



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Mittagskarte 13 - 17 Uhr

Vorspeisen & Suppen

„Deichperle“ € 16,00

mit Blattsalat, Spitzkohl, BIO Tomaten, Frühlingslauch, Gurken, Joghurt-Kräuter-Dressing, gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, B, D, G)

Caesar Salad € 10,50

mit Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing

Auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, G, J) € 15,50

Gratinierter Ziegenkäse - vegetarisch € 10,50

mit Blütenhonig, Feigenchutney, Rauke und Nüssen (G, H, J)

Büsumer Krabbensuppe € 11,00

mit Krabben und Sahnehaube (B, D, G, O)

Tomaten-Kokoslimettensuppe - vegan € 7,00

Auf Wunsch zusätzlich mit Garnele in Tempura (A, B) € 9,00

Vegetarisch

Risotto € 15,50

mit Safran, Tomaten-Salsa, Parmesan und BIO Erbsen (G, J)

Vollkorn-Tagliatelle € 18,50

mit Tomaten Pesto, sautiertem Spargel und Kräutern (A, C, J)

Fleisch & Fisch

Original Wiener Kalbsschnitzel..... € 22,50
mit Bratkartoffeln à la Küstenperle, Gurken-Dill-Salat und Preiselbeeren (A, C, N)

Dreierlei vom gebratenen Fisch..... € 19,00
Drei gebratene Fischfilets nach Fang des Tages mit cremiger Senfsauce,
Bratkartoffeln à la Küstenperle und Beilagensalat mit Hausdressing (A, D, G, J, N, O)

Nordsee Fish & Chips..... € 11,00
mit Kabeljaufilet, Erbsenpüree, Rustic Fries und Malt Vinegar (A, D, G, N)

Deichperle Currywurst klassisch..... € 10,50
serviert mit hausgemachter Currysauce, Krustenbrot und
Steak-House-Fries (A)

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

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel - vegetarisch..... € 7,00
mit Kräuterquark und Salat (G, J)

wahlweise mit

Geräuchertem Lachs (D)..... insgesamt € 14,50

Matjesfilet (D)..... insgesamt € 11,50

Putenstreifen 200g..... insgesamt € 15,50

Rumpsteakstreifen 160g..... insgesamt € 17,00

Kuchen & Torten

hausgemachte Kuchen und Torten

Stück Kuchen..... € 2,80

Stück Torte..... € 3,80

Portion Sahne..... € 0,50



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Abendkarte ab 17 Uhr

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 oder Veganes Gericht sein?

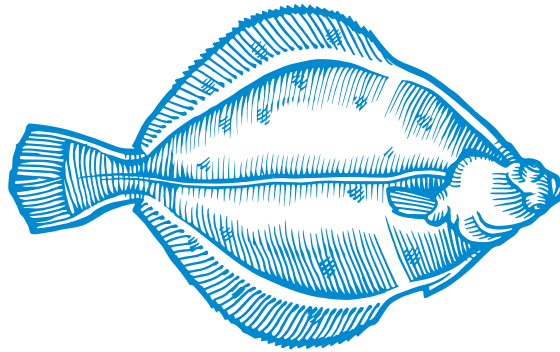
Bei einem Blick in unsere Karte merken Sie sofort, wofür unser Herz schlägt: Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches BIO-Gemüse vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker 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!

MATTHIAS KRÜGER
Küchenchef



Wochenkarte Pfifferling

Cremige Pfifferlingsuppe (G)

€ 8,00

Beef Tatar (A, C, G, J)

mit Marinierten Pfifferlingen, BIO Paprikacreme, Wildkräutern und Baguette

€ 13,00

Gegrilltes Steak vom Thunfisch (A, D, G, J)

mit sautierten Pfifferlingen, BIO Tomaten und Gurkensalat in Wasabi-Rahm

€ 23,50

Vollkorn-Tagliatelle (A, D, G, J)

mit Pfifferlingen in Rahm und Feta

€ 19,00

Wie wäre es mit einer Portion Pfifferlingsragout zum Steak oder Lachs?

Pfifferlingsragout (G)

€ 8,50

Vorspeisen

vegi **Gratinierter Ziegenkäse** € 10,50
mit Blütenhonig, Feigenchutney, Rauke und Nüssen (G, H, J)

vegi **Carpaccio von der gebackenen BIO Aubergine** € 11,50
mit veganem Mozzarella, Kräuterpesto, Kernen, Cranberries und Baguette (A, F, H, J)

Salat

„Deichperle“ € 16,00
mit Blattsalat, Spitzkohl, BIO Tomate, Frühlingslauch, Gurken, Joghurt-Kräuter-Dressing,
gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, B, D, G)

Caesar Salad € 10,50
mit Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten und hausgemachten Croûtons
und Caesardressing

Auf Wunsch zusätzlich mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, G, J) € 15,50

Suppen

Büsumer Krabbensuppe € 11,00
mit Krabben und Sahnehaube (B, D, G, O)

vegan **Tomaten-Kokoslimettensuppe** € 7,00
Auf Wunsch zusätzlich mit Garnele in Tempura (A, B) € 9,00

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

vegan **Tranche von der gebackenen BIO Aubergine** € 14,50
mit Hummus, Salzzitrone, Couscous und Kräutern (A, F, H, K)

vegi **Vollkorn-Tagliatelle** € 18,50
mit Tomaten-Pesto, sautiertem Spargel und Kräutern (A, C, J)

vegi **Risotto** € 15,50
mit Safran, Tomaten-Salsa, Parmesan und BIO Erbsen (G, J)

vegi **Trüffel-Vollkorn-Pasta mit frisch gehobeltem Sommertrüffel** € 26,00
in Rahm und mit Parmesan (A, C, G, J)

Fleisch

Lammhuft Sous-vide gegart € 18,00
mit einer Tranche von der BIO Aubergine, Hummus und hausgemachtem Knäckebrot (A, H, I, K, O)

Original Wiener Kalbsschnitzel € 22,50
mit Bratkartoffeln à la Küstenperle, Gurken-Dill-Salat und Preiselbeeren (A, C, N)

Gebratene Maishähnchenbrust € 19,00
mit Café de Paris Sauce, gegrillter grüner Spargel und Kartoffelpüree (C, G)

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

Rinderfilet von der Holsteiner Färs - 200g € 26,00

Rumpsteak von der Holsteiner Färs - 250g € 24,00

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste - 200g € 22,00

Putensteak - 200g € 16,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten - 200g (A, D) serviert mit Zitronenbutter (G) € 17,00

Beilagen

(nur in Verbindung mit Steak & Co.)

Ofenkartoffel mit Kräuterquark (G) € 3,50

Kartoffelpüree € 3,00

Bratkartoffeln à la Küstenperle € 3,00

Salzkartoffeln € 3,00

Steak-House-Fries € 3,00

Trüffel-Parmesan-Pommes € 7,00

Hausgemachte Kichererbsen-Pommes € 3,50

Pfeffersauce (A, I) € 2,50

Café de Paris Sauce (C, G) € 3,50

Zwei gebratene Riesengarnelen (B) € 4,00

Hollandaise Sauce € 3,00

Gegrillter grüner Spargel € 3,50

Heinz Tomatenketchup (I), **Mayonnaise** (C, J) oder **vegane Tahinmayo** (F, K) inkl.

Fisch

Gedünstetes Filet vom Kabeljau € 19,50
mit Chorizo-Kartoffelragout, Sugo von der BIO Paprika und Junglauch (D, G, I, J, N)

Gebratenes Filet vom Knurrhahn € 20,00
mit Safranrisotto, BIO Tomaten-Salsa und Parmesan (A, D, G, J)

Dreierlei vom gebratenen Fisch € 19,00
Drei gebratene Fischfilets nach „Fang des Tages“ mit cremiger Senfsauce,
Bratkartoffeln à la Küstenperle und Beilagensalat mit Hausdressing (A, D, G, J, N, O)

Auf Wunsch zusätzlich

mit Büsumer Krabben ^(B) +€ 5,00

mit zwei Riesengarnelen ^(B) +€ 4,00

Snacks

Deichperle Currywurst klassisch € 10,50

serviert mit hausgemachter Currysauce, Krustenbrot und Steak-

House-Fries ^(A)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild

Curry Grishma - scharf

Curry Harathi - sehr scharf

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel - vegetarisch € 7,00

mit Kräuterquark und Salat ^(G, J)

wahlweise mit

Geräuchertem Lachs ^(D) insgesamt € 14,50

Matjesfilet ^(D) insgesamt € 11,50

Putenstreifen 200g insgesamt € 15,50

Rumpsteakstreifen 160g insgesamt € 17,00

Käse

Europäische Rohmilchkäseauswahl € 15,00
mit hausgemachtem Früchtebrot, Birnensenf und frischen Trauben (A, G, J)
dazu servieren wir Schwarzbrot und Salzbutter

Dessert

100% Eiskaffee € 8,00
mit Vanille- und Schokolade-Eis (A, C, G)

vegan

Variation von hausgemachten Sorbets € 8,00
mit Früchten der Saison, Puffquinoa, Sojajoghurt und Fruchtsauce (F)

Sphärenspiel vom Schokoladenmousse € 9,50
mit Passionsfrucht, Salzkaramell und Schokoladenerde (A, C, G)

Kaffee & Tee

Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee	€ 2,40	Heiße Schokolade	€ 3,50
Becher Kaffee	€ 3,10	Heiße Schokolade mit Sahne.....	€ 3,90
Espresso	€ 2,40	Pharisäer	€ 5,50
Doppelter Espresso	€ 3,50	Irish Coffee	€ 5,50
Espresso Macchiato	€ 2,60	Tote Tante	€ 5,50
Cappuccino	€ 3,20	Grog	€ 5,50
Kinder-Cappuccino	€ 0,50	Heiße Zitrone	€ 1,50
Latte Macchiato	€ 3,50	Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne.....	€ 4,90
Latte Macchiato mit Karamell.....	€ 3,70	Eisschoki mit Vanilleeis & Sahne.....	€ 4,90
Milchkaffee	€ 3,90		

Tee von Samova

Kanne 0,4l..... € 3,80

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 / € 3,00

Sprudel oder Still..... 1,0 l / € 4,50

Selters Culinaria

Classic..... 0,25 l / € 2,90

Classic..... 0,75 l / € 5,90

Naturell..... 0,25 l / € 2,90

Naturell..... 0,75 l / € 5,90

Limo

Lemonaid

Limette Bio..... 0,33 l / € 2,90

Blutorange Bio..... 0,33 l / € 2,90

Maracuja Bio..... 0,33 l / € 2,90

Ingwer Bio..... 0,33 l / € 2,90

Mischmasch..... 0,33 l / € 3,50

Apfel-Kirsch-Holunder.. 0,33 l / € 3,50

Thomas Henry

Bitter Lemon ^(3,8)..... 0,3 l / € 3,50

Ginger Ale ⁽¹⁾..... 0,3 l / € 3,50

Limonaden von Fritz

Kola..... 0,33 l / € 3,50

Kola zuckerfrei..... 0,33 l / € 3,50

Orangenlimo..... 0,33 l / € 3,50

Zitronenlimo..... 0,33 l / € 3,50

Säfte & Schorlen

Schorlen mit Säften von Klindworth

Apfelschorle klar 0,3 l / € 3,50

Apfelschorle naturtrüb.. 0,3 l / € 3,50

Johannisbeerschorle 0,3 l / € 3,50

Maracujaschorle..... 0,3 l / € 3,50

Rhabarberschorle 0,3 l / € 3,50

Säfte von Klindworth

Apfelsaft 0,3 l / € 3,50

Apfelsaft naturtrüb..... 0,3 l / € 3,50

Orangensaft..... 0,3 l / € 3,50

Grapefruitsaft..... 0,3 l / € 3,50

Kirschnektar..... 0,3 l / € 3,50

Johannisbeernektar 0,3 l / € 3,50

Rhabarbernektar klar ... 0,3 l / € 3,50

Maracujanektar..... 0,3 l / € 3,50

Bananennektar 0,3 l / € 3,50

Tomatensaft (0) 0,3 l / € 3,50

KiBa..... 0,3 l / € 3,50

Bier

vom Fass

Jever

Pilsener ^(A)..... 0.3 l / € 3,70

Pilsener ^(A)..... 0.5 l / € 4,70

Radeberger

Pilsner ^(A)..... 0.3 l / € 3,70

Pilsner ^(A)..... 0.5 l / € 4,70

Schneider Weisse

TAP 7 - Original ^(A)..... 0.5 l / € 4,80

Irish Beer

Kilkenny ^(A)..... 0.3 l / € 3,80

Kilkenny ^(A)..... 0.5 l / € 5,00

Flaschenbiere

Jever

Fun alkoholfrei 0.33 l / € 3,50

Zitrone 0.33 l / € 3,50

Schöffelhofer

Grapefruit 0.33 l / € 3,50

Schneider Weisse

TAP 1 - Helle Weisse 0.5 l / € 4,90

TAP 2 - Kristall 0.5 l / € 4,90

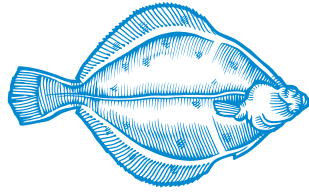
TAP 3 - Alkoholfrei 0.5 l / € 4,90

Braufactum - Craft Bier

Progusta India - Pale Ale 0,33 l / € 4,50

The Brale - Brown Ale..... 0,33 l / € 4,50

Palor - Hopfiges Pale Ale 0,33 l / € 4,50



Kinderkarte

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit Blattspinat und Kartoffelpüree (G)

€ 6,00

Gebratene Hähnchenbrust

mit Erbsen und Salzkartoffeln (C)

€ 6,50

Vollkornnudeln

mit Gemüsebolognese (A, C, I)

€ 4,50

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus (A)

€ 3,50

Milchreis

mit Zimt und Zucker (G)

€ 3,50

Eisbecher

Deichperle Becher

Zwei Kugeln Joghurt und eine Kugel Stracciatella
Eiderstedter Joghurt, Melone und Minze (A, G, H)

€ 6,20

Rote Grütze

Hausgemachte Rote Grütze mit zwei Kugeln Vanille und Sahne (G)

€ 4,50

Knusper Schaf

Je eine Kugel Schoko, Vanille und Ednuss- Karamell
dazu Knuspermüsli, Karamellsoße und Sahne (A, G)

€ 6,50

Amarena-Kirschpott

Zwei Kugeln Amarena und eine Kugel Vanille
mit Gewürzkirschen und Sahne (A, G)

€ 6,80

Eissorten

Eiscreme & Sorbet vom Eiscafé Böthern aus Meldorf

pro Kugel € 1,70

Vanille (G)

Erdbeere (G)

Schokolade (G)

Joghurt (G)

Erdnuss- Karamell (G)

Stracciatella (G)

Amarena (G)

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.