

GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Mittagskarte 12:30 - 16:00 Uhr

Vorspeisen & Salate

vegi **Gratiniertes Ziegenkäse** € 15,90
eingelegte Feigen / Rucola / Kerne (G, H, I, J)

Salat „Deichperle“ € 19,00
Blattsalat / Spitzkohl / Strauchtomaten / junger Lauch / Gurken / French Dressing /
gebratene Fischfilets „Fang des Tages“ / Garnelen (A, B, D, G, J)

vegi **Caesar Salad** € 13,50
Romanasalat / Parmesan / Sardellen / getrocknete Tomaten / Croûtons /
Caesardressing (A, B, C, D, G, J)

als Vorspeise € 9,50

*Vegetarier bestellen die Sardellen einfach ab :)

Auf Wunsch zusätzlich mit

gebratener Freiland-Hähnchenbrust +€ 6,90

drei gebratenen Riesengarnelen (B) +€ 8,50

vegi Knoblauch-Champignons (B) +€ 3,50

Suppe & Eintopf

Büsumer Krabbensuppe € 14,00

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

Steckrübeneintopf € 16,90

Knolle / Rüben / Kochwurst (A, I, J, O, 2)

Vegan

Dithmarscher Küstencurry € 15,00

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

Fleisch

Original Wiener Kalbsschnitzel € 25,00

Bratkartoffeln / Gurken-Dill-Salat / Preiselbeeren (A, C, N)

Fisch

Dreierlei vom gebratenen Fisch € 24,50

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 € 12,00

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

Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild / Curry Grishma - scharf / Curry Harathi - sehr scharf

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

Kuchen & Torten

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

Stück Kuchen	€ 3,00
Stück Torte	€ 3,80
Portion Sahne (G)	€ 0,50

Heiße Waffeln

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

Hausgemachte heiße Waffel natur	€ 5,90
--	--------

- wählen Sie aus folgenden Toppings -

Puderzucker	+€ 0,30
Zimt & Zucker	+€ 0,30
Portion Sahne (G)	+€ 0,50
Heiße Kirschen (A)	+€ 1,90
Kugel Vanilleeis (A)	+€ 2,00
Portion Apfelmus (3)	+€ 1,00
Schokosauce	+€ 1,30
Erdbeersauce	+€ 1,30
Frische Beeren	+€ 4,50

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.

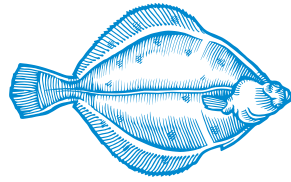
Ob frischer Fisch von der Küste, ein Stück Fleisch in bester Qualität oder ein
leckeres, vegetarisches Erlebnis – bei uns gehen Ihre kulinarischen Wünsche
in Erfüllung!

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



Donnerstag

Halbpension inklusive

Getrübete Parmesansuppe

€ 9,00

Egg fried rice

spicy seafood / Hoi Sin / Sprossen

Boeuf Stroganoff

sautierter Winterkohl / Kartoffelpüree

Egg fried rice

spicy Tofu / Sesam / Sprossen

je Hauptgang € 21,00

Tiramisu classico

€ 8,00

als 3-Gang-Menü

€ 38,00

Für Kinder:

Hähnchen Nuggets

Pommes | Gemüse

Dazu empfehlen wir

Riesling

Auslese

Weingut Pfannebecker

Rheinhessen

0,1l € 8,50

Pinot noir

Anette Closheim

trocken

Nahe

0,2l € 9,50

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse € 15,90
eingelegte Feigen / Rucola / Kerne (G, H, I, J)

Roastbeef € 17,50
Rosa Roastbeef-Tranchen / Miso-Espuma / cremiger Krautsalat /
Salzmandeln (C, E, F, G, H, I, J, 2)

Steckrübe € 15,00
Fermentierte Steckrübe / Kardamom-Birne / Hanföl / Frisée (F, I)
vegan

Selleriemousse € 15,00
Apfel-Vanille-Ragout / Rübenchips / Crunch / Pflücksalat (A, E, F, I)
vegan

Salat

„Deichperle“ € 19,00
Blattsalat / Spitzkohl / Strauchtomaten / junger Lauch / Gurken / French Dressing /
gebratene Fischfilets „Fang des Tages“ und Garnelen (A, B, D, G, J)

Caesar Salad € 13,50
Romanasalat / Parmesan / Sardellen / getrocknete Tomaten / Croûtons /
Caesardressing (A, B, D, G, I, J, N)
vegi

als Vorspeise € 9,50

*Vegetarier bestellen die Sardellen einfach ab :)

Auf Wunsch zusätzlich mit
gebratener Freiland-Hähnchenbrust + € 6,90

drei gebratenen Riesengarnelen (B) + € 8,50

Knoblauch-Champignons + € 3,50
vegi

Suppen & Eintöpfe

Büsumer Krabbensuppe € 12,50

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

vegan **Getrüffelter Winterspargel** € 13,00

Samtsuppe von der Schwarzwurzel / Muskat / Grünkohlssaft (A, F, I)

Auf Wunsch zusätzlich mit

Lachswürfeln (O) +€ 2,90

Steckrübeneintopf € 16,90

Knolle / Rüben / Kochwurst (A, I, J, O, 2)

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

vegan **Dithmarscher Küstencurry** € 16,50

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

vegi **Pappardelle** € 23,00

sautierter Winterkohl / Trüffel / Provolone (A, C, G, I)

vegi **Triangoli gefüllt mit Rüben** € 21,50

Sellerie-Mousseline / wilder Brokkoli / Kirschtomaten (A, C, G, I, O)

vegan **Rotes Risotto** € 16,50

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

Fleisch

Involtini vom Weiderind (180g) € 29,70
Sizilianische Rouladen gefüllt mit Wirsing-Muskat-Farce / Barolo-Glace /
sautierter Kohl / Nussbutterstampf (A, G, I, O)

Original Wiener Kalbsschnitzel € 25,00
Bratkartoffeln / Gurken-Dill-Salat / Preiselbeeren (A, C, N)

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

Steak vom Weiderind (250g) € 33,00
Barolo-Glace / Pommes Carrées / Perlzwiebeln / sautierter Kohl (A, O)
als **Surf & Turf** (mit zwei gebratenen Garnelen) (B) € 38,80

Fisch

Winterkabeljau – auf der Haut gebraten € 28,00
Weißweinschaum / Selleriemousse / wilder Brokkoli / Kirschtomaten (A, D, G, I, J, O)

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

Gebratenes Zanderfilet € 23,50
Weißweinschaum / sautierter Kohl / Butterkartoffeln (A, D, G, I, O)

Gebratenes Lachssteak € 29,00
Rotes Risotto „Camargue“ / Tomaten-Safran-Emulsion / Beilagensalat (A, D, I, J)

Dreierlei vom gebratenen Fisch € 24,50
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 € 12,00

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 von der Amarenakirsche € 8,90

Nougateiscreme (C, G)

Variation von hausgemachten Macarons € 14,00

Pistazie / Himbeere / Limone / Schoko / Vanille

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

vegan Waldfruchtschnitte € 13,00

Engelshaar / Orangensirup / Blaubeergranité (A, F, H)

Variation von der Valrhona-Schokolade € 12,00

Küchlein / Mousse / Erde / Staub / Crunch (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

Lemonaid

Limette Bio..... 0,33 l / € 4,20

Blutorange Bio..... 0,33 l / € 4,20

Maracuja Bio..... 0,33 l / € 4,20

Ingwer Bio..... 0,33 l / € 4,20

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

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

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

Schöffelhofer

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

Braufactum - Craft Bier

Progusta India - Pale Ale 0,33 l / € 5,50

The Brale - Brown Ale..... 0,33 l / € 5,50

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.