



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

Lassen Sie sich's schmecken!



VORSPEISEN

POMMES AUS SÜSSKARTOFFELN (VEGETARISCH) Hausgemacht! MIT KORIANDER-JOGHURT-DIP	5
CREMIGE TOMATENSUPPE (VEGAN) MIT KNUSPERGEMÜSE	7,5

KÖSTLICHES

ENERGIE KICK 400ml (VEGAN) FRISCH GEMACHER SAFT AUS KAROTTE / APFEL / INGWER	5
DEFTIGE ERBSENSUPPE LANDSCHWEIN / BAGUETTE	9
BUNTER SALAT GURKE / PAPRIKA / TOMATEN / LIMONENDRESSING	12
MIT GEBRATENEN MAISHUHNSTREIFEN	14
MIT GEBRATENEN WILDWASSERGARNELEN	16
ORIENTALISCHER TRAUM (VEGAN) GELBES LINSEN PÜREE / FELDSALAT / MANDELN GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT RAS EL HANOUT	13
INDISCHES GEMÜSECURRY (VEGAN) MIT GELBEN LINSEN / KORIANDER / PAPPADUMS	15

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



DEICHKIND

RAUF UND RUNTER GENIESSEN TÄGLICH VON 12 BIS 17 UHR

VEGGI

RAVIOLI (VEGETARISCH)
FEINES GEMÜSE / KRÄUTERPARMESAN
LEICHTE RAHMSAUCE 15

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

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

FLEISCH

ROSA ROASTBEEF BURGER

BUNTER SALAT / KRÄUTERCREME
DINKELBRÖTCHEN / POMMES
12

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN
BUNTER BEILAGENSALAT / POMMES 15

DRY AGE ROASTBEEF 250g
GRILLGEMÜSE / SALAT / RÖSTKARTOFFELN
KRÄUTERBUTTER / BBQ SAUCE 29

FISCH

GEBACKENES FILET VOM SEELACHS
KARTOFFEL-GURKENSALAT
REMOULADE 16

NACHSPEISEN

FRISCHES APFELPORRIDGE
MIT BLAUBEEREN 9

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.