



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Mittagskarte

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel € 6,50
mit Kräuterquark und Salat (G, J)

Wahlweise mit:

Geräuchertem Lachs insgesamt € 13,50

Matjesfilet insgesamt € 9,00

Putenstreifen insgesamt € 9,50

Rumpsteakstreifen insgesamt € 15,50

Suppen & Eintöpfe

Nordsee Bouillabaisse „Deichperle“ € 9,50

Bunter Gemüse Eintopf € 8,50

mit Flädle, geflügelfleisch und Blattpetersilie (A, C, I)

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

Rinderfilet 200g € 21,00

Rumpsteak 250g € 18,00

Putensteak 200g € 12,00

Lachsfilet auf der Haut 200g (A) serviert mit Zitronenbutter (G) € 16,00

Beilagen

(nur in Verbindung mit einem Steak)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) € 3,50

Steak-House-Fries € 3,00

Cremiger Cole Slaw (C, G) € 3,00

Pfeffersauce à part (A, I) € 2,50

Heinz Tomatenketchup oder Limonenmayo (C, J) inkl.

Salat

„Deichperle“ € 14,50
Blattsalat, Spitzkohl, Rote Bete, Frühlingslauch, Joghurt-Kräuter-Dressing mit
gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, C, D, G)

Vitalsalat € 14,50
Blattsalate, Weißkraut, rote Zwiebeln, Trauben, Walnüsse, Winzerdressing
und gebratene Wachtelbrust (H)

Caesar Salad € 9,50
Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing
Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, G, J) +€ 4,00

Mediterran € 9,00
Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Schafskäse und Hausdressing (C)

Burger & Co.

Burger Chef Choice € 14,00
Brioche Bun, Rinderpatty, Romanasalat, Krautsalat, Tomatenrelish dazu Gemüsefritten mit
Limonenmayo (A, C, G, J)

wahlweise mit Brioche Brötchen **oder** Foccacia Brötchen

als Cheeseburger mit Cheddarkäse insgesamt € 15,50

Deichperle Currywurst € 9,00
haugemachte Currysauce und Krustenbrot (A)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi – mild
 Curry 99 – scharf
 Curry Grishma – sehr scharf

zusätzlich mit Rustic Fries Insgesamt € 9,00

Nordsee Fish & Chips € 9,00
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Rustic Fries (G)

Veggi € 9,00
Fladenbrot, geräucherter Schafskäse, Blattspinat und Tomaten (A, G)

Fisch

Dreierlei vom gebratenem Fisch € 16,50
Drei gebratene Fischfilets nach Tagesangebot mit cremiger Senfsauce, Bratkartoffeln und
Salat mit Hausdressing (A, G, J)

Auf Wunsch zusätzlich

mit Büsumer Krabben +€ 5,00

mit 2 Stück Riesengarnelen +€ 4,00

Dessert

Piña Colada im Weckglas € 6,00
Kokosbrownie, Rumschaum und Ananaskompott – alkoholfrei (A, C, G, H)



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Moin moin, in der **DEICHPERLE**,

wie schön, dass Sie da sind! Wir möchten, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen. Klar, dass hier bei uns an der Küste oft Fisch auf den Teller kommt. Macht Sie ein Stück Fleisch in bester Qualität glücklich? Oder soll es lieber ein vegetarisches Gericht sein?

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 von Bäckerei Balzer aus dem Ort oder frischer Fisch aus Tönning - Regionalität wird bei uns groß geschrieben. Frisch muss es außerdem sein, saisonal, gern auch mal 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!

TOBIAS HARTMANN
Küchenchef

Vorspeisen

Ziegenkäse Mille-Feuille € 11,50
mit Blütenhonig, Feigenchutney, Wan Tan und Rucola (G)

Confiertes Kabeljaufilet € 14,00
mit Balsamico-Linsen-Salat, Senfschaum und Rauke (G, J)

Büsumer Surf & Turf € 15,50
Rindercarpaccio, Büsumer Krabben, Limonenschmand, Wiesenkräuter
und Kartoffelchips (B, G)

Salat

„Deichperle“ € 14,50
Blattsalat, Spitzkohl, Rote Bete, Frühlingslauch, Joghurt-Kräuter-Dressing mit
gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, C, D, G)

Vitalsalat € 14,50
Blattsalate, Weißkraut, rote Zwiebeln, Trauben, Walnüsse, Winzerdressing
und gebratene Wachtelbrust (H)

Caesar Salad € 9,50
Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing
Auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, G, J) + € 4,00

Mediterran € 9,00
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Schafskäse und Hausdressing (G, H)

Suppen & Eintopf

Bärlauchcrèmesuppe..... € 7,00
mit gebackenem Spargel (A, G, I)

Rinderkraftbrühe..... € 8,00
mit Blutwurstravioli (A, C, I)

Nordsee-Bouillabaisse „Deichperle“ (B, D, I)..... € 9,50

Bunter Gemüseeintopf..... € 8,50
mit Flädle, Geflügelfleisch und Blattpetersilie (A, C, I)

Vegetarisch / Vegan

Kartoffelteigtasche..... € 16,50
mit Steinpilzen gefüllt dazu Salbeibutter und gegrillte Zucchini (A, G)

Pastasotto - vegan..... € 12,50
mit Reisnudeln, Kirschtomaten, Oliven-Tomaten-Pesto und Sojajoghurt (A, H, F)

Fleisch

Gebratene Maishähnchenbrust € 18,50
mit gegrilltem Porree, cremiger Polenta und Portweinjus (G, I)

Kalbsleber „Berliner Art“ € 18,50
mit Kartoffelpüree, Apfel, geschmorten Zwiebeln und Jus (G, I)

Original Wiener Kalbsschnitzel € 21,50
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren (A, C, J)

Geschmorte Stelze vom Dithmarscher Lamm € 24,00
anschließend im Buchenrauch geräuchert, mit Schmorjus, jungem Lauch,
Ofentomaten, Limonen-Saitlingen und Drillingen (A, I)

Fisch

Gebratene Forelle € 15,00
mit Schmorgurken, Butterkartoffeln und Petersilienöl (A, G)

Gedünstetes Filet vom Petersfisch € 16,50
mit sautiertem Fenchel, Rote-Beete-Gnocchi und Krustentiernage (A, G)

Dreierlei vom gebratenen Fisch € 16,50
Drei gebratene Fischfilets nach Tagesangebot mit cremiger Senfsauce, Bratkartoffeln und
Salat mit Hausdressing (A, G, J)

Auf Wunsch zusätzlich

mit Büsumer Krabben (B) + € 5,00

mit zwei Stück Riesengarnelen (B) + € 4,00

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel	€	6,50
mit Kräuterquark und Salat (G, J)		
wahlweise mit		
Geräuchertem Lachs	insgesamt €	14,50
Matjesfilet	insgesamt €	9,00
Putenstreifen	insgesamt €	9,50
Rumpsteakstreifen	insgesamt €	15,50

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

Rinderfilet 200g	€	21,00
Rumpsteak 250g	€	18,00
Putensteak 200g	€	12,00
Lachsfilet auf der Haut 200g (A) serviert mit Zitronenbutter (G)	€	16,00

Beilagen

(nur in Verbindung mit Steak & Co.)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G)	€	3,50
Steak-House-Fries	€	3,00
Cremiger Cole Slaw (C, G)	€	3,00
Pfeffersauce à part (A, I)	€	2,50
Heinz Tomatenketchup oder Limonenmayo (C, J)		inkl.

Burger & Co.

Burger Chef Choice € 14,00

Rinderpatty, Romanasalat, Krautsalat, Tomatenrelish dazu Gemüsefritten

mit Limonenmayo (A, C, G, J)

wahlweise mit Brioche Brötchen **oder** Foccacia Brötchen

als Cheeseburger mit Cheddarkäse insgesamt € 15,50

Deichperle Currywurst € 9,00

hausgemachte Currysauce und Krustenbrot (A)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild

Curry 99 - scharf

Curry Grishma - sehr scharf

zusätzlich mit Rustic-Fries insgesamt € 10,50

Nordsee Fish & Chips € 9,00

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Rustic Fries (G)

Veggi € 9,00

Fladenbrot, geräucherter Schafskäse, Blattspinat und Tomaten (A, G)

Käse

Holsteiner Käseauswahl € 10,00
mit hausgemachtem Fruchtbrot, Birnensenf und frischen Feigen (A, G)

Dessert

„Deichperle Yogurette“ € 8,00
mit Rhabarberragout und weißem Schokoladenschaum (A, G, H)

Cheesecake € 7,00
mit Himbeersorbet, Schokoladensauce und süßem Mais (A, C, G, H)

Piña Colada im Weckglas € 6,00
Kokosbrownie, Rumschaum und Ananaskompott (A, C, G, H)

Variation von dreierlei Sorbet an frischen Früchten € 7,50
Rhabarber, Grüner Tee und Litschi

Kaffee & Tee

Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	€ 2,40		
Becher Kaffee	€ 3,10	Heiße Schokolade	€ 3,50
Espresso	€ 2,40	Heiße Schokolade mit Sahne.....	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 3,50	Pharisäer	€ 5,50
Espresso Macchiato	€ 2,60	Irish Coffee	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,20	Tote Tante	€ 5,50
Latte Macchiato	€ 3,50	Grog	€ 5,50
Latte Macchiato mit Karamell.....	€ 3,70	Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne.....	€ 4,50
Milchkaffee	€ 3,90		

Tee von Samova

Kanne 0,4l..... € 3,80

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl verschiedenster Teesorten an. Bitte fragen Sie unser Personal oder schauen Sie an unserer Teestation am Buffet vorbei.

Wasser

Deichperle Tafelwasser

Sprudel oder Still 0,5 l / € 2,20	Classic 0,25 l / € 2,20
mit saisonalen Früchten 0,5 l / € 3,00	Classic 0,75 l / € 4,50
Sprudel oder Still 1,0 l / € 3,80	Naturell 0,25 l / € 2,20
mit saisonalen Früchten 1,0 l / € 4,50	Naturell 0,75 l / € 4,50

Limo

Selters Culinaria ChariTea

Black Tea Bio..... 0,33 l / € 3,50
Red Tea Bio..... 0,33 l / € 3,50

Lemonaid

Limette Bio..... 0,33 l / € 2,90
Blutorange Bio..... 0,33 l / € 2,90
Maracuja Bio..... 0,33 l / € 2,90

Limonaden von Fritz

Fritz Kola..... 0,33 l / € 3,00
Fritz Kola zuckerfrei..... 0,33 l / € 3,00
Fritz Orangenlimo..... 0,33 l / € 3,00
Fritz Zitronenlimo..... 0,33 l / € 3,00
Fritz Mischmasch..... 0,33 l / € 3,00

Thomas Henry

Bitter Lemon ^(3, 8)..... 0,3 l / € 3,00
Ginger Ale ⁽¹⁾..... 0,3 l / € 3,00

Säfte & Schorlen

Schorlen mit Säften von Klindworth

Apfelschorle klar 0,3 l / € 3,20

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

Johannisbeerschorle 0,3 l / € 3,20

Maracujaschorle..... 0,3 l / € 3,20

Säfte von Klindworth

Apfelsaft 0,3 l / € 3,20

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

Orangensaft..... 0,3 l / € 3,20

Grapefruitsaft..... 0,3 l / € 3,20

Kirschnektar..... 0,3 l / € 3,20

Johannisbeernektar 0,3 l / € 3,20

Maracujanektar..... 0,3 l / € 3,20

Bananennektar 0,3 l / € 3,20

Tomatensaft (0)..... 0,3 l / € 3,20

Karottensaft..... 0,3 l / € 3,20

KiBa..... 0,3 l / € 3,20

Bier

vom Fass

Jever

Pilsener ^(A)..... 0.3 l / € 3,00

Pilsener ^(A)..... 0.5 l / € 4,50

Radeberger

Pilsener ^(A)..... 0.3 l / € 3,00

Pilsener ^(A)..... 0.5 l / € 4,50

Schneider Weisse

TAP 7 - Original ^(A)..... 0.5 l / € 4,50

Kilkenny ^(A)..... 0.3 l / € 3,50

Kilkenny ^(A)..... 0.5 l / € 4,90

Flaschenbiere

Jever

Pilsener..... 0.33 l / € 3,00

Fun alkoholfrei..... 0.33 l / € 3,00

Lime..... 0.33 l / € 3,00

Schöfferhofer

Grapefruit..... 0.33 l / € 3,50

Schneider Weisse

TAP 1 - Helle Weisse..... 0.5 l / € 4,50

TAP 2 - Kristall..... 0.5 l / € 4,50

TAP 3 - Alkoholfrei..... 0.5 l / € 4,50

Braufactum - Craft Bier

Progusta India - Pale Ale 0,33 l / € 3,90

The Brale - Brown Ale..... 0,33 l / € 3,90

Palor - Hopfiges Pale Ale 0,33 l / € 3,90

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

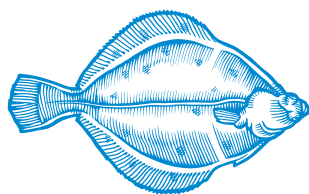
- ¹ mit Farbstoffen / with food colours
- ² mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- ³ mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
- ⁴ mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancer
- ⁵ mit Schwärzungsmitteln / blackened
- ⁶ mit Phosphat / with phosphate
- ⁷ koffeinhaltig / caffeinated
- 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

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



Kinderkarte

Gebackene Fischfiguren

mit Rahmspinat und Kartoffelpüree (A, G)

€ 6,00

Schnitzel „Wiener Art“

mit jungen Erbsen und Pommes Frites (A, C)

€ 6,50

Spirelli mit Tomatensauce (A, C, I)

€ 4,50

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus (A)

€ 3,50

Eiskarte

MUKU Eiscrème & Sorbet

pro Kugel € 1,40

Vanille (G)

Erdbeere (G)

Schokolade (G)

Walnuss (G)

Schwarze Johannisbeere

Sanddorn

Mango

Cookies (G)

Fragen Sie gern nach weiteren Sorten