



VORSPEISEN DER PERFEKTE START

MOIN MOIN IM DEICHKIND

Markus Friederici, unser „Küchenbulle“ im StrandGut Resort: Seit Sommer 2015 bereichert er das Deichkind mit seiner tollen Kochkunst, leidenschaftlichen Akribie und großen Erfahrung. Davor verbrachte Markus die letzten 15 Jahre vom Azubi bis hin zum zweiten Mann in der Küche der legendären Sansibar Sylt. Zwischendurch ergab sich der eine oder andere Abstecher nach Kapstadt, auf die Malediven und auf die MS Europa. Erfahrung mit tollen Restaurants hat er also reichlich – sowie ein sympathisches Küchen-Motto, das Sie auf den Geschmack bringen wird: Gute Produkte einfach verarbeitet. Die Stärken eines Produktes bewusst herauskitzeln. Ohne viele Spielereien. Eine ehrliche Küche eben. Wir finden: dem ist nichts hinzuzufügen, außer Ihrer Bestellung.

Ganz besonders möchten wir Ihnen unsere Deichkind-Tischbuffets empfehlen. Fragen Sie gerne den Service.

Lassen Sie sich's schmecken!



WILLKOMMEN



BROT VORWEG

SYLTER MEERSALZ
MANAKI OLIVENÖL
WECHSELNDE DIPS

KOSTET NÜSCHT

VORSPEISEN

KICHERERBSEN POMMES (VEGAN)	
SOJA JOGHURT DIP / KNACKIGE SALATHERZEN	8,5
<hr/>	
SÜSSKARTOFFEL-KAROTTEN-SUPPE (VEGAN)	
MIT INGWER	7
<hr/>	
CREMIGE TOMATENSUPPE (VEGAN)	
MIT KNUSPERGEMÜSE	7,5
<hr/>	
NORDFRIESISCHER BÜFFELMOZZARELLA (VEGETARISCH)	
handgefertigt von Feddersens Farm (aus Immenstedt)	
RUCOLA / HAUSGEMACHTE GRISSINI / TOMATEN MARMELADE KRÄUTER / OLIVENÖL	14
<hr/>	
RINDER TATAR	
KLASSISCH ANGEMACHT / HAUSGEMACHTER KARTOFFELRÖSTI / FRISCHKÄSECREME MIT LANDEI	16
<hr/>	
WILDWASSERGARNELEN	
IN KRÄUTERÖL GEGART / NUR-KORN BROT / FRISCHKÄSE KRÄUTER.....	16
<hr/>	
ORIENTALISCHER TRAUM (VEGAN)	
GELBES LINSENPÜREE / FELDSALAT / MANDELN GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT RAS EL HANOUT	13
<hr/>	
SASHIMI VOM THUNFISCH	
HEISSES GEWÜRZÖL / PONZU / ASIATISCHE AROMEN	16



TIPP: TISCHBUFFET AB 4 PERSONEN KULINARISCHES HIGHLIGHT



FAMILY & FRIENDS

Für Familien, Freunde oder Gruppen ab 4 Personen haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht: Unsere unkomplizierten und leckeren Deichkind-Tischbuffets! Einfach die ganze Familie oder die besten Freunde mitbringen und wir verwöhnen Sie den ganzen Abend mit den leckersten Kreationen aus der Küche. Je mehr Sie sind, desto größer der Spaß und die Auswahl. Lassen Sie es sich schmecken!



TISCHBUFFET

1. VORSPEISE

Unser Küchenchef Markus und sein Team stellen Ihnen gemischte Vorspeisen-Variationen zusammen: einmal quer durch die Küche und saisonal. Lassen Sie sich überraschen!

2. HAUPTGANG

Die Stimmung steigt auf den Siedepunkt, denn wir bringen Ihnen die leckersten Kreationen aus den Komponenten Fleisch mit herzhaftem Beef, Fisch und vegetarischen Highlights an den Tisch.

3. NACHSPEISE


Ein rundum geselliger Abend endet mit einem süßen Abschluss. Sie erwartet eine Überraschung mit Eis von der Sylter Eismanufaktur.


PREIS PRO PERSON 49


*„Gute Freunde, ein leckeres Essen und ganz viel gemeinsame Zeit zum Schnacken und Lachen!
Wer braucht schon mehr?“*

SHARE YOUR DEICHKIND MOMENTS

Teile einfach Deine schönsten Deichkind- & StrandGut-Momente mit uns und verlinke uns in Deinen Beiträgen.

 /strandgutresort

 /restaurantdeichkind

 /strandgutresort

#DEICHKINDMOMENTS

#STRANDGUTRESORT



DEICHKIND

HAUPTSACHEN FLEISCH IST MEIN GEMÜSE

BULLEN HITZE

„Dry Age“ - beste Qualität aus Deutschland (Bayern). Das Hofgut Schwaige hält seine Rinder den ganzen Sommer auf saftigen Wiesen im Bayerischen Hochland, die sich dort von der Vielfalt der Kräuter und Gräser ernähren. Die Mischung aus gutem Futter, viel Bewegung im Sommer und Ruhe und Entspannung im Winter sorgen zudem für die tolle Maserung des saftigen Fleisches.

KLASSIKER

BRUST VON DER ENTE
GEBRATEN / RUCOLA SALAT / WALNÜSSE
TOMATEN / OLIVEN VINAIGRETTE
PARMESAN 23

BRUST VOM KIKOK HÄHNCHEN
CESAR SALAT / KARTOFFELCHIPS
PARMESAN 21

RÜCKEN VOM HOLSTEINER LAMM
PAPRIKA GEMÜSE / KRÄUTERPESTO
KNUSPERKARTOFFELN 26

GESCHMORTE RINDERBACKE
KRÄFTIGE SCHMORSAUCE / GETRÜFFELTER
KOHLRABI / KLEINE KARTOFFELN 17

FINEST STEAK

DRY AGE - 36 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT
ROASTBEEF 200g 28
RIB EYE 250g 33

TOMAHAWK CA. 1,1 kg (für 2 Pers.)* p.P. 36
im Ganzen Medium gegart und für Sie auftranchiert

*In 30 Minuten bei Ihnen auf dem Tisch - aber das Warten lohnt sich. Versprochen!

KRAICHGAUER SCHWEINE-KOTELETT
CA. 300g MIT KNOCHEN 22
von der Metzgerei Glasstätter

Unsere Steaks servieren wir mit knackigem Gemüse-Salat, kleinen Grillkartoffeln oder wahlweise mit unseren hausgemachten Süßkartoffel-Pommes und einer hausgemachten bunten Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter und Meersalz.

SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB
200g KALBSSCHNITZEL / RAHMKAROTTEN
KARTOFFELSTAMPF 23

BURGER

U.S. BEEF BURGER À LA STRANDGUT
200g U.S. BEEF MEDIUM / TOMATENRELISH
DINKEL-BRÖTCHEN (ohne Deckel) / MANCHEGO
SALAT / AVOCADO-CREME / POMMES 18



DEICHKIND

HAUPTSACHEN EIN FANG VOLLER GENUSS

FRISCH VON LERCH HUMMER & CO.

UNSER KÖSTLICHER FISCH KOMMT
FRISCH VON LERCH HUMMER & CO. AUS
HAMBURG. EINER DER BESTEN FISCH-
HÄNDLER NORDDEUTSCHLANDS!

FÜR UNS STEHT QUALITÄT AN
OBERSTER STELLE.



FISCH

FILET VOM NORWEGISCHEN FJORDLACHS
MIT SESAM GEBRATEN / BUNTES GEMÜSE
SELBSTGEMACHTE TERIYAKI SAUCE
JASMINREIS..... 24

THUNFISCHSTEAK
LEICHT GEBRATEN / SESAM SALAT
SÜSSKARTOFFELSTAMPF / KORIANDER 24

FILET VOM KABELJAU
IM OFEN GEGART / SCHMORSAUCE / PÜREE
VON WURZELGEMÜSE UND KARTOFFELN
DAZU CROSTINI MIT RINDER TATAR 26

KÖSTLICHES

INDISCHES CURRY (VEGAN)
GELBE LINSEN / BUNTES GEMÜSE / MINZE
KORIANDER 14

PASTA

MAC 'N' CHEESE (VEGETARISCH)
GRATINIERTE MACARONI IN KÄSE-SAHNE-
SAUCE / FELDSALAT / LIMONENDRESSING . 15

GEMÜSE NUDELN (VEGAN)
FRISCHE KRÄUTER / WALNÜSSE / TOMATEN
VEGANER FRISCHKÄSE 15

BUNTES WURZELGEMÜSE

KAROTTE / PASTINAKE / ROTE BEETE
PETERSILIENWURZEL / KRÄUTERÖL
PÜREE VON DER
VIOLETTEN KARTOFFEL
(VEGAN)
14



NACHSPEISEN SÜSSES KOMMT ZUM SCHLUSS

NACHSPEISEN

DER FETTE JAN (norddeutsche Spezialität)
MIT BERBERITZEN RAGOUT
VANILLECREME 9

PARFAIT VON DER PEKANNUSS
GEWÜRZBIRNE / ORANGENCOCKTAIL 9

DAS BESTE EIS VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

DREI LIEBLINGS-EISSORTEN
MIT MANGO RAGOUT UND
SESAM KROKANT
7,5



HERZHAFTES

HOFKÄSE DER BACKENSHOLZER KÄSEREI

APRIKOSEN / WALNÜSSE
BAUERNBROT / KRESSE
(VEGETARISCH)
10,5

RÄUMT DEN MAGEN AUF!

Zum Abschluss noch ein warmes Getränk,
ein Digestif oder ein Schnäpschen? Zwickern
Sie uns einfach zu und wir beraten Sie gern!

Liebe Deichkind-Gäste,

Sie haben eine Unverträglichkeit? Geben Sie uns einfach
einen Hinweis und wir kümmern uns darum.

Glutenfrei, vegetarisch, vegan oder laktosefrei? Wir ha-
ben unsere Gerichte dahingehend gekennzeichnet. Soll-
ten Sie doch einmal eine Frage haben, so sprechen Sie
uns gerne darauf an. Selbstverständlich haben wir auch
eine Allergen-Spezialkarte, die sämtliche Gerichte vor-
bildlich nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des eu-
ropäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober
2011 auszeichnet.