



GUTES AUS

DER REGION

DEICHPERLE

Restaurant & Café

Mittagskarte 13 - 17 Uhr

Vorspeisen & Suppen

„Deichperle“ € 16,00
mit Blattsalat, Spitzkohl, BIO Tomaten, Frühlingslauch, Gurken, French-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

Auf Wunsch zusätzlich mit vier gebratenen Riesengarnelen (B) € 18,50

Sommerlicher Salat € 13,50
mit Blattsalat, BIO Tomate, BIO Paprika, Gurken, Hausdressing, Melone und Feta (G, J)

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)

Süßkartoffel-Kürbis-Kokos-Suppe - vegan € 7,00
Auf Wunsch zusätzlich mit einer Garnele (B) € 9,00

Vegetarisch

Risotto € 15,50
mit ESüßkartoffel, Kokos und Feta (G)

Vollkorn-Tagliatelle € 16,50
mit Edelpilzen in Rahm, geschmortem Hakkaido-Kürbis und altem Balsamico (A, C)

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)

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

Vier gebratenen Riesengarnelen (B) insgesamt € 15,00

Kuchen & Torten

hausgemachte Kuchen und Torten

Stück Kuchen (variierende Inhaltsstoffe) € 2,80

Stück Torte (variierende Inhaltsstoffe) € 3,80

Portion Sahne (G) € 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?

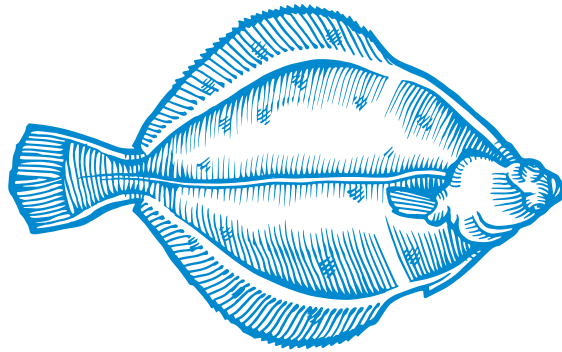
Bei einem Blick in unsere Karte merken Sie sofort, wofür unser Herz schlägt: Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches BIO-Gemüse vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker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

Dithmarscher Kohleintopf (I,J,N)

mit Kohlwurst

€ 7,50

Hausgebeizter Hirschrücken (H,J)

mit Kohlrabialat und Apfel-Balsamdressing

€ 11,50

vegan **Kohlcurry** (I,K)

mit BIO Gemüse und Duftreis

€ 14,50

Wirsing- Kohlroulade (A,C,G,I,J)

mit Speck- Kohlsoße und Dithmarscher Knolle

€ 15,00

Gebratenes Schollenfilet (A,D,G,N)

mit Gestovter Kohl und Bratkartoffeln

€ 16,00

oder einfach nur als Beilage

gestovter Kohl (G)

€ 3,50

Vorspeisen

vegi

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

Tatar von der Holsteiner Färse € 11,50
mit marinierter BIO-Beete, Feta-Cème, Kerbel und Baguette (A, F, H, J)

Salat

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

Auf Wunsch zusätzlich mit vier gebratenen Riesengarnelen (B) € 18,50

Suppen

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

vegan Süßkartoffel-Kürbis-Kokos-Suppe € 7,00
Auf Wunsch zusätzlich mit einer Garnele (B) € 9,00

Vegetarische & vegane Hauptgerichte

vegan Zweierlei vom BIO-Blumenkohl € 14,50
mit Salsa Verde, Blumenkohlcouscous, gebackenen Röschen vom Blumenkohl
und Granatapfel (A)

vegi Vollkorn-Tagliatelle € 16,50
mit Edelpilzen in Rahm, geschmortem Hokkaido-Kürbis und altem Balsamico (A, C, G)

vegi Risotto € 15,50
mit Süßkartoffel, Kokos und Feta (G)

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

Fleisch

- Duett vom Landschwein** € 17,00
sous vide gegarter Schweinebauch, geschmorte Schweineschulter, Birne
und Variation von der Bohne (A, H, I, J, O)
- Original Wiener Kalbsschnitzel** € 22,50
mit Bratkartoffeln à la Küstenperle, Gurken-Dill-Salat und Preiselbeeren (A, C, N)
- Gebratene Maishähnchenbrust** € 19,00
mit Salsa Verde, Blumenkohl Couscous und Granatapfel (I)

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat (I)

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

Fisch

Gebrautes Filet vom Köhler unter der Kürbiskernkruster € 19,50
mit Süßkartoffelrisotto und Kokoscrème (A, C, D, G)

gedünstete Schnitte vom Zander € 20,00
mit Vollkorn-Tagliatelle, Edelpilzen in Rahm und altem Balsamico (A, C, D, G)

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

Vier gebratene Riesengarnelen ^(B) insgesamt € 15,00

Käse

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

Dessert

"Birne Helene" à la Deichperle € 7,50
mit pochierte Birne, Nougat-Schokoladensauce, Vanillecrème
und Honig-Mandelhippe (C, G, H)

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

"Verschleiertes Bauernmädchen" € 9,50
mit Buttermilch-Panna-Cotta, hausgemachtem Preiselbeereis,
Apfel-Joghurt-Schaum und Schwarzbrotkrokant (A, 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 / € 3,10

Blutorange Bio..... 0,33 l / € 3,10

Maracuja Bio..... 0,33 l / € 3,10

Ingwer Bio..... 0,33 l / € 3,10

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 / € 3,90

Apfelsaft naturtrüb..... 0,3 l / € 3,90

Orangensaft..... 0,3 l / € 3,90

Grapefruitsaft..... 0,3 l / € 3,90

Kirschnektar..... 0,3 l / € 3,90

Johannisbeernektar 0,3 l / € 3,90

Rhabarbernektar klar ... 0,3 l / € 3,90

Maracujanektar..... 0,3 l / € 3,90

Bananennektar 0,3 l / € 3,90

Tomatensaft (0) 0,3 l / € 3,90

KiBa..... 0,3 l / € 3,90

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

Tidenhub

Helles 0.33 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

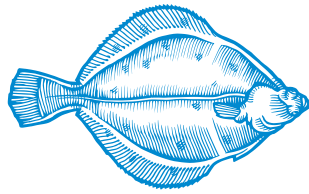
Braufactum - Craft Bier

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

Regional



Kinderkarte

Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit Blattspinat in Rahm und Kartoffelpüree
(A, D, G)

€ 6,00

Gebratene Hähnchenbrust

mit Erbsen in Rahm und Salzkartoffeln (G)

€ 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)

€ 6,50

Rote Grütze

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

€ 4,50

Variation von hausgemachten Sorbets

mit Früchten der Saison, Puffquinoa, Sojajoghurt und Fruchtsauce (F)

€ 8,00

Knusper Schaf

Je eine Kugel Schoko, Vanille und Ednusskaramell
dazu Knuspermüsli, Karamellsoße und Sahne (A, E, G)

€ 6,50

Amarena-Kirschpott

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

€ 6,80

Eissorten

Eiscreme vom Eiscafé Böthern aus Meldorf

pro Kugel € 1,70

Vanille (G)

Erdbeere (G)

Schokolade (G)

Joghurt (G)

Erdnusskaramell (E, 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.