



# MOIN MOIN I M D E I C H K I N D

---

**HAUSGEMACHTE POMMES MIT SOJA-  
JOGHURT-DIP (VEGAN)**  
AUS SÜSSKARTOFFELN ..... 5,5  
AUS KIRCHERERBSEN ..... 8,5

---

**KÜRBISSUPPE VOM HOKKAIDO (VEGAN)**  
MIT KNUSPERGEMÜSE ..... 7,5

---

**STRANDGUT'S HERBSTSALAT (VEGGI)**  
MOZZARELLA / ROHKOST / BLATTSALAT  
KÜRBIS / ROTE BEETE / NÜSSE  
LIMONEN-DERSSING ..... 12

---

**GROSSER CAESAR SALAT (VEGGI)**  
KLEINE TOMATEN / BIO LANDEI  
CROUTONS / PARMESAN..... 12

---

**ORIENTALISCHER TRAUM (VEGAN)**  
GELBES LINSEN PÜREE / FELDSALAT  
GERÖSTETER BLUMENKOHL ..... 13

---

**MOZZARELLA VOM WASSERBUFFEL (VEGGI)**  
von Feddersens Farm aus Nordfriesland  
RUCOLA / OFENTOMATE (KALT)  
KRÄUTERPESTO ..... 14

---

**TATAKI VOM THUNFISCH**  
SESAM-MAYONNAISE / WASSERMELONE  
TERIYAKI ..... 17

---

**RAVIOLI (VEGGI)**  
MIT KÜRBISFÜLLUNG IN LEICHTER  
RAHMSOSSE ..... 15

---

**TORTELLINI (VEGGI)**  
MIT TRÜFFELFÜLLUNG / PFIFFERLINGSRAHM  
PARMESAN ..... 15

---

**GELBES LINSENCURRY (VEGAN)**  
GELBE LINSEN / BUNTES GEMÜSE  
PAPPADUMS / KORIANDER ..... 15

---

**BURGER MIT BEYOND MEAT (VEGAN)**  
PITA BROT (ohne Deckel) / BEYOND MEAT  
FEINER SALAT / KNUSPERGEMÜSE  
AVOCADOCREME / POMMES ..... 17

---

**BRUST VOM BIO-KIKOKHÄHNCHEN**  
CAESAR SALAT MIT KLEINEN TOMATEN  
CROUTONS UND PARMESAN..... 20

---

**FRIESISCHER FISCHTELLER**  
MATJES / KRABBen / RÄUCHERLACHS  
ZWIEBELSAUCE / APFEL  
SCHWARZBROT vom Bio Bäcker Joldelund ... 15

---

**FILET VOM FJORDLACHS IM OFEN GEGART**  
HERBSTLICHES WURZELGEMÜSE  
ROTE BEETE CREME ..... 21



DEICHKIND

# MOIN MOIN

## I M D E I C H K I N D

### FRIKADELLE VOM BISON

von der Familie Nissen  
SCHLESWIG-HOLSTEINER BISONFLEISCH  
KARTOFFEL-ERBSEN-STAMPF  
HAUSGEMACHTE SCHMORSAUCE ..... 18

### U.S. BEEF BURGER

200g U.S. BEEF MEDIUM / TOMATENRELISH  
PITA FLADEN (ohne Deckel) / MANCHEGO  
SALAT / AVOCADOCREME / POMMES ..... 19

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

200g KALBSSCHNITZEL / KARTOFFELPÜREE  
KAROTTEN IN RAHMSAUCE ..... 23

### MEDAILLONS VOM KALBSFILET A LA ZÜRCHER GESCHNETZELTES

WILDER BROKKOLI / KARTOFFELRÖSTI ..... 24

### EIS AUS DER SYLTER EISMANUFAKTUR

EINE KUGEL EIS ..... 2,5

### DREI LIEBLINGSSORTEN

MIT MANGORAGOUT / SESAMKROKANT ..... 7,5

### MILLE FEUILLE VOM BLÄTTERTEIG

MIT VANILLE-CREME UND BIRNE ..... 9

### CREME BRULÉE SCHOKO

MIT FRÜCHTEN ..... 9

### DRY AGE – 32 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT

Aus dem 800 Grad Oberhitze-Grill!  
ROASTBEEF VOM RIND 250G /  
PFEFFERSAUCE / KLEINE GRILLKARTOFFELN  
BUNTER GEMÜSESALAT ..... 29

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.



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.