

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. Frisch muss es 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!

**TOBIAS HARTMANN**  
Küchenchef

## Vorspeisen

**Gratinierter Ziegenkäse aus Friesland** ..... € 9,00  
mit Thymianhonig, Feigen, Radicchio und Kernen (G, H, K)

**Bruschetta vom Nordseematjes** ..... € 8,50  
mit Meerrettichcrème und Gartenkresse (A, F, G, J, K)

**Geräuchertes Heilbuttfilet** ..... € 10,50  
mit Rote Bete, Apfel, Lauchzwiebel und Joghurtdressing (G)

**Carpaccio vom holsteiner Weiderind** ..... € 14,50  
mit Rauke, Parmesan, Bio-Kirschtomaten vom Westhof und Olivenöl (G, K)

## Salat

**„Deichperle“** ..... € 17,50  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Bio-Ei und Hausdressing sowie mit Steakstreifen (F)

**Caesar Salad** ..... € 13,50  
Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing  
mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, J)

**Nordischer Salat** ..... € 14,50  
Blattsalat, junger Spinat, Spitzkohl, Tomaten, Rote Bete, Frühlingslauch  
und Joghurt-Kräuter-Dressing mit gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, C, D, J)

**Vitalsalat** ..... € 13,00  
Blattsalat, Gurke, Avocado, Mango, rote Zwiebeln, Koriander und Limonendressing  
mit gebackenem Tofu (F)

**Mediterran** ..... € 12,00  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln und Basamico-Dressing mit Schafskäse (G)

## Suppen

**Duett von Kartoffel und Rote Bete** (G, I) ..... € 6,50

**Geeiste Joghurt-Gurkensuppe** ..... € 8,50  
mit Matjesstreifen (G)

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

## Eintopf

**Deftiger Kohleintopf** ..... € 9,50  
mit Holsteiner Lamm, Kartoffeln und Gemüse (I)

## Fleisch

**Gebratene Maishähnchenbrust** ..... € 16,00  
mit tomatisiertem Schmorgemüse und gebackener Polenta (G)

**Gulasch vom Susländer Schwein** ..... € 16,00  
mit Steckrüben, Fächerkartoffel und Kräuterschmand (A, G, I)

**Original Wiener Kalbsschnitzel** ..... € 21,00  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren (A, C, J)

**Dithmarscher Lammchops** ..... € 21,00  
mit breiten Bohnen, Artischocke, Sellerie und roten Zwiebeln (I)

## Fisch

**Gebratenes Nordsee-Schollenfilet** ..... € 15,00  
mit Blattspinat und Bratkartoffelsalat (A, G)

**Gedünsteter Kabeljau** ..... € 17,00  
mit schwarzen Linsen, Wurzelgemüse und Krustentierschaum (B, I)

**Fang des Tages** ..... € 22,50  
im Ganzen gebratener Fisch mit Fächerkartoffel und kleinem Salat (B, I)

## Ofenkartoffel

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

Wahlweise mit:

**Geräuchertem Lachs** ..... insgesamt € 14,50

**Matjesfilet** ..... insgesamt € 9,00

**Putenstreifen** ..... insgesamt € 9,50

**Rumpsteakstreifen** ..... insgesamt € 15,50

## Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter und Grilltomate <sup>(G)</sup>

<b>Rinderfilet 200g</b> .....	€ 21,00
<b>Rumpsteak 250g</b> .....	€ 18,00
<b>Putensteak 200g</b> .....	€ 12,00
<b>Kotelett vom Schwein 250g</b> .....	€ 14,00

## Beilagen

(nur in Verbindung mit einem Steak)

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark <sup>(G)</sup> .....	€ 3,50
<b>Steak-House-Fries</b> .....	€ 3,00
<b>Beilagensalat</b> <sup>(J)</sup> .....	€ 3,00
<b>Heinz Tomatenketchup oder Limonenmayo</b> <sup>(C, J)</sup> .....	inkl.

## Vegetarisch

**Dithmarscher Kohlaufauf** ..... € 12,00  
mit braunen Champignons und Lauchzwiebeln (A, C, G, I)

**Gegrillte Süßkartoffel - vegan** ..... € 14,50  
mit Tomaten-Lauch-Ragout und Gartenkresse

**Perlgraupen-Risotto „Deichperle“** ..... € 13,50  
mit Ziegenkäse, Sprossen und Wiesenkräutern (A, F, G, I)

## Käse

**Holsteiner Käseauswahl** ..... € 9,00  
mit hausgemachtem Fruchtebrot, Birnensenf und frischen Feigen (A, G)

## Dessert

**Apfeltarte** ..... € 6,00  
mit Sanddorneis und Minzschaum (A, C, G, H)

**Quarkschaum** ..... € 6,00  
mit Zwetschgengrütze und Sandboden (A, G)

**Eierpfannkuchen** ..... € 7,00  
mit Beerenfrischkäse und Zitronenmelisse (A, C, G)

## Wasser

### Deichperle Tafelwasser

**Sprudel oder Still** ..... 0,5 l / € 2,20  
**mit saisonalen Früchten** 0,5 l / € 3,00

**Sprudel oder Still** ..... 1,0 l / € 3,80  
**mit saisonalen Früchten** 1,0 l / € 4,50

### Selters Culinaria

**Classic** ..... 0,25 l / € 2,20  
**Classic** ..... 0,75 l / € 4,50

**Naturell** ..... 0,25 l / € 2,20  
**Naturell** ..... 0,75 l / € 4,50

## Limo

### 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

**KiBa**..... 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

# Bier

## vom Fass

### Jever

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

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

### Radeberger

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

**Pilsener** <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

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**

- <sup>1</sup> mit Farbstoffen / with food colours
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancer
- <sup>5</sup> mit Schwärzungsmitteln / blackened
- <sup>6</sup> mit Phosphat / with phosphate
- <sup>7</sup> koffeinhaltig / caffeinated
- <sup>8</sup> chininhaltig / chitinous
- <sup>9</sup> gewachst (Oberfläche von Frischobst) /  
waxed surface of fresh fruits
- <sup>10</sup> mit Taurin / with taurine
- <sup>11</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel  
Aspartam) / contains a phenylalanine source
- <sup>12</sup> mit Süßungsmitteln / with sweeteners

**Kennzeichnungspflichtige Allergene**  
**Allergenic Ingredients**

- <sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- <sup>B</sup> Krebstiere / crustaceans
- <sup>C</sup> Eier / eggs
- <sup>D</sup> Fisch / fish
- <sup>E</sup> Erdnüsse / peanuts
- <sup>F</sup> Soja / soybeans
- <sup>G</sup> Milch / milk
- <sup>H</sup> Schalenfrüchte / nuts
- <sup>I</sup> Sellerie / celery
- <sup>J</sup> Senf / mustard
- <sup>K</sup> Sesamsamen / sesame seeds
- <sup>L</sup> Lupine / lupine
- <sup>M</sup> Weichtiere / molluscs
- <sup>N</sup> Schwefeldioxid und Sulfit / sulphur dioxide

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



GUTES AUS

DER REGION

# DEICHPERLE

Restaurant & Café

---

## Mittagskarte

---

### 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 und Grilltomate (G)

**Rinderfilet 200g** ..... € 21,00

**Rumpsteak 250g** ..... € 18,00

**Putensteak 200g** ..... € 12,00

**Kotelett vom Schwein 250g** ..... € 14,00

### Beilagen

(nur in Verbindung mit einem Steak)

**Ofenkartoffel** mit Kräuterquark (G) ..... € 3,50

**Steak-House-Fries** ..... € 3,00

**Beilagensalat** (J) ..... € 3,00

**Heinz Tomatenketchup oder Limonenmayo** (C, J) ..... inkl.

## Salat

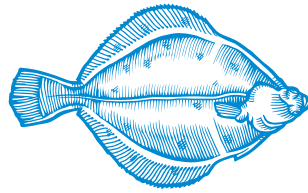
- „Deichperle“** ..... € 17,50  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Karotte, Bio-Ei und Hausdressing, mit Steakstreifen (F)
- Caesar Salad** ..... € 13,50  
Romanasalat, Parmesan, Sardellen, getrocknete Tomaten, Croûtons und Caesardressing mit gebratener Maishähnchenbrust (A, C, D, J)
- Nordischer Salat** ..... € 14,50  
Blattsalat, junger Spinat, Spitzkohl, Tomaten, Rote Bete, Frühlingslauch und Joghurt-Kräuter-Dressing mit gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Garnelen (A, C, D, J)
- Vitalsalat** ..... € 13,00  
Blattsalat, Gurke, Avocado, Mango, rote Zwiebeln, Koriander und Limonendressing mit gebackenem Tofu (F)
- Mediterran** ..... € 12,00  
Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, rote Zwiebeln und Basamico-Dressing mit Schafskäse (G)

## Burger & Sandwiches & Co.

- Burger Chef Choice** (A, F, G, J, K) ..... € 13,50  
Brioche Bun, Rinderpatty, Romanasalat, Tomate, Schalotten, Krautsalat, Relish, Mayo und Gemüsefritten,
- Bauernröstbrot** ..... € 9,50  
Warmer Krustenschinken, Ofentomaten, Meerrettich (A, G, I, J)
- Pitabrot** ..... € 7,50  
Hüttenkäse, mariniertes Gemüse und Rucola (A, F, G)
- Hausgemachtes Sauerfleisch** ..... € 9,50  
mit Bratkartoffeln
- Deftiger Kohleintopf** ..... € 9,50  
mit Holsteiner Lamm, Kartoffeln und Gemüse (I)

## Dessert

- Tripple-Schoko-Muffin** ..... € 3,50  
mit Vanillesauce (A, G)
- Gebackene Waffel** ..... € 5,50  
mit heißen Kirschen und Vanilleies (A, C, G)



# 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