

## Mittagskarte

### Ofenkartoffel

<b>Ofenkartoffel</b> .....	€	6,50
mit Kräuterquark und Salat (G, J)		
Wahlweise mit:		
<b>Geräuchertem Lachs</b> (D) .....	insgesamt ..	€ 13,50
<b>Matjesfilet</b> (D) .....	insgesamt ..	€ 9,00
<b>Putenstreifen</b> .....	insgesamt ..	€ 9,50
<b>Rumpsteakstreifen</b> .....	insgesamt ..	€ 15,50

### Suppen & Eintöpfe

<b>Büsumer Krabbensuppe</b> .....	€	9,50
mit Krabben, Sahnehaube und Spargeleinlage (B, D, G)		
<b>Curry-Kürbis-Suppe - vegan</b> .....	€	8,00
mit Koriander und Croûtons (A)		
Auf Wunsch zusätzlich mit dreierlei Fischeinlage nach Fang des Tages (B, D) +€		
2,50		
<b>Dithmarscher Kohleintopf</b> .....	€	6,50
mit Kohlwurst, Frühlingslauch und Blattpetersilie (I, N)		

### Fisch

<b>Dreierlei von gebratenem Fisch</b> .....	€	16,50
Drei gebratene Fischfilets nach Tagesangebot mit cremiger Senfsauce, Bratkartoffeln à la Küstenperle und Salat mit Hausdressing (A, D, G, J)		
Auf Wunsch zusätzlich		
mit Büsumer Krabben (B) .....	+ €	5,00
mit zwei Stück Riesengarnelen (B) .....	+ €	4,00

## Salat

<b>„Deichperle“</b> .....	€	14,50
Blattsalat, Spitzkohl, Rote Bete, Frühlingslauch, Joghurt-Kräuter-Dressing mit gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Riesengarnelen (A, B, G)		
<b>Saisonaler Vitalsalat</b> .....	€	12,50
Blattsalate, Chinakohl, Strauchtomaten, Sprossen, Kräuterseitlinge und Sesamdressing (K)		
<b>Caesar Salad</b> .....	€	9,50
Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing		
Auf Wunsch mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, G, J) .....		
+ €		4,00
<b>Mediterran</b> .....	€	9,00
Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Schafskäse und Hausdressing (C)		

### Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

<b>Rinderfilet von der Holsteiner Färse - 200g</b> .....	€	23,00
<b>Rumpsteak von der Holsteiner Färse - 250g</b> .....	€	20,00
<b>Ribey-Steak (Entrecôte) von der Holsteiner Färse - 250g</b> .....	€	25,00
<b>Putensteak 200g</b> .....	€	12,00
<b>Lachsfilet auf der Haut 200g</b> (A, D) serviert mit Zitronenbutter (G) .....	€	16,00

### Beilagen

- nur in Verbindung mit einem Steak -

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark (G) .....	€	3,50
<b>Kartoffelpüree</b> .....	€	3,00
<b>Bratkartoffeln à la Küstenperle</b> .....	€	3,00
<b>Steak-House-Fries</b> .....	€	3,00
<b>Cremiger Cole Slaw</b> (G) .....	€	3,00
<b>Pfeffersauce</b> (A, I) .....	€	2,50
<b>Heinz Tomatenketchup</b> (I), <b>Mayonaise</b> (C, J) <b>oder vegane Limonenmayo</b> (F, J) .....		inkl.

## Burger & Co.

Wahlweise können Sie sich Ihren Burger mit Brioche-Brötchen oder Focaccia-Brötchen zubereiten lassen. Alle unsere Burger servieren wir mit Gemüsefritten – dazu Tomatenrelish und vegane Limonenmayo (F)

<b>Burger Chef Choice</b> .....	€ 14,00
Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut und Tomaten (A, C, J)	
<b>Cheeseburger</b> .....	€ 14,50
Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten und Cheddar (A, C, G, J)	
<b>Bacon-Chili-Cheeseburger</b> .....	€ 15,50
Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten, Cheddar, Bacon und Jalapeños (A, C, G, J, N)	
<b>Blue Cheese Burger</b> .....	€ 16,00
Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten, Friesisch Blue und Preiselbeeren (A, C, G, J)	
<b>Deichperle Currywurst</b> .....	€ 10,50
hausgemachte Currysauce, Krustenbrot und Rustic Fries (A)	
Curry zur Wahl:	
Curry Mahimi – mild	
Curry 99 – scharf	
Curry Grishma – sehr scharf	
<b>Nordsee Fish &amp; Chips</b> .....	€ 9,00
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Rustic Fries (G)	
<b>Winterlich veganer Burger</b> .....	€ 10,00
serviert im Focaccia-Brötchen mit Maronenpüree, Rotkohl und Apfelconfit, dazu Gemüsefritten und vegane Limonenmayo (F)	

## Dessert

<b>Birne Helene im Glas</b> .....	€ 5,50
Ragout von der Birne, Schokoladenbrownie, Sahne und Schokoladensauce (A, C, G)	

## Kaffee

### Kaffee von Seeberger

<b>Tasse Kaffee</b> .....	€ 2,40
<b>Becher Kaffee</b> .....	€ 3,10
<b>Espresso</b> .....	€ 2,40
<b>Doppelter Espresso</b> .....	€ 3,50
<b>Espresso Macchiato</b> .....	€ 2,60
<b>Cappuccino</b> .....	€ 3,20
<b>Latte Macchiato</b> .....	€ 3,50
<b>Latte Macchiato</b> mit Karamell.....	€ 3,70
<b>Milchkaffee</b> .....	€ 3,90
<b>Heiße Schokolade</b> .....	€ 3,50
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne.....	€ 3,90
<b>Pharisäer</b> – Kaffee mit Rum & Sahne... ..	€ 5,50
<b>Irish Coffee</b> – Kaffee mit Whiskey.....	€ 5,50
<b>Tote Tante</b> – Kakao mit Rum & Sahne... ..	€ 5,50
<b>Grog</b> – heißes Wasser, Rum & Zucker.....	€ 5,50
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleis & Sahne.....	€ 4,50

## Kuchen & Torten

### hausgemacht

<b>Stück Kuchen</b> .....	€ 2,80
<b>Stück Torte</b> .....	€ 3,80

## Tee

### Tee von Samova

<b>Kanne 0,4l</b> .....	€ 3,80
<b>High Darling</b> Bio-Darjeeling Schwarztee	
<b>Straight Forward</b> Bio-Assam Schwarztee aus kontrolliert biologischem Plantagenanbau	
<b>Lazy Daze</b> Bio-Schwarztee Earl Grey mit Bergamott-Öl	
<b>Team Spirit</b> Bio-Kräuter- & Grüntee mit weißem Tee	
<b>Inner Light</b> Bio-Grün- & Kräutertee mit Lemon-grass & Ingwer	
<b>Gin Soul</b> Bio-Kräutertee (alkoholfrei) inspiriert von der „Seele“ des GIN SUL	
<b>Low Rider</b> Bio-Grüntee aus China aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Orange Safari</b> Bio-Rooibos/Vanille/Orange – Teeinfrei mit Saflorblütenblättern	
<b>Smooth Operator</b> Reine Bio-Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Master Mint</b> Reine Bio-Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Maybe Baby</b> Bio-Früchtetee – Komposition mit Ananas und Erdbeere	
<b>Gardenparty</b> Bio-Früchtemischung mit Apfel, Mango, Goji und Blüten	



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!

Guten Appetit!

**MATTHIAS KRÜGER**  
Küchenchef

## Vorspeisen

**Gratinierter Ziegenkäse** ..... € 9,50  
mit Blütenhonig, Feigenchutney, Rauke und Nüssen <sup>(G, H)</sup>

**Geräucherter Heilbutt** ..... € 12,50  
mit Birnen-Rote-Beete-Salat, altem Balsamico, Wildkräutern und Knäckebrot <sup>(A, D, J)</sup>

**Gebeizte Entenbrust** ..... € 10,50  
mit Preiselbeeren, Endivie und Sellerie-Walnuss-Salat <sup>(H, I, J)</sup>

## Salat

**„Deichperle“** ..... € 14,50  
Blattsalat, Spitzkohl, Rote Beete, Frühlingslauch, Joghurt-Kräuter-Dressing mit  
gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen <sup>(A, B, D, G)</sup>

**Saisonaler Vitalsalat** ..... € 13,00  
Blattsalate, Radicchio, Kerne und Nüsse, Granatapfel, confierte Gänsekeule  
und Cassisdressing <sup>(H)</sup>

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

**Mediterran** ..... € 9,00  
Blattsalat, Tomaten, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln, Schafskäse und Hausdressing <sup>(G)</sup>

## Suppen & Eintopf

**Büsumer Krabbensuppe** ..... € 9,50  
mit Krabben, Sahnehaube und Spargeleinlage (B, D, G)

**Consommé von der Ente** ..... € 7,50  
mit Pilzen und Gemüsebrunoise (C, I)

**Curry-Kürbis-Suppe - vegan** ..... € 8,00  
mit Koriander und Croûtons (A)  
Auf Wunsch zusätzlich mit dreierlei Fischeinlage nach Fang des Tages (B, D) ..... + € 2,50

**Dithmarscher Kohleintopf** ..... € 6,50  
mit Kohlwurst, Frühlingslauch und Blattpetersilie (I, N)

## Vegetarische & vegane Hauptgerichte

**Gefülltes Hokkaido-Schiffchen - vegan** ..... € 14,00  
mit Gerstenrisotto, Kernen, Nüssen und Wildkräutersalat (F, H)

**Spitzkohl-Tagliatelle** ..... € 13,00  
mit Karotten, Preiselbeeren, Maronen und Nüssen (F, H)

**Serviettenknödel** ..... € 11,50  
mit Pilzen in Rahm, geschwenktem Rosenkohl und Wildkräutern (A, C, G)

**Frische Trüffelpasta** ..... € 20,00  
mit Herbsttrüffel, Rahm und Parmesan (A, C, G)

# Fleisch

**Rosa gebratene Entenbrust** ..... € 16,50  
dazu Rosenkohl mit Speck, Maronenpüree und Portweinjus (G, I, N)

**Gebratener Lammrücken** ..... € 21,00  
mit Gin-Brombeeren, Spitzkohl, Serviettenknödel und Bratenjus (A, C, G, I)

**Original Wiener Kalbsschnitzel** ..... € 21,50  
mit Bratkartoffeln, Gurken-Dill-Salat und Preiselbeeren (A, C, N)

**Dithmarscher Grünkohl** ..... € 12,00  
mit Schweinebacke, Kohlwurst, Kasseler Nacken und Senf (A, J, N)  
Wahlweise mit: Salzkartoffeln oder karamellisierten Kartoffeln

# Fisch

## Ganze gebratene Scholle

wahlweise als:

**Scholle Finkenwerder Art** mit Speck, Salzkartoffeln und Beilagensalat (A, D, G, N).... € 18,00

**Scholle Büsumer Art** mit Krabben, Salzkartoffeln und Beilagensalat (A, B, D, G) ..... € 20,00

**Gebratenes Filet vom Zander** ..... € 18,50  
mit Kürbis-Gerstenkorn-Risotto, Kürbiskernöl, Kernen und Nüssen (A, D, G, H)

**Gegrilltes Steak vom Butterfisch** ..... € 15,00  
mit Rahmspinat und Kartoffelgratin (A, D, G)

**Dreierlei vom gebratenen Fisch** ..... € 16,50  
Drei gebratene Fischfilets nach Fang des Tages mit cremiger Senfsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Hausdressing (A, D, G, J)

Auf Wunsch zusätzlich

mit Büsumer Krabben (B) ..... +€ 5,00

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



# Burger

Wahlweise können Sie sich Ihren Burger mit Brioche-Brötchen oder Focaccia-Brötchen zubereiten lassen.

Alle unsere Burger servieren wir mit Gemüsefritten – dazu Tomatenrelish und vegane Limonenmayo <sup>(F)</sup>

**Burger Chef Choice** ..... € 14,00

Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut und Tomaten <sup>(A, C, J)</sup>

**Cheeseburger** ..... € 14,50

Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten und Cheddar <sup>(A, C, G, J)</sup>

**Bacon-Chili-Cheeseburger** ..... € 15,50

Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten, Cheddar, Bacon und Jalapeños <sup>(A, C, G, J, N)</sup>

**Blue Cheese Burger** ..... € 16,00

Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomaten, Friesisch Blue und Preiselbeeren <sup>(A, C, G, J)</sup>

**Winterlich veganer Burger** ..... € 10,00

serviert im Focaccia-Brötchen mit Maronenpüree, Rotkohl und Apfelconfit, dazu Gemüsefritten und vegane Limonenmayo <sup>(F)</sup>



## Käse

**Europäische Rohmilchkäseauswahl** ..... € 10,00  
mit hausgemachtem Fruchtbrot, Birnensenf und frischen Feigen (A, G, J)

## Dessert

**Birne Helene im Glas** ..... € 6,50  
Ragout von der Birne, Schokoladenbrownie, Sahne und Schokoladensauce (A, C, G)

**Bratapfel** ..... € 5,50  
mit Rumrosinen, Marzipan, Mandeln und Vanillesauce (A, C, G, H, N)

**Mohn-Joghurt-Mousse** ..... € 7,50  
mit Lebkuchenparfait, Punschkirschen, Schokoerde, Mohnchip und Minze (A, C, G)

**Variation von dreierlei Sorbet an frischen Früchten** ..... € 7,50  
Mango, Passionsfrucht und Litschi

# Kaffee & Tee

## Kaffee von Seeberger

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

<b>Sprudel oder Still</b> ..... 0,5 l / € 2,20	<b>Classic</b> ..... 0,25 l / € 2,20
<b>mit saisonalen Früchten</b> 0,5 l / € 3,00	<b>Classic</b> ..... 0,75 l / € 4,50
<b>Sprudel oder Still</b> ..... 1,0 l / € 3,80	<b>Naturell</b> ..... 0,25 l / € 2,20
<b>mit saisonalen Früchten</b> 1,0 l / € 4,50	<b>Naturell</b> ..... 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** <sup>(3, 8)</sup>..... 0,3 l / € 3,00  
**Ginger Ale** <sup>(1)</sup>..... 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** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 3,00

**Pilsener** <sup>(A)</sup>..... 0.5 l / € 4,50

### Radeberger

**Pilsner** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 3,00

**Pilsner** <sup>(A)</sup>..... 0.5 l / € 4,50

### Schneider Weisse

**TAP 7 - Original** <sup>(A)</sup>..... 0.5 l / € 4,50

**Kilkenny** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 3,50

**Kilkenny** <sup>(A)</sup>..... 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