

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 unser Deichkind-Tischbuffet empfehlen. Fragen Sie gerne den Service.

Lassen Sie sich's schmecken!



WILLKOMMEN



BROT VORWEG

SYLTER MEERSALZ
MANAKI OLIVENÖL
WECHSELNDE DIPS

KOSTET NÜSCHT

VORSPEISEN

KLEINER BUNTER VORSPEISENSALAT	7
CREMIGE TOMATENSUPPE (VEGAN) MIT KNUSPERGEMÜSE	7,5
ROTE BEETE RAHMSUPPE (VEGAN) FELDSALATPESTO / WALNÜSSE	7,5
KICHERERBSEN POMMES (VEGAN) SOJA JOGHURT DIP / KNACKIGE SALATHERZEN	8,5
ORIENTALISCHER TRAUM (VEGAN) GELBES LINSEN PÜREE / FELDSALAT / MANDELN GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT RAS EL HANOUT	13
NORDFRIESISCHER BÜFFELMOZZARELLA (VEGETARISCH) handgefertigt von Feddersens Farm (aus Immenstedt) RUCOLA / OFENTOMATE / HAUSGEMACHTE GRISSINI KRÄUTERPESTO / OLIVENÖL	14
ROTE BEETE CARPACCIO (VEGETARISCH) FEINER SALAT / TRÜFFEL VINAIGRETTE / PARMESAN	14
VITELLO TONNATO THUNFISCHSAUCE / GEBACKENE KAPERN FEINER SALAT	16
GEBACKENES LACHSSASHIMI SESAM CREME / WASABI-GURKENSALAT	16



DEICKIND

HAUPTSACHEN FLEISCH IST MEIN GEMÜSE

BULLEN HITZE

„DRY AGE“ - beste Qualität aus 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. Das Motto "der Anspruch an beste Qualität bestimmt unser Denken und Handeln" wird hier ganz und gar gelebt.

KLASSIKER

GESCHMORTE OCHSENBACKE
STAMPF VON DITHMARSCHER KARTOFFELN
BALSAMICOSAUCE / KAROTTEN 18

BRUST VON DER ENTE
IN SOJA EINGELEGT & GEGART / PAPRIKA
TERIYAKI / KNACKIGE SALATHERZEN
MANGO SESAM DRESSING 23

RÜCKEN VOM HOLSTEINER LAMM
PAPRIKA TOMATEN GEMÜSE
KLEINE OFENKARTOFFELN 26

FINEST STEAK

Aus dem 800 Grad Oberhitze-Grill!
DRY AGE - 36 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT
ROASTBEEF 250g 29
RIB EYE 300g 34

Unsere Steaks servieren wir mit buntem Gemüsesalat mit Limonendressing, kleinen Ofenkartoffeln oder wahlweise mit Pommes oder hausgemachten Süßkartoffel-Pommes und einer bunten Pfeffersauce, 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
PITA FLADEN (ohne Deckel) / MANCHEGO
SALAT / AVOCADOCREME / POMMES 18



DEICKIND

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 FJORDLACHS
IM OFEN GEGART / RAHMSAUERKRAUT
KARTOFFEL-SENF-HAUBE 24

THUNFISCHSTEAK
LEICHT GEBRATEN / SESAMSALAT
SÜSSKARTOFFELSTAMPF / TERIYAKI 24

VEGGI & VEGAN

QUINOA RISOTTO (VEGAN)
EDELPIILZE / JUNGLAUCH / TOMATEN
FRISCHE KRÄUTER 15

VEGANER BURGER MIT BEYOND MEAT

PITA BROT (OHNE DECKEL)
BEYOND MEAT o. JACKFRUIT PATTY
FEINER SALAT / KNUSPERGEMÜSE
AVOCADOCREME / POMMES
(VEGAN)
17

INDISCHES CURRY (VEGAN)
GELBE LINSEN / KNACKIGES GEMÜSE
PAPPADUMS / KORIANDER 15

GESCHMORTE AUBERGINE (VEGAN)
HUMMUS / SOJAJOGHURT
GERÖSTETE NÜSSE 15

PASTA

MAC 'N' CHEESE (VEGETARISCH)
MACARONI IN KÄSE-RAHMSAUCE
KLEINER BEILAGENSALAT 15

RAVIOLI (VEGETARISCH)
FRISCHKÄSEFÜLLUNG / RAHMSAUCE
FEINES GEMÜSE / KRÄUTERPARMESAN 15



NACHSPEISEN SÜSSES KOMMT ZUM SCHLUSS

NACHSPEISEN

BRATAPFELCREME
KIRSCHSAUCE / MACADAMIA-CRUNCH 9

CREME BRULÉE SCHOKO
MIT FRÜCHTEN 9

DAS BESTE EIS VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

DREI LIEBLINGS-EISSORTEN
MIT MANGORAGOUT UND
SESAMKROKANT
7,5



HERZHAFTES

KÄSEVARIATION AUS DEM UMLAND

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.



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 DEICKIND MOMENTS

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

 /strandgutresort

 /restaurantdeichkind

 /strandgutresort

#DEICKINDMOMENTS

#STRANDGUTRESORT