l / €	4,50
Grapefruitsaft	0,3 l / €	4,50
Kirschnektar	0,3 l / €	4,50
Johannisbeernektar	0,3 l / €	4,50
Rhabarbernektar	0,3 l / €	4,50
Maracujanektar klar	0,3 l / €	4,50
Bananenektar	0,3 l / €	4,50
Tomatensaft (1)	0,3 l / €	4,50
KiBa	0,3 l / €	4,50

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

Obersdorfer Helles (A)	0.5 l / €	6,20
Obersdorfer Helles (A)	0.3 l / €	4,40

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 (A)	0.5 l / €	5,90
TAP 2 – Kristall (A)	0.5 l / €	5,90
TAP 3 – Alkoholfrei (A)	0.5 l / €	5,90
TAP 7 – Original (A)	0.5 l / €	5,90

Aperitif

*auch alkoholfrei erhältlich

Aperol Spritz*	0.3 l / €	10,00
Campari Orange	0.3 l / €	10,00
Campari Soda	0.3 l / €	10,00
Déjà-Vu Tonic*	0.3 l / €	10,00
Déjà-Vu Wild Berry*	0.3 l / €	10,00
Lillet Wild Berry	0.3 l / €	10,00
Hugo*	0.3 l / €	10,00
Black Hugo*	0.3 l / €	10,00
Erdbeer-Rhabarber-Spritz*	0.3 l / €	10,00
Limontivo Spritz	0.3 l / €	10,00
Rosativo Spritz	0.3 l / €	10,00
Rosativo Tonic	0.3 l / €	10,00

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.