

# Abendkarte

## 17:00 – 21:00 Uhr



GUTES AUS

DER REGION

# DEICHPERLE

Restaurant & Café

Moin moin und herzlich willkommen in der **DEICHPERLE**,  
wir freuen uns sehr, dass Sie da sind und möchten, dass Sie sich rundum  
wohl fühlen.

Ob frischer Fisch von der Küste, ein Stück Fleisch in bester Qualität oder ein  
leckeres, vegetarisches Erlebnis – bei uns gehen Ihre kulinarischen Wünsche  
in Erfüllung!

Bei einem Blick in unsere Karte merken Sie sofort, wofür unser Herz schlägt:  
Spezialitäten hier aus der Region. Dafür arbeiten wir eng mit vielen Lieferanten  
aus Dithmarschen und Schleswig-Holstein zusammen. Ob frisches Bio-Gemüse  
vom Westhof vor den Toren Büsums, Brot und Brötchen vom Nordseebäcker  
Kruse aus Büsum oder frischer Fisch aus Tönning – Regionalität wird bei uns  
groß geschrieben. Frisch muss es außerdem sein, saisonal, gern auch bio! Denn  
unser Credo lautet: Unsere Gerichte sind ehrlich-bodenständig und immer mit  
spannenden geschmacklichen Komponenten – oft auch aus anderen Ländern –  
zubereitet. Kurzum: mit moderner Handschrift signiert.

Mein Team und ich wünschen Ihnen eine gute Zeit in der Deichperle.

Guten Appetit!

**GIO MURGIA**  
Küchenchef



## Unser Cocktail der Woche

---

### **PINK PEARL**

Skin Gin

Zitronensaft

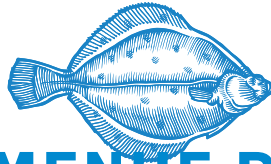
Grenadine

Zucker

Eiweiß

**€ 10,00**





# TAGESMENUE Dienstag

Halbpension Inklusive

## Tranchen vom Roastbeef

Sauce Tartar / Rauke

€ 9,50

wahlweise:

## Geschmorte Hähnchenkeule

Tomate / Olive / Knoblauchpolenta

oder

## Fischvariation

Röstkartoffeln / Senfsoße / Salat

oder

## Knoblauchpolenta

Rucola / Burrata / Kräuteröl

je Hauptgang

€ 22,00

## Hausgemachter Blechkuchen

Salzkaramell Eis / Sahne / Streusel

€ 8,50

als 3-Gang-Menue

€ 40,00

Für Kinder:

## Hähnchen Nuggets

Erbsen - Möhren / Pommes

---

Dazu empfehlen wir:

### Riesling, QbA, trocken

Weingut Flick, Rheinhessen

0,2l € 5,50

### Chianti classico, VDP, trocken

Weingut Frescobaldi, Toskana

0,2l € 10,50

# Vorspeisen

**vegi** **Gratinierter Ziegenkäse** ..... € 17,00  
Eingelegte Feigen / Rucolasalat / Kerne (G, H, I, J)

**Thunfisch Carpaccio** ..... € 18,50  
Japanische Mayonnaise / Rauke / Parmesan / Tomatengel (C, G)

**Tranchen von der Entenbrust** ..... € 18,50  
Kalt geräuchert / Apfel / Sellerie / Haselnuss (A, G, H, I)

## Salat

**„Deichperle“** ..... € 22,00  
Blattsalat / Spitzkohl / Strauchtomaten / junger Lauch / Gurken / French Dressing /  
gebratene Fischfilets „Fang des Tages“ und Garnelen (A, B, D, G, J)

**Caesar Salad** ..... € 15,00  
Romanasalat / Parmesan / Sardellen / getrocknete Tomaten / Croûtons /  
Caesardressing (A, B, D, G, I, J, N)  
als Vorspeise ..... € 10,50

Auf Wunsch zusätzlich mit  
gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... + € 7,00  
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50  
Falafelbällchen (A) ..... + € 4,00

**Rote Bete** ..... € 15,00  
Gebröckelter Ziegenkäse / Honigcrumble / Macadamianuss / Wildkräuter (G, H)

**vegan** **Rapunzel** ..... € 15,50  
Geröstete Walnüsse / Granatapfelkerne / Croûtons / Kartoffeldressing (A, C, G, I, J)

Auf Wunsch zusätzlich mit  
Speckbutter ..... + € 2,50  
Büsumer Krabben (B) ..... + € 8,50  
gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... + € 7,00  
drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50  
**vegan** Falafelbällchen (A) ..... + € 4,00

## Snacks

**Schneiders Currywurst** ..... € 13,90

Hausgemachte Currysauce / Krustenbrot / Rustic Fries (A, I, N)

Curry zur Wahl: Curry Mahimi - mild

Curry Grishma - scharf

Curry Harathi - sehr scharf

## Suppen & Eintöpfe

**Büsumer Krabbensuppe** ..... € 16,90

Spargel / Nordseekrabben / Sahne / Kerbel (A, B, D, G, I, N, O)

**Kartoffel-Safran** ..... € 11,00

Samtsuppe / Apfel / Thymian (A, G, J, L)

**vegan** **Getrüffelte Schwarzwurzelcrème** ..... € 13,00

Gehobelter Trüffel (A, G, I)

Auf Wunsch zusätzlich mit

drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 8,50

Büsumer Krabben (B) ..... + € 8,50

# Vegetarische & vegane Hauptgerichte

**vegan** **Deichperle Curry** ..... € 16,00  
Saisonales Gemüse / pikante Thai-Currysauce / Duftreis (F, I)

Auf Wunsch zusätzlich mit

drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... +€ 8,50

gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... +€ 7,00

Dazu empfehlen wir

**Küstenperle „Sauvignon blanc“, trocken**

**0,2 l / 0,75 l**

Weingut Laura Henrici, Friesenheim, Rheinhessen (N) ..... € 6,50 / € 23,00



**vegi** **Erbse risotto** ..... € 17,50  
Eingeweckte Rüben / Wildkräuter / Gewürzpanko (A, G, I, J)

Auf Wunsch zusätzlich mit

drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... +€ 8,50

gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... +€ 7,00

Dazu empfehlen wir

**„Gemischter Satz“ Cuvée, QbA, trocken**

**0,2 l / 0,75 l**

Weingut Pfaffl, Österreich (N) ..... € 6,50 / € 26,00



**vegan** **Gnocchi** ..... € 16,00  
Karamellisierter Kohl / Kirschtomaten/ rote Zwiebeln / Petersilie (B)

Auf Wunsch zusätzlich mit

drei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... +€ 8,50

gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... +€ 7,00

Dazu empfehlen wir

**Vermentino, IGP, trocken**

**0,2 l / 0,75 l**

San Marzano, Apulien, Italien (N) ..... € 6,00 / € 22,50



**vegi** **Teigtaschen gefüllt mit Gorgonzola** ..... € 22,50  
Blauschimmelkäse / Birne / Walnuss / Salbei (A, C, G, H)

Auf Wunsch zusätzlich mit

gebratener Freiland-Hähnchenbrust ..... +€ 7,00

Dazu empfehlen wir

**Rosé „Clarette“, VDP, trocken**

**0,2 l / 0,75 l**

Weingut Knipser, Pfalz (N) ..... € 9,00 / € 31,00



# Fleisch

**Rinderfilet (regional, 180 g)** ..... € 34,00

Thymianjus / karamellisiertes Kohlgemüse / Kalbskopfkrokette /  
gehobelter Herbsttrüffel (A, I, O)

als **Surf & Turf** (mit zwei gebratenen Garnelen) (B) ..... € 41,80

Dazu empfehlen wir

**Nero d'Avola, DOC, trocken**

0,2 l / 0,75 l 

Donnafugata, Sizilien, Italien (N) ..... € 9,00 / € 31,00 

**Original Wiener Kalbsschnitzel** ..... € 26,00

Röstkartoffeln mit Speck-Zwiebeln / Gurkenrahmsalat / Preiselbeeren (A, C)

Dazu empfehlen wir

**„Gemischter Satz“ Cuvée, QbA, trocken**

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Pfaffl, Österreich (N) ..... € 6,50 / € 26,00 

**Pulled Beef Burger (160 g)** ..... € 19,50

Brioche Bun / Garnitur / Cocktail-Safran-Dip / Steakhouse Fries /  
Gurkenrahmsalat (A, G, I, J)

Dazu empfehlen wir

**„Fleckvieh“ Cuvée, halbtrocken**

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Metzger, Pfalz (N) ..... € 7,50 / € 25,50 

**Kasseler & Kochwurst** ..... € 19,00

Grünkohl aus der Region / Butterkartoffeln / Senf (A, G, I, J)

Dazu empfehlen wir

**Rosé Saigner, QbA, trocken**

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz (N) ..... € 8,50 / € 30,00 

**Entenbrust** ..... € 24,50

Rosa gebraten / Jus / Kirsch-Speck-Ragout / gratinierte Fächerkartoffeln (I, G, O)

Dazu empfehlen wir

**Spätburgunder, VDP, trocken**

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Bercher, Baden (N) ..... € 9,50 / € 33,00 

**Tafelspitz vom Jungbullen** ..... € 26,00

Gesotten / Meerrettich-Rahmsauce / Vichy-Rüben / Kartoffelpüree (A, G, I, J)

Dazu empfehlen wir

**Weißer Burgunder, VDP, trocken**

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Bischel, Rheinhessen (N) ..... € 8,00 / € 28,00 

# Fisch


## Garnelenpfanne ..... € 25,00

Knoblauch-Sud / Frühlauch / Kirschtomaten / Aioli (A, B, C, G, I)

Dazu empfehlen wir:

Küstenperle „Sauvignon blanc“, trocken

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Laura Henrici, Friesenheim, Rheinhessen (N) ..... € 6,50 / € 23,00 

## Lachsfilet auf der Haut gebraten ..... € 27,00

Erbsenrisotto / eingeweckte Rüben / Kerne / Veloute / konfierte Tomaten (A, D, G, I, J)

Dazu empfehlen wir:

Rosé „Clarette“, VDP, trocken

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Knipsers, Pfalz (N) ..... € 9,00 / € 31,00 

## Schollenfilets „Büsumer Art“ ..... € 29,90

Nordseekrabben / Speckbutter / Salzkartoffeln /

Beilagensalat mit Hausdressing (A, B, D, G, N, 3)

Dazu empfehlen wir:

„Merlot ist Weiß“, Merlot, trocken

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Christian Bamberger, Rheinland-Pfalz, Nahe (N) ..... € 8,00 / € 28,00 

## Dreierlei vom gebratenen Fisch ..... € 27,00

Drei gebratene Fischfilets nach „Fang des Tages“ / cremige Senfsauce /

Röstkartoffeln mit Speck-Zwiebeln / Beilagensalat mit Hausdressing (A, D, G, I, J, N)

Auf Wunsch zusätzlich mit

Büsumer Krabben (B) ..... + € 8,50

zwei gebratenen Riesengarnelen (B) ..... + € 5,80

Dazu empfehlen wir:

Chardonnay, QbA, trocken

0,2 l / 0,75 l 

Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz (N) ..... € 10,50 / € 38,00 

## Heilbutt ..... € 24,90

Maiskruste / Rahmkraut / Kartoffelpüree / Trüffel (A, G, I)

Dazu empfehlen wir:

Vermentino, IGP, trocken

0,2 l / 0,75 l 

San Marzano, Apulien, Italien (N) ..... € 6,00 / € 22,50 

**Frittierte Steinbeißer-Bällchen (5 Stück)** ..... € 22,00

Kokos-Chili-Pankomantel / Miso-Sud / Wok-Gemüse / Sesam /

Basmatireis (A, C, D, F, I, K)

vegi

(vegetarische Alternative mit marinierten Tofuwürfeln)

Dazu empfehlen wir:

**Riesling, QbA, feinherb**

0,2 l 

Weingut Crass, Rheingau (N) ..... € 5,50



# Dessert

**Winterlicher Cheesecake** ..... € 13,00

Biscoff Boden / Waldbeerkompott / Bratapfeleis (A, C, G, H)

**Crème Brûlée** ..... € 11,50

Kaffeearoma / Mandelsplitter / Cantuccinieis (C, G, H)

**Variation von der Valrhona-Schokolade** ..... € 12,00

Küchlein / Mousse / Erde / Staub / Bratapfel / Honigbrot Espuma (A, C, G, H)

# Kaffee & Tee

## Kaffee von Seeberger

<b>Tasse Kaffee</b> .....	€ 3,00	<b>Heiße Schokolade</b> .....	€ 3,80
<b>Becher Kaffee</b> .....	€ 3,80	<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne .....	€ 4,20
<b>Espresso</b> .....	€ 2,60	<b>Pharisäer</b> .....	€ 6,50
<b>Doppelter Espresso</b> .....	€ 4,20	<b>Irish Coffee</b> .....	€ 5,50
<b>Espresso Macchiato</b> .....	€ 3,00	<b>Tote Tante</b> .....	€ 5,50
<b>Cappuccino</b> .....	€ 3,80	<b>Grog</b> .....	€ 5,50
<b>Kinder-Cappuccino</b> .....	€ 0,50	<b>Heiße Zitrone</b> .....	€ 1,50
<b>Latte Macchiato</b> .....	€ 4,20	<b>Eiskaffee*</b> mit Vanilleeis & Sahne ...	€ 5,00
<b>Latte Macchiato</b> mit Karamell.....	€ 4,50	<b>Eisschoki*</b> mit Vanilleeis & Sahne ...	€ 5,00
<b>Milchkaffee</b> .....	€ 4,00		

\*bis 16:30 Uhr

## Tee von Samova

**Kanne 0,4 l**..... € 4,50

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl verschiedenster Teesorten an. Sprechen Sie gerne unser Team an oder schauen Sie an unserer Teestation am Buffet vorbei.

# Wasser

## Deichperle Tafelwasser

**Sprudel oder Still**..... 0,5 l / € 3,20

**Sprudel oder Still**..... 1,0 l / € 4,70

## Selters Culinaria

**Classic**..... 0,25 l / € 3,20

**Classic**..... 0,75 l / € 6,50

**Naturell**..... 0,25 l / € 3,20

**Naturell**..... 0,75 l / € 6,50

# Limo

## Limonaden von Fritz

**Kola**..... 0,33 l / € 4,00

**Kola Superzero**..... 0,33 l / € 4,00

**Orangenlimo**..... 0,33 l / € 4,00

**Zitronenlimo**..... 0,33 l / € 4,00

**Mischmasch**..... 0,33 l / € 4,00

**Apfel-Kirsch-Holunder**.. 0,33 l / € 4,00

## Hausgemachte Limonaden

(auch als Frozen Limo)

**BIO Ingwer-Zitrone-**

**Limette** .....|  | 0,3 l / € 6,50 |
**BIO Holunderblüte &**	
**Zitronenmelisse** .....	0,3 l / € 6,50
**BIO Himbeer-Zitrone**.....	0,3 l / € 6,50
**BIO Pfirsich** .....	0,3 l / € 6,50

## Thomas Henry

**Bitter Lemon** <sup>(3,8)</sup>..... 0,3 l / € 4,50

**Ginger Ale** <sup>(1)</sup>..... 0,3 l / € 4,50

## Säfte & Schorlen

### Schorlen mit Säften von Klindworth

**Apfelschorle klar** ..... 0,3 l / € 4,50

**Apfelschorle naturtrüb**.. 0,3 l / € 4,50

**Johannisbeerschorle** ..... 0,3 l / € 4,50

**Maracujaschorle**..... 0,3 l / € 4,50

**Rhabarberschorle** ..... 0,3 l / € 4,50

### Säfte von Klindworth

**Apfelsaft** ..... 0,3 l / € 4,50

**Apfelsaft naturtrüb**..... 0,3 l / € 4,50

**Orangensaft**..... 0,3 l / € 4,50

**Grapefruitsaft**..... 0,3 l / € 4,50

**Kirschnektar**..... 0,3 l / € 4,50

**Johannisbeernektar** ..... 0,3 l / € 4,50

**Rhabarbernektar** ..... 0,3 l / € 4,50

**Maracujanektar klar** ..... 0,3 l / € 4,50

**Bananenektar**..... 0,3 l / € 4,50

**Tomatensaft** (1) ..... 0,3 l / € 4,50

**KiBa**..... 0,3 l / € 4,50

# Bier

## vom Fass

### Jever

**Pilsener** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 3,90

**Pilsener** <sup>(A)</sup>..... 0.4 l / € 4,90

### Radeberger

**Pilsner** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 3,90

**Pilsner** <sup>(A)</sup>..... 0.4 l / € 4,90

**Oberdorfer Helles** <sup>(A)</sup> ..... 0.5 l / € 6,20

**Oberdorfer Helles** <sup>(A)</sup>..... 0.3 l / € 4,40

## Flaschenbiere

### Jever

**Fun alkoholfrei** ..... 0.33 l / € 4,00

**Zitrone** ..... 0.33 l / € 4,00

### Schöfferhofer

**Grapefruit** ..... 0.33 l / € 4,00

### Schneider Weisse

**TAP 1 - Helle Weisse** <sup>(A)</sup> .... 0.5 l / € 5,90

**TAP 2 - Kristall** <sup>(A)</sup> ..... 0.5 l / € 5,90

**TAP 3 - Alkoholfrei** <sup>(A)</sup>..... 0.5 l / € 5,90

**TAP 7 - Original** <sup>(A)</sup> ..... 0.5 l / € 5,90

# Aperitif

\*auch alkoholfrei erhältlich

**Aperol Spritz\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Campari Orange** ..... 0.3 l / € 10,00

**Campari Soda** ..... 0.3 l / € 10,00

**Déjà-Vu Tonic\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Déjà-Vu Wild Berry\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Lillet Wild Berry** ..... 0.3 l / € 10,00

**Hugo\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Black Hugo\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Erdbeer-Rhabarber-Spritz\*** ..... 0.3 l / € 10,00

**Limontivo Spritz** ..... 0.3 l / € 10,00

**Rosativo Spritz** ..... 0.3 l / € 10,00

**Rosativo Tonic** ..... 0.3 l / € 10,00

Sehr geehrte Gäste,  
wir sind dazu verpflichtet, Zutaten, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, besonders hervorzuheben.  
Aus diesem Grund finden Sie an den Speisen und Getränken folgende Kennzeichnungen:

Dear guests,  
We are obliged to highlight ingredients which may provoke food intolerances.  
Therefore all food items are labelled accordingly:

#### **Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

##### **Additives**

- <sup>1</sup> mit Farbstoffen / with food colours
- <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen / with preservatives
- <sup>3</sup> mit Antioxidationsmitteln / with antioxidants
- <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärkern / with flavor enhancer
- <sup>5</sup> mit Schwärzungsmitteln / blackened
- <sup>6</sup> mit Phosphat / with phosphate
- <sup>7</sup> koffeinhaltig / caffeinated
- <sup>8</sup> chininhaltig / chitinous
- <sup>9</sup> gewachst (Oberfläche von Frischobst) / waxed surface of fresh fruits
- <sup>10</sup> mit Taurin / with taurine
- <sup>11</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (Bsp. Süßungsmittel Aspartam) / contains a phenylalanine source
- <sup>12</sup> mit Süßungsmitteln / with sweeteners

#### **Kennzeichnungspflichtige Allergene**

##### **Allergenic Ingredients**

- <sup>A</sup> Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
- <sup>B</sup> Krebstiere / crustaceans
- <sup>C</sup> Eier / eggs
- <sup>D</sup> Fisch / fish
- <sup>E</sup> Erdnüsse / peanuts
- <sup>F</sup> Soja / soybeans
- <sup>G</sup> Milch / milk
- <sup>H</sup> Schalenfrüchte / nuts
- <sup>I</sup> Sellerie / celery
- <sup>J</sup> Senf / mustard
- <sup>K</sup> Sesamsamen / sesame seeds
- <sup>L</sup> Lupine / lupine
- <sup>M</sup> Weichtiere / molluscs
- <sup>N</sup> Schwefeldioxid und Sulfit / sulphur dioxide
- <sup>O</sup> Alkohol / alcohol

Alle Angaben ohne Gewähr.  
All information is supplied without guarantee.