

Mittagskarte

Ofenkartoffel

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

Suppen & Eintöpfe

Curry-Zitronengras-Suppe - vegan	€	7,00
mit Sesam und Koriander		
Auf Wunsch zusätzlich mit dreierlei Fischeinlage nach Fang des Tages (B, D) +€		
		2,50
Dithmarscher Kohleintopf	€	6,50
mit Kohlwurst, Frühlingslauch und Blatt Petersilie (I, N)		

Fisch

Dreierlei von gebratenem Fisch	€	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

„ Deichperle “	€	14,50
Blattsalat, Spitzkohl, Rote Bete, Frühlingslauch, Joghurt-Kräuter-Dressing mit gebratenem Fisch „Fang des Tages“ und Riesengarnelen (A, B, G)		
Saisonaler Vitalsalat	€	12,50
Blattsalate, Chinakohl, Strauchtomaten, Sprossen, Kräuterseitlinge und Sesamdressing (K)		
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)		

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

Rinderfilet von der Holsteiner Färs - 200g	€	23,00
Rumpsteak von der Holsteiner Färs - 250g	€	20,00
Ribey-Steak (Entrecôte) von der Holsteiner Färs - 250g	€	25,00
U.S. Flanksteak - 250g	€	25,00
Putensteak 200g	€	12,00
Lachsfilet auf der Haut 200g (A, D) serviert mit Zitronenbutter (G)	€	16,00

Beilagen

- nur in Verbindung mit einem Steak -

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

mit zwei Scheiben Cheddarkäse als Cheeseburger (G) + € 1,00

mit Bacon (N) + € 1,00

mit eingelegten Jalapeños + € 1,00

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 € 10,00

Nordsee Fish & Chips € 9,00

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree und Rustic Fries (G)

Veggi-Burger € 12,00

Focaccia-Brötchen, gegrillter Halloumi-Käse, Auberginencrème

„Baba Ghanoush“ und Kürbis-Zucchini-Gemüse dazu Gemüsefritten

mit veganer Limonenmayo (A, K)

Dessert

Ofenschlupfer im Weckglas € 5,50

mit Zwetschgen, Mandeln und Schlagsahne (A, C, G)

Kaffee

Kaffee von Seeberger

Tasse Kaffee € 2,40

Becher Kaffee € 3,10

Espresso € 2,40

Doppelter Espresso € 3,50

Espresso Macchiato € 2,60

Cappuccino € 3,20

Latte Macchiato € 3,50

Latte Macchiato mit Karamell € 3,70

Milchkaffee € 3,90

Heiße Schokolade € 3,50

Heiße Schokolade mit Sahne € 3,90

Pharisäer - Kaffee mit Rum & Sahne ... € 5,50

Irish Coffee - Kaffee mit Whiskey € 5,50

Tote Tante - Kakao mit Rum & Sahne... € 5,50

Grog - heißes Wasser, Rum & Zucker.... € 5,50

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne € 4,50

Kuchen & Torten

hausgemacht

Stück Kuchen € 2,80

Stück Torte € 3,80

Tee

Tee von Samova

Kanne 0,4l € 3,80

High Darling
Bio-Darjeeling Schwarztee

Straight Forward
Bio-Assam Schwarztee aus kontrolliert biologischem Plantagenanbau

Lazy Daze
Bio-Schwarztee Earl Grey mit Bergamott-Öl

Team Spirit
Bio-Kräuter- & Grüntee mit weißem Tee

Inner Light
Bio-Grün- & Kräutertee mit Lemon-grass & Ingwer

Gin Soul
Bio-Kräutertee (alkoholfrei) inspiriert von der „Seele“ des GIN SUL

Low Rider
Bio-Grüntee aus China aus kontrolliert biologischem Anbau

Orange Safari
Bio-Rooibos/Vanille/Orange - Teeinfrei mit Saflorblütenblättern

Smooth Operator
Reine Bio-Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau

Master Mint
Reine Bio-Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau

Maybe Baby
Bio-Früchtetee - Komposition mit Ananas und Erdbeere

Gardenparty
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 ^(G, H)

Geräucherter Heilbutt € 12,50
mit Birnen-Rote-Beete-Salat, altem Balsamico, Wildkräutern und Knäckebrot ^(A, D, J)

Holsteiner Katenschinken € 10,50
mit gebackenem Ei, Endiviensalat und Honig-Senf-Emulsion ^(A, C, H, J)

Salat

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

Saisonaler Vitalsalat € 12,50
Blattsalate, Chinakohl, Strauchtomaten, Sprossen, Kräuterseitlinge und Sesamdressing ^(K)

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)

Suppen & Eintopf

Steckrüben-Kokos-Crèmesuppe - vegan € 5,50
mit Süßkartoffelcroûtons

Wildkraftbrühe € 7,50
mit Fleischklößchen und Gemüsebrunoise (C, I)

Curry-Zitronengras-Suppe - vegan € 7,00
mit Sesam, Koriander (K)
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

Gefüllte Spitzpaprika € 14,00
gefüllt mit Couscous und Schafskäse dazu Kichererbsensalat und Wildkräuter (A, C, G)

Dreierlei von Kürbis, Roter Beete & Schwarzwurzel- vegan € 10,00
Kürbisecken gegrillt, Schwarzwurzelpüree und Rote-Beete-Carpaccio (F, H)

Serviettenknödel € 11,50
mit Kräuterseitlingen in Rahm, Sous-vide-gegarten Bundmöhren und Kräuteröl (A, C, G)

Fleisch

Gebratene Maishähnchenbrust € 16,50
mit Sous-vide-gegarten Bundmöhren, Schwarzwurzelpüree und Portweinjus (G, I)

Lammrücken unter der Kräuterkruste € 21,00
mit Birne, Bohne und Speck sowie Kartoffelpüree und Bratenjus (A, C, G, I, N)

Original Wiener Kalbsschnitzel € 21,50
mit lauwarmem Kartoffel-Speck-Salat und Preiselbeeren (A, C, J, N)

Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Sauerkraut € 15,00
dazu Schmorjus, Wurzelgemüse und Serviettenknödel (A, C, G, I)

Fisch

Ganze gebratene Scholle

wahlweise als:

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

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

Gebratenes Filet vom Seehecht € 14,00
mit Spinat-Gerstenrisotto, Traum von Eiderstedt, Ras el-Hanout und geräuchertem Ei (A, C, D, G)

Gedünstetes Filet vom Heilbutt € 15,50
dazu Tagliatelle mit Waldpilzen in Rahm und Limonenschaum (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 Büssumer 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 (D)	insgesamt €	14,50
Matjesfilet (D)	insgesamt €	9,00
Putenstreifen	insgesamt €	9,50
Rumpsteakstreifen	insgesamt €	15,50

Steak & Co.

serviert mit Kräuterbutter (G), Grilltomate und Beilagensalat

Rinderfilet von der Holsteiner Färse - 200g	€	23,00
Rumpsteak von der Holsteiner Färse - 250g	€	20,00
Ribeye-Steak (Entrecôte) von der Holsteiner Färse - 250g	€	25,00
U.S. Flanksteak - 250g	€	25,00
Putensteak - 200g	€	12,00
Lachsfilet auf der Haut gebraten - 200g (A, D) serviert mit Zitronenbutter (G)	€	16,00

Beilagen

(nur in Verbindung mit Steak & Co.)

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

Burger & Co.

Burger Chef Choice € 14,00

Rinderpatty, Romanasalat, Sauerkraut, Tomatenrelish
dazu Gemüsefritten mit veganer Limonenmayo ^(A, C, G, J)
wahlweise mit Brioche-Brötchen **oder** Focaccia-Brötchen

Auf Wunsch zusätzlich

mit zwei Scheiben Cheddarkäse als Cheeseburger ^(G) +€ 1,00

mit Bacon ^(N) +€ 1,00

mit eingelegten Jalapeños +€ 1,00

Deichperle Currywurst € 9,00

hausgemachte Currysauce und Krustenbrot ^(A)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild

Curry 99 - scharf

Curry Grishma - sehr scharf

Auf Wunsch zusätzlich

mit Rustic-Fries..... insgesamt € 10,00

Nordsee Fish & Chips € 9,00

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsenpüree, Rustic Fries und Malt Vinegar ^(D, G, N)

Veggi Burger € 12,00

Focaccia-Brötchen, gegrillter Halloumi-Käse, Auberginencreme „Baba Ghanoush“
und Kürbis-Zucchini-Gemüse dazu Gemüsefritten mit veganer Limonenmayo ^(A, K)

Käse

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

Dessert

Birnentartelette € 6,00
mit Keksbröseln, Vanillecrème und Baiser (A, C, G)

Ofenschlupfer im Weckglas € 5,50
mit Zwetschgen, Mandeln und Schlagsahne (A, C, G)

Mohn-Joghurt-Mousse € 7,50
mit Passionsfruchtganache, Honig-Crumble und Minze (A, C, G)

Variation von dreierlei Sorbet an frischen Früchten € 7,50
Mango, Passionsfrucht 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

Pilsner ^(A)..... 0.3 l / € 3,00

Pilsner ^(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