

TETENS

RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-21 Uhr

Wir bieten Ihnen in unseren „Deichstuben“ eine spezielle- auch an die Jahreszeiten angepasste Karte, die sich stark an unsere gewohnten „Gasthof-Gerichte“ anlehnt. Dabei haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, eine heimisch-natürliche Küche zu pflegen und ständig weiterzuentwickeln.

Alles was auf den Tisch kommt, wird frisch zubereitet und ist zum Teil aus biologischem Anbau!

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

AUS BIODYNAMISCHER VINIFIZIERUNG

2022 Rainer Schnaitmann, Württemberg, Steinwiege Riesling trocken,	2020/21 Salwey, Baden, Spätburgunder Kaiserstuhl, Qualitätswein trocken	2021 Villa Wolf, Pfalz, Rosé vom Spätburgunder, leicht, intensiv
Glas 0,2l 8,90 € Flasche 0,75l 26,50 €	Glas 0,2l 10,80 € Flasche 0,75l 32,50 €	Glas 0,2l 8,20 € Flasche 0,75l 24,50 €

MENÜEMPFEHLUNG

Kürbissuppe mit Ingwer
und Kürbiskernöl
(einzeln 7,80 €)

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße,
Kartoffelstampf und Wurzelgemüse
(einzeln 24,90 €)

Eis und Heiß
Vanilleeis mit Schlagsahne
und hausgemachter Schokosoße
(einzeln 8,90 €)

38,50 €

Saisonale Ernte, regionaler Einkauf, eine artgerechte Haltung, viele biologische Produkte und eine frische Zubereitung erlauben Ihnen einen Genuss mit gutem Gewissen.

TETENS

RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Kleiner Salat,
Hausdressing
6,80 €

Tagessuppe
wechselndes Angebot
7,80 €

Grillkäse von der Meierei Nordweide, Süderlügum,
hausgemachtes Bärlauch-Pesto, Salatbouquet
8,90 €

Kürbis-Kartoffel-Puffer
mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Schmand
12.50 €

Carpaccio
vom norddeutschen Rinderfilet, gebratene Pfifferlinge, Blattsalat,
Hartkäse,
Brombeer-Balsam
19,90 €

Saisonale Ernte, regionaler Einkauf, eine artgerechte Haltung, viele biologische Produkte und eine frische Zubereitung erlauben Ihnen einen Genuss mit gutem Gewissen.

TETENS

RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Tetens grüne Seite

Wildkräuter und Steinpilze

Wildkräuter- und Blattsalat, gebratene Steinpilze, Croutons und Parmesan

19,50 €

Steinpilzrisotto (Vegan)

geröstete Nüsse und Linsensprossen

19,80 €

Frische Bandnudeln

mit Steinpilzen im Rahm, Cocktailtomaten, Parmesan

23,50 €

Tetens Fisch und Mehr

Gebratene Tranche vom fangfrischen Fjordlachsfilet,

auf Kürbis-Kartoffel-Püree, Karotten-Lauch-Gemüse und Kräutersoße

26,50 €

Nordseescholle (ca. 550g)

Gartensalat mit Hausdressing,

Friedrichsens Salzkartoffeln und Buttersoße

Müllerin Art

23,80 €

Finkenwerder Art

26,50 €

Büsumer Art

29,80 €

Saisonale Ernte, regionaler Einkauf, eine artgerechte Haltung, viele biologische Produkte und eine frische Zubereitung erlauben Ihnen einen Genuss mit gutem Gewissen.

TETENS

RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Tetens Klassiker

Schnitzel vom Schleswiger Geest-Schwein,
Jägersoße, Pommes frites, Gartensalat
19,80 €

Tafelspitz vom Husumer Rind,
mit Meerrettichsoße, Kartoffelstampf und Wurzelgemüse
24,90 €

Wiener Schnitzel
vom frischen nordischen Kalb, Preiselbeeren, Pommes Frites,
Gartensalat
29,80 €

Rumpsteak vom Husumer Weiderind,
Kräuterbutter, Grillgemüse und Bratkartoffeln
32,50 €

Saisonale Ernte, regionaler Einkauf, eine artgerechte Haltung, viele biologische Produkte und eine frische Zubereitung erlauben Ihnen einen Genuss mit gutem Gewissen.

TETENS

RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Tetens Süßes

Kugel Eis

Vanille, Schoko, Pistazie, Erdbeere, Walnuss, Cassis, Mango
je 3,00 €

Parfait

Vanille-Parfait auf Himbeersoße
8,00 €

Eis und Heiß

Vanilleeis mit Schlagsahne und selbstgemachter heißer
Schokoladensoße
8,90 €

Eis mit Kürbisöl

Vanilleeis mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und
Schlagsahne
9,50 €

Zum Abschluss

Käseauswahl Meierei Nordweide

Verschiedener Käse von Kuh und Schaf aus unserer örtlichen Meierei
„Nordweide“
12,50 €

Saisonale Ernte, regionaler Einkauf, eine artgerechte Haltung, viele biologische Produkte
und eine frische Zubereitung erlauben Ihnen einen Genuss mit gutem Gewissen.