



RAUF UND RUNTER GENIESSEN TÄGLICH VON 12 BIS 17 UHR

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!



VORSPEISEN

BUNTER GEMÜSE SALAT

KAROTTEN / PASTINAKEN / ROTE BEETE / KÜRBISKERNE

LIMONENDRESSING 12

MIT GEBRATENEN MAISHUHNSTREIFEN 14

MIT GEBRATENEN WILDWASSERGARNELEN 15

KÖSTLICHES

POMMES AUS SÜSSKARTOFFELN (VEGETARISCH)

HAUSGEMACHT MIT KORIANDER-JOGHURT-DIP 5

HOLSTEINER KARTOFFELSUPPE

MIT WIENER WÜRSTCHEN 8

Aus der Metzgerei des Edekas im Dorf in SPO von unserem guten Freund Karsten Johst

INDISCHES GEMÜSECURRY (VEGAN)

MIT GELBEN LINSEN / KORIANDER / PAPADUMS 14

RUCOLA SALAT

BALSAMICO DRESSING / PARMESAN / NUR-KORN BROT 14

MIT GEBRATENEN WILDWASSERGARNELEN 17

FLAGUETTES

FLADENBROT TRIFFT BAGUETTE: DER HERZHAFT-
LECKERE TIPP VON KÜCHENCHEF MARKUS

HERZHAFTES FLAGUETTE (VEGETARISCH)

KROSSES OFEN-KRÄUTERBAGUETTE / KRÄUTERBUTTER

FRISCHE KRÄUTER / FRISCHKÄSE / KRESSE 7

FISCHBRÖTCHEN À LA STRANDGUT

FLAGUETTE / MEERRETTICHCREME / RÄUCHERLACHS

FELDSALAT / SENF-HONIG-SAUCE 9

MATJES FLAGUETTE

HAUSFRAUENCREME / ROTE ZWIEBELN / FEINER SALAT 8



RAUF UND RUNTER GENIESSEN TÄGLICH VON 12 BIS 17 UHR

PASTA

I LOVE MAULDASCH
GEBRATENE MAULTASCHEN / RÖSTZWIEBELN
SCHNITTLAUCHSAUCE / LANDEI 9

MAC 'N' CHEESE
MACARONI IN KÄSE-SAHNE-SAUCE
GRATINIERT MIT BERGKÄSE / SALAT 15

FLEISCH

ROSA ROASTBEEF BURGER

BUNTER SALAT / KRÄUTERCREME
DINKEL-BRÖTCHEN / POMMES
12

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE
MIT SAUERRAHM 9

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN
BUNTER BEILAGENSALAT / POMMES 15

DRY AGE ROASTBEEF 200g
GRILLGEMÜSE / SALAT / RÖSTKARTOFFELN
KRÄUTERBUTTER / BARBECUE SAUCE 28

FISCH

FILET VOM NORWEGISCHEN FJORDLACHS
GEBRATEN / ROTE BEETE CREME
FELDSALAT 15

NACHSPEISEN

SCHOKOLADEN BROWNIE
BLAUBEER RAGOUT / EIS 7

DAS BESTE EIS VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

EINE GROSSE KUGEL EIS NACH WAHL
2,5

Liebe Deichkind-Gäste,

Sie haben eine Unverträglichkeit? Geben Sie uns einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Glutenfrei, vegetarisch, vegan oder laktosefrei? Wir haben unsere Gerichte dahingehend gekennzeichnet. Sollten Sie doch einmal eine Frage haben, so sprechen Sie uns gerne darauf an. Selbstverständlich haben wir auch eine Allergen-Spezialkarte, die sämtliche Gerichte vorbildlich nach der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 auszeichnet.