



# ABENDKARTE

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

## VORSPEISEN

**Fruchtige Tomatensuppe**  
unser Klassiker! mit Knuspergemüse und Kräuterpesto  
9,5

**Rahmsuppe vom weißen Spargel**  
geröstete Mandeln / Kräuteröl  
9,5

**Mozzarella von Feddersens Farm**    
(nur für uns produziert)  
Tomatenmarmelade / Rucola / Olivenöl  
17,5

**Salat vom Weissen Spargel**  
mit **veganer Bärlauch Veta-Creme**  
kalt serviert / Rucola / Senföl von Hof Mevs  
17,5

**Orientalischer Traum**  
kalt serviert / gelbes Linsenpüree / Feldsalat /  
gerösteter Bio-Blumenkohl / gesalzene Mandeln  
17,5

**Rote-Bete-Carpaccio**   
Baby Leaf / Ziegenkäse / Limonenvinaigrette und Walnuss  
17,5


**Vitello Tonnato**     
feine Scheiben vom deutschen Kalbsrücken / Thunfisch-  
Creme / feiner Salat / gebackene Kapern  
19

## HAUPTSPEISEN


**Geschmorte Bio-Karotten**  
**Gelbe / Weiße / Rote**  
mit orientalischen Gewürzen gegart /  
Gewürzhummus / Knusper-Gemüse-Chips / geröstete  
Nüsse und Saaten / Koriander / Sojajoghurt  
18,5



**Gelbes Linsencurry**  
mit knackigem Bio - Wurzel - Gemüse / Papadams /  
Koriander  
18,5

**Quinoa-Gemüsebratling**  
Curry-Schaum / asiatischer Gurkensalat mit roter  
Zwiebel und Sprossen  
18,5

**Hausgemachte Bio-Dinkelnudeln (etwas fester im**   
**Biss, aber dafür gesund)**  
Waldpilzrahm mit getrockneten Tomaten /  
Deichkäse Backenscholz  
18,5

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

**Filet vom Kabeljau im Ofen gegart**   
Ragout vom ersten Deutschen Weißen Spargel  
Bärlauch Pesto / Kartoffelstampf  
31

**Filet vom Fjordlachs im Ofen gegart**    
Bio-Süßkartoffelstampf / feiner Baby Leaf-Salat /  
Sesam-Dressing / Teriyaki-Sauce  
31



## Von Grund auf vegan!

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



Milch



Käse



Fisch



Schalentier



Rind



Ei



Geflügel



Schwein



Lamm



Kaninchen






Weizen


## SPECIALS


**Edamame**  
grüne Sojabohnen im Bambuskorb serviert / Teriyaki-Dip  
7,5


**Kichererbsen-Pommes**  
Teriyakisauce / veganer Soja-Dip  
8,5

**Beef Burger 200 g Bio-Qualität**     
(medium gebraten)


Pita-Fladen / regionales Beef aus Nordfriesland  
(medium) / Barbecue-Tomaten-Relish / feiner Salat /  
Schmelzzwiebeln / Deichkäse Backenscholz / Pommes  
oder Süßkartoffelpommes  
23,5


**Backe vom Weiderind geschmort**   
Kartoffel-Zwiebel-Stampf / glasierte Karotten /  
Balsamico-Schmorsauce  
28,5

**Brust vom Bio Maishuhn**   
auf der Haut gebraten  
Risotto von Dinkel und Tomate /  
wilder Brokkoli / Mandel  
30



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


**Rücken vom Holsteiner Lamm**   
Paprika-Tomatengemüse mit Oliven und Kapern /  
Kartoffelchips / Kräuterpesto  
32

**Deutsches Roastbeef**   
Dry aged 28 Tage / 250 g /  
Süßkartoffel-Barbecue-Wedges /  
Barbecuesauce /  
Caesar Salad  
42



**Nordfriesisches Wagyu-Roastbeef**   
von der Wagyuzucht Nordfriesland /  
250 g / Süßkartoffel-Barbecue-Wedges  
/ Barbecuesauce / Caesar Salad  
74

## 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**   
jedes Mousse hilft bei der Rettung der Berggorillas /  
mit Original Beans Bio-Schokolade Virunga /  
Blätterteig und Beerenragout  
12

**Waldmeister-Mohnschnitte**  
Rhabarber  
12

**Käseauswahl von regionalen Käseereien**    
Feigensenf / Aprikosen-Chutney / Feigen-Lendchen /  
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker  
13,5

**Auswahl veganer Käse-Alternativen**  
Aprikosen-Chutney / Walnüsse /  
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker  
13,5

## TISCHBUFFET

**Für Familien, Freunde oder Gruppen** 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

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.

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.



## MOZZARELLA AUS NORDFRIESLAND.

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

## 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.



## 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.

## 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.



## 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.

## 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.

## BIO-GEMÜSE AUS DER REGION.

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

## 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!