

AUSZUG AUS DER ABENDKARTE

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

Frühstück

Mo. bis Fr. 07:00 - 11:00 Uhr
Sa. und So. 08:00 - 12:00 Uhr

Mittag

täglich 12:00 - 16:00 Uhr

Kaffee & Kuchen

täglich 12:00 - 17:30 Uhr

Abendessen

täglich 17:30 - 21:30 Uhr

VORSPEISEN

Fruchtige Tomatensuppe (vegan)
unser Klassiker! mit Knuspergemüse und Kräuterpesto
9

**Mozzarella von Feddersens Farm
(nur für uns produziert)**
Tomatenmarmelade / Rucola / Olivenöl
17

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

Rote-Bete-Carpaccio
Baby Leaf / Ziegenkäse / Limonenvinaigrette / Walnuss
16,5

Vitello Tonnato
feine Scheiben vom deutschen Kalbsrücken / Thunfisch-
Creme / feiner Salat / gebackene Kapern
18

SPECIALS

Kichererbsen-Pommes (vegan)
Teriyakisauce / veganer Soja-Dip
8,5

Sashimi vom Fjordlachs in Tempurateig gebacken
Wasabi-Gurkensalat / Teriyaki / Trüffel-Ponzu-Butter
17

Jetzt erhältlich: Unser Kochbuch
„StrandGut Lecker“

Das leckerste Souvenir aus ganz St. Peter-Ording ...

Mit 68 köstlichen Rezepten aus der Küche des Deichkinds, zahlreichen Extratipps von Chefkoch Markus Friederici, Porträts von regionalen Produzenten, die uns beliefern, sowie traumhaften Aufnahmen von St. Peter-Ording und Umgebung. Erhältlich an der Hotelrezeption.

HAUPTSPEISEN

Gelbes Linsencurry (vegan)
mit knackigem Bio-Wurzel-Gemüse /
Papadams / Koriander
18

**Hausgemachte Bio-Dinkelnudeln
(etwas fester im Biss, aber dafür gesund)
mit Trüffelrahm**
im Deichkäselaiab am Tisch serviert mit frischem
Wintertrüffel
24

Veganer Endori Burger (vegan)
Bio-Dinkel-Pita-Fladen / veganer Patty / Barbecue-
Tomaten-Relish / feiner Salat / Schmelzzwiebeln /
Pommes oder Süßkartoffelpommes
21

Filet vom Fjordlachs im Ofen gegart
Bio-Süßkartoffelstampf / feiner Baby Leaf-Salat /
Sesam-Dressing / Teriyaki-Sauce
29

**Keule vom Bio-Maishuhn (ohne Knochen)
in Soja gegart**
Dithmarscher Weißkohl koreanisch / Spicy Mayo /
Teriyaki / kleine Sesam-Kartoffeln
22

Beef Burger 200 g (medium gebraten)
Bio-Dinkel-Pita-Fladen / regionales Beef aus Schleswig-
Holstein (medium) / Barbecue-Tomaten-Relish / feiner
Salat / Schmelzzwiebeln / Deichkäse Backensholz /
Pommes oder Süßkartoffelpommes
23,5

Zwei Original Wiener Kalbsschnitzel
200 g / paniert / Bio-Karotten-Rahmgemüse /
Bio-Kartoffelstampf
28

DESSERT

Eis von der Trollebüller Eiscremerei
100% aus Schleswig-Holstein mit hofeigener Milch
je Kugel ... 2,8
3 Kugeln mit Apfelragout und Sesam-Krokant ... 8

Schokoladen-Mousse (vegan)
jedes Mousse hilft bei der Rettung der Berggorillas /
mit Original Beans Bio-Schokolade Virunga /
Blätterteig und Beerenragout
12

**Käseauswahl von regionalen Käseereien
Feddersens Farm / James Farm / Backensholzer Hof**
Feigensenf / Aprikosen-Chutney / Feigen-Lendchen /
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker
15

Auswahl veganer Käse-Alternativen (vegan)
Aprikosen-Chutney / Walnüsse /
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker
14

TISCHBUFFET

Für Familien, Freunde oder Pärchen ab 2 Personen haben wir uns etwas Besonderes ausgedacht: unsere **köstlichen Tischbuffets!** Einfach die ganze Familie oder die besten Freunde mitbringen und wir verwöhnen Sie den ganzen Abend mit den leckersten Kreationen aus der Küche. Unsere Tischbuffets bestehen aus:

Vorspeise: gemischte Vorspeisen-Variation // **Hauptgang:** Kreationen aus Fleisch, Fisch und veganen Highlights // **Nachspeise:** Süßer Abschluss mit Eis von der Eiscremerei

pro Person 69



DEICKIND

café • bar • restaurant

Wir sind

FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

TEILE
DEINE
MOMENTE
MIT UNS!



@strandgutresort
#deichkindmoments

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.

Unter anderem Milch, Joghurt, Aufschnitt sowie unser eigenes Bier „StrandGut Helles“ kommt 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.



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 Allergen-karte. Und falls es doch noch Besonderheiten gibt, sprechen Sie uns einfach an.



WIR SIND FEINHEIMISCH.

Feinheimisch ist ein Netzwerk von landwirtschaftlichen Erzeugern und Manufakturen, Küchenchefs und Gastronomen, privaten Mitgliedern und gewerblichen Förderern, die verantwortungsvoll und umweltverträglich Produkte erzeugen, vermarkten oder anbieten.

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.

KOCHBUCH „STRANDGUT LECKER“

Kennen Sie schon unser Kochbuch „StrandGut Lecker“ mit 68 köstlichen Rezepten aus der Küche des Deichkinds, zahlreichen Extratipps von Chefkoch Markus Friederici, Porträts von regionalen Produzenten, die uns beliefern, sowie traumhaften Aufnahmen von St. Peter-Ording und Umgebung? Erhältlich im Restaurant und an der Hotelrezeption.

[f](#) [@](#) [j](#) @strandgutresort
#deichkindmoments

TEILE
DEINE
MOMENTE
MIT UNS!