

# SPEISEKARTE

Wir lieben es frisch, saisonal und spontan. Deshalb kann die tagesaktuelle Karte im Restaurant auch mal von dieser Karte abweichen.  
PS: Dies ist nur ein Auszug, es gibt im Restaurant noch viel mehr!

## AUSZUG AUS DER TAGESKARTE

Mittag täglich 12:00 - 16:00 Uhr | Kaffee & Kuchen täglich 12:00 - 17:30 Uhr

### Vorspeisen

**Kürbisrahmsuppe**  
mit Knuspergemüse und Kürbiskernöl  
8,5

**Deichkinds Herbst-Bowl (vegan)**  
Hummus / Sushi-Reis / geschmorter Kürbis / Rohkost /  
feiner Salat / geröstete Nüsse / Kresse / Rote Bete  
15

### Hauptspeisen

**Currywurst von der James Farm  
mit Purple Curry verfeinert**  
(auch vegan möglich)  
hausgemachte Currysauce / Pommes  
13,5

**Deichkinds Smørrebrød**  
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker in Bio-Qualität / Matjes /  
feiner Salat / Hausfrauensauce / Röstzwiebel / Apfel  
16,5

**Bio-Vollkornnudeln mit Waldpilz-Rahm**  
kleine Tomaten / Deichkäse vom  
Hof Backensholz  
17

**Filet vom Fjordlachs im Ofen gegart**  
Gurkensalat / bunte Kartoffeln /  
Nordseekrabben in Remoulade / Sprossen  
20

### Dessert

**Eis aus der Trollebüller Eiscremerei**  
100 % aus Schleswig-Holstein, hergestellt aus  
der hofeigenen Milch, regional und nah /  
eine Kugel nach Wahl  
2,8

### Kaffee & Kuchen

**Hausgemachte Kuchen und Torten**  
verschiedene Sorten, unter anderem auch vegan  
und glutenfrei  
ab 4,6

## AUSZUG AUS DER ABENDKARTE

Abendessen täglich 17:30 - 21:30 Uhr

### Vorspeisen

**Mozzarella von Feddersens Farm**  
(nur für uns produziert)  
Salat von bunten Tomaten / Junglauch / Dattel / Olivenöl  
17

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

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

### Hauptspeisen

**Gelbes Linsencurry (vegan)**  
unser Klassiker / mit knackigem Bio-Wurzel-Gemüse /  
Papadams / Koriander / geröstete Gewürz Cashew Nüsse  
17,5

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

**Unser Hingucker:**  
**Hausgemachte Bio-Dinkelnudeln mit Dinkel vom Hof Mevs  
in Schinkel mit Trüffelrahm**  
etwas fester im Biss, aber dafür gesund / im Deichkäse laib am  
Tisch serviert mit frischem Herbsttrüffel  
24

**Filet vom Islandlachs gebraten**  
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm / Stampf von  
nordfriesischen Kartoffeln / Nordseekrabben-Remoulade  
29

**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 ... 7,5

**Schokoladen-Mousse (vegan)**  
jedes Mousse hilft bei der Rettung der Berggorillas /  
mit Original Beans Bio-Schokolade Virunga /  
Blätterteig und Beerenragout  
11

**Käseauswahl von regionalen Käsereien**  
Feddersens Farm / James Farm / Backensholzer Hof  
Feigensenf / Aprikosen-Chutney / Feigen-Lendchen /  
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker  
14

### Special

**Deichkinds Tischbuffet**  
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 einer gemischten Vorspeisen-Variation,  
Kreationen aus Fleisch, Fisch und veganen Highlights als  
Hauptgänge sowie einem süßen Abschluss mit Eis von der  
Trollebüller Eiscremerei  
69 pro Person

TEILE  
DEINE  
MOMENTE  
MIT UNS!



@strandguteresort  
#deichkindmoments



Wir sind





# NACHHALTIG & REGIONAL.

**Erstklassiges Fleisch, fangfrischer Fisch und Knackiges für Veggies und Vegans.  
Und alles am liebsten aus der Region. Hier ein paar mehr Infos zu unserer  
Überzeugung von einer nachhaltigen Küche.**

## FEINHEIMISCH, EHRlich, LECKER.

Unser Bulle in der Küche, **Markus Friederici**, bereichert unsere Crew mittlerweile seit Sommer 2015 mit seiner leidenschaftlichen Kochkunst. Mit ihm haben wir uns auch die **nachhaltige Esskultur** auf die Fahne geschrieben – hin zur Vision eines bewussten, qualitativen, regionalen Genusses. Mit ausgezeichneten Produkten, hinter denen wir selbst stehen.

Als Mitglied bei **Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein** stehen wir für hohe Qualität, Regionalität und nachhaltigen Genuss. Das Feinheimisch-Netzwerk bringt Produzent:innen, Manufakturen und Gastronomen aus Schleswig-Holstein zusammen, die mit Leidenschaft und Handwerk einzigartige Produkte herstellen.

Für unsere Gäste bedeutet das: Wir beziehen **frische, saisonale Zutaten direkt aus der Region**, unterstützen lokale Betriebe und schaffen so kulinarische Erlebnisse, die authentisch, nachhaltig und unverwechselbar sind.

## EIN PAAR UNSERER LIEFERANTEN.

Unsere Eier stammen unter anderem vom **Bio-Bauernhof Mirebüll** der Familie Knoop in der Nähe von Högel.

Unter anderem Milch, Käse und Aufschnitt kommt von der **James Farm** in Hörup. Die James Farm ist ein moderner landwirtschaftlicher Betrieb zwischen Niebüll und Flensburg, der seine Produkte selbst herstellt, verarbeitet und veredelt. Tierwohl, ökologisches Handeln und Transparenz stehen auf dem Hof im Vordergrund.

Unsere Marmelade, die Dips, Frischkäsezubereitungen, der Matjes-, Fleisch- und der Eiersalat sind alle **selbst gemacht**. Genauso wie die Fruchtputees, mit denen ihr euren Joghurt aufpeppen könnt. Natürlich ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

Unsere Brötchen bekommen wir als Rohlinge vom **Bio-Bäcker Joldelund** und backen diese immer frisch selbst für euch auf.

Das Müsli, das ihr morgens am Frühstücksbuffet findet, ist ebenfalls aus **biologischem Anbau**.

Für unsere hausgemachten Kuchen und Torten verwenden wir ausschließlich **Dinkelmehl**.

Käse kommt u.a. von der **Backensholzer Käserei**.

Unsere Trockenfrüchte kommen vom **Hof Moorhörn**.

Joghurt und Butter kommen von der **Meierei Horst**.

Unser Honig kommt von der **Imkerei Sven Wilms** hier auf der Halbinsel Eiderstedt zwischen Husum und St. Peter-Ording.

Unser Gemüse ist bio und kommt vom **Westhof aus Dithmarschen** sowie weiteren kleinen regionalen Produzenten.

Unser Mozzarella kommt von **Feddersens Farm** aus Immenstedt.

Das Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot, das wir abends zum Essen reichen, **backen wir selbst**.

Unser Kaffee kommt von **Seeberger**, ist fairtrade und bio.

Das **Meersalz**, das wir verwenden, kommt direkt aus dem Meer vor unserer Haustür – und ist damit das erste deutsche Meersalz, das aus der Nordsee gewonnen wird.

Unsere Bio-Tees kommen von **samova**. Seit Gründung des Hotels führen wir mit samova eine freundschaftliche Partnerschaft und haben sogar unseren eigenen Tee „Saint Peter's“ kreiert.

Unseren Fisch bekommen wir u.a. von der nachhaltigen **Fischzucht Kortmann** aus Hohenwestedt.

Auch hier bekommen wir unseren Fisch u.a. her: **Hummer Pedersen** aus Hamburg, einem der besten Fischhändler Norddeutschlands.

Wir verwenden Öle vom **Bio-Hof Mevs** bei Kiel.

Ebenfalls eine absolute Herzenspartnerschaft führen wir mit **Tobias „Himbeertobi“ Bönisch** und seinem Eiderstedter Gartengemüse. Unter dem Motto „Be free, be true, be you“ produziert er u.a. Kartoffeln, Brokkoli und Himbeeren. Im Sommer veranstalten wir regelmäßig mit ihm zusammen ein Table to Farm-Dinner auf seinem Feld.



@strandgutresort  
#deichkindmoments



**DEICKIND**  
café • bar • restaurant

*Wir sind*



**FEINHEIMISCH**  
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.