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

Vorspeisen

Deichkinds Herbst-Bowl (vegan)
Hummus | Sushi-Reis | gerösteter Blumenkohl | Rohkost | feiner Salat | geröstete Nüsse | Kresse | Rote Bete (kalt serviert)
15

Deichkinds Smørrebrød
dunkles Brot vom Joldelunder Bäcker in Bio-Qualität | Matjes | feiner Salat | Hausfrauensauce | Röstzwiebel | Apfel
16,50

Hauptspeisen

Currywurst von der James Farm mit Purple Curry verfeinert
(auch vegan möglich)
hausgemachte Currysauce | Pommes
13.5

Frikadelle vom Weiderind
Rahmspargel | Schmorsauce | Kartoffelstampf
16,5

Gelbes Linsencurry (vegan)
knackiges Wurzelgemüse | Papadams | Sprossen
17

Knusprige Pinsa aus dem Pizzaofen
mit Rucola und rohem Schinken oder mit Räucherlachs und Honigsenf oder mit Rucola und schwarzem Wintertrüffel
ab 15

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

Vorspeisen

Burrata-Mozzarella
Quitten-Confit | Tomaten | Rucola | Olivenöl
15,5

Rote Bete Carpaccio
gebackener Ziegenkäse im Kürbiskernmantel | Feldsalat | Kürbiskern-Vinigrette
16,5

Vitello Tonnato
feine Scheiben vom deutschen Kalbsrücken | Thunfisch-Creme | feiner Salat | gebackene Kapern
17

Hauptspeisen

Gelbes Linsen-Dal (vegan)
wilder Brokkoli und violetter Blumenkohl | Saatencrunch | Gewürzjoghurt | frische Kräuter
16,5

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 Deichkäselaib am Tisch serviert mit frischem Wintertrüffel
25

Filet vom Zander gebraten
Risotto à la StrandGut mit gebratenen Pfifferlingen und halbgetrockneter Tomate | grüner Spargel | Knusper-Deichkäse vom Hof Backensholz
30

Rinderroulade klassisch gefüllt
250 g | Gewürzrotkohl | kräftige Schmorsauce | Kartoffelstampf
26

Zwei Original Wiener Kalbsschnitzel
200 g | paniert | Kartoffel-Gurken-Salat | Zitrone
30

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!

@strandgutresort
#deichkindmoments

DEICHKIND
café • bar • restaurant

Wir sind FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.





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 Fruchtpürees, 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.

TEILE DEINE MOMENTE MIT UNS!

@strandgutresort
#deichkindmoments

DEICHKIND
café • bar • restaurant

Wir sind FEINHEIMISCH
Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.