

TAGESKARTE

Wir lieben es frisch, saisonal und spontan. Deshalb kann die tagesaktuelle Karte auch mal von dieser Karte abweichen.

VORSPEISEN

Süßkartoffelpommes
mit veganem Soja-Dip
6

Kichererbsenpommes
Teriyaki-Sauce / veganer Soja-Dip
8,5

Kleiner Vorspeisensalat
gemischter Vorspeisensalat mit Limonen-Dressing / Gurke / Tomate / Karotte / Croutons
8,5

Tomatensuppe
mit Knuspergemüse
9


Rahmsuppe vom weißen Spargel
geröstete Mandeln / Kräuteröl
9

Orientalischer Traum
kalt serviert / gelbes Linsenpüree / Feldsalat / gerösteter Bio-Blumenkohl / gesalzene Mandeln
16,5





HAUPTSPEISEN

StrandGut's Frühlingsbowl
Rohkost / Rote Bete / feiner Blattsalat / Karotten / gerösteter Blumenkohl / Sushi-Reis / gepuffter Buchweizen / Hummus / geröstete Nüsse / Kresse / Spargel
16,5

Hausgemachte Bio-Dinkelnudeln 
Waldpilzrahm mit getrockneten Tomaten / Deichkäse Backensholz
18,5

Gelbes Linsencurry
mit knackigem Bio-Gemüse und Papadams
18,5



Beyond Meat Burger
Pita-Fladen / veganer Patty / Barbecue-Tomaten-Relish / feiner Salat / Schmelzzwiebeln / Pommes oder Süßkartoffelpommes
21



Deichkinds Smørrebrød  
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker in Bio-Qualität / Matjes aus Glückstadt / feiner Salat / Hausfrauensauce / Röstzwiebel / Apfel
16,5

oder mit geräuchertem Norwegischen Fjordlachs  
feiner Salat / Meerrettich-Creme / Senf-Dill
16,5


Filet vom Fjordlachs gebraten  
Ragout vom weißen Spargel / Kartoffelstampf
27


Frikadelle vom nordfriesischen Weiderind  
Kartoffel-Erbsenstampf / Schmorsauce / Röstzwiebeln
22

Beef Burger 200 g Bio-Qualität (medium gebraten)  
Pita-Fladen / regionales Beef aus Nordfriesland (medium) / Barbecue-Tomaten-Relish / feiner Salat / Schmelzzwiebeln / Deichkäse Backensholz / Pommes oder Süßkartoffelpommes
23

Deichkinds Currywurst  
Currywurst (Kalb/Schwein) / 200 g / hausgemachte Bullen-Currysauce / Pommes
13,5

DESSERT

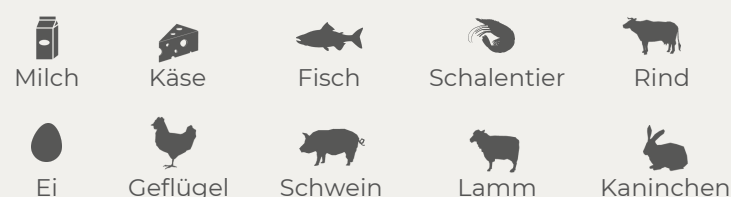
Eis aus der Trollebüller Eiscremerei  
100 % aus Schleswig-Holstein, hergestellt aus der hofeigenen Milch, regional und nah / eine Kugel nach Wahl
2,8

Schokoladen-Brownie 
Mascarpone-Creme / Apfelragout
10



Von Grund auf vegan!

Sind dir auch die kleinen Symbole in unserer Karte aufgefallen? Sie weisen darauf hin, dass in diesen Gerichten tierische Produkte verarbeitet wurden. Ansonsten sind alle Gerichte von Grund auf vegan.



TEILE
DEINE
MOMENTE
MIT UNS!

WORAN WIR GLAUBEN

Unser Verständnis von gutem Essen, regionalen Lieferanten und unserem Dream-Team.

NACHHALTIGE ESSKULTUR.



Unser Bulle in der Küche, Markus Friederici, bereichert unsere Crew mittlerweile seit Sommer 2015 mit seiner leidenschaftlichen Kochkunst. Mit ihm haben wir uns auch das Thema nachhaltiger Esskultur auf die Fahne geschrieben. Wir stellen zum Beispiel alle Saucen und Dips selbst her, setzen wo es nur geht auf pflanzliche Alternativen, formen jede Frikadelle selbst – sogar unser Meersalz kommt direkt aus der Nordsee. Unsere Vision ist ein bewusster, qualitativer, regionaler Genuss. Mit ausgezeichneten Produkten, hinter denen wir selbst stehen. Den Unterschied schmeckt ihr auf euren Tellern.



WE ♥ JAMES FARM.

Milch, Joghurt sowie Aufschnitt kommt u. a. von der James Farm in Hörup.

EIS VON DER TROLLEBÜLLER EISCREMEREI.

In der Manufaktur auf dem Hof der Familie Steensen in Stedesand/Trollebüll entstehen in liebevoller Handarbeit köstliche Milcheis- und Sorbet-Sorten. Die Grundlage für ersteres liefert die Milch der 130 hofeigenen Milchkühe.

LERCH, HUMMER & CO.

Auch hier bekommen wir unseren Fisch her ... einfach eine der besten Adressen in ganz Norddeutschland, wenn's um Fisch geht.

TEE VON SAMOVA.

Mit samova wurde mit viel Herzblut, Sorgfalt und Kreativität eine neue, moderne Bio-Teekultur in Premiumqualität erschaffen. Seit Gründung des Hotels führen wir mit samova eine freundschaftliche Partnerschaft und haben sogar unseren eigenen Tee „Saint Peter's“ kreiert.

FISCHZUCHT KORTMANN.

Unseren Fisch bekommen wir u. a. von der Fischzucht Kortmann aus Hohenwestedt. Das Thema Nachhaltigkeit wird hier groß geschrieben. Die Fische werden zum Beispiel mit streng kontrollierten Futtermitteln aufgezogen, um den Nährstoffeintrag in die Gewässer zu minimieren und gleichzeitig die Gesundheit der Fische zu gewährleisten.



AZUBI-POWER.

Eine Ausbildung im StrandGut Resort bedeutet nicht nur ein abwechslungsreicher Alltag und jede Menge spannende Herausforderungen, sondern auch ganz viel Spaß und das ein oder andere Abenteuer. Wir unternehmen mit unseren Azubis zum Beispiel regelmäßig Ausflüge zu Lieferanten und sind für unsere legendären Mitarbeiter-Partys berühmt-berüchtigt.

BIO-GEMÜSE AUS DER REGION.

Unser Gemüse ist 100% bio und kommt unter anderem vom Westhof aus Dithmarschen sowie weiteren regionalen Produzenten.

MOZZARELLA AUS NORDFRIESLAND.

Unser Mozzarella kommt von Feddersens Farm aus Immenstedt in Nordfriesland und wird so nur für uns hergestellt.



SALZ AUS DER NORDSEE.

Unser Meersalz kommt direkt aus dem Meer vor unserer Haustür und ist damit das erste deutsche Meersalz, das aus der Nordsee gewonnen wird.

CREWLIEBE.

Ja, wir wissen verdammt gut, was wir für ein tolles Team haben. Und darum bieten wir auch so einiges: eine familiäre Atmosphäre, Hilfsbereitschaft satt und stets ein offenes Ohr. Und nicht zu vergessen die Möglichkeit zur 4-Tage-Woche, eine digitale Zeiterfassung und die vielen Benefits des Nordsee Kollektivs. Bei uns weiß man schließlich, was Menschen zum Wohlfühlen brauchen. Klingt erfrischend gut? Dann freuen wir uns auf deine Verstärkung!

ALLERGIEN SOLLEN KEIN PROBLEM SEIN.

Wir kochen bereits standardmäßig so, dass unsere Speisen für alle gut verträglich sind. Gerne reichen wir Ihnen unsere Allergien-karte. Und falls es doch noch Besonderheiten gibt, sprechen Sie uns einfach an.

