TETENS
RESTAURANT DEICHSTUBEN

FRISCH & REGIONAL

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 Uhr

SPARGELVARIATIONEN

Spargelcremesuppe
7,80 €

Grillkäse von der Meierei Nordweide und Bärlauch-Pesto
auf grünem Spargelsalat
12,90 €

Bruschetta
mit grünem Spargel, Bärlauch und Tomaten
12,00 €

Frische Bandnudeln mit gebratenem grünem Spargel
in Sahnesoße, Cocktailtomaten und Parmesan
19,80€

Gratinierter Spargel
mit Zitronen-Hollandaise, Hartkäse von der Meierei Nordweide und Salzkartoffeln
23,50€

Spargel mit Friedrichsens Salzkartoffeln,
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
24,00€

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

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 Uhr

SPARGELVARIATIONEN

Spargel mit Papenschinken und gekochtem Hinterschinken,
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
29,90€

Spargel mit kleinem Wiener Schnitzel,
Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
34,90€

Grüner Spargel mit Lachssteak,
Sauce Bernaise und Drillingen
32,00€

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

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 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!

Kleiner Salat,
Hausdressing
6,80 €

Tagessuppe
wechselndes Angebot
7,80 €

Rote-Bete-Salat
mit Walnüssen, Feta und Pflücksalat
11,40 €

Carpaccio
vom norddeutschen Rinderfilet, Blattsalat, Hartkäse,
Brombeer-Balsam
18,90 €

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

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 Uhr

Tetens grüne Seite

Gemüsegratin
Tomatisiertes Grillgemüse mit Fetakäse überbacken
16,80 €

Frische Bandnudeln
mit cremiger Rote Bete, Fetakäse und Walnüssen
17,80 €

Frische Bandnudeln
mit Rucola-Pesto, Cocktailtomaten und Parmesan
18,90 €

Tetens Fisch und Mehr

Krabbenrührei
Nordseekrabben auf Rührei vom Westrer Landei
mit Schwarzbrot von der Niebüller Backstube und Salatbouquet
21,90 €

Gebratene Tranche vom fangfrischen Fjordlachsfilet,
auf Sellerie-Kartoffel-Püree, dazu Brocoli
26,90 €

Nordseescholle (ca. 550g)
Kleiner Salat mit Hausdressing,
Friedrichsens Salzkartoffeln und Buttersoße

Müllerin Art	Finkenwerder Art	Büsumer Art
26,90 €	28,90 €	32,80

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

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 Uhr

Tetens Klassiker

Steak vom Geestschwein
Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln und Champignons und Pommes frites
19,80 €

Schnitzel vom Schleswiger Geest-Schwein,
Jägersoße, Pommes frites, Gartensalat
20,80 €

Steakburger vom Husumer Rind
Feine Rumpsteakstreifen mit knackigem Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, geschmorte Zwiebeln und Champignons und knuspriger Speck, dazu Pommes Frites
27,50 €

Wiener Schnitzel
vom frischen nordischen Kalb, Preiselbeeren, Pommes Frites, Gartensalat
32,90 €

Rumpsteak vom Husumer Weiderind,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Pfannengemüse
34,40 €

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

Öffnungszeiten der Küche von Dienstag bis Samstag: 16-20 Uhr

Tetens Süßes

Kugel Eis
Vanille, Schoko, Pistazie, Erdbeere, Walnuss, Cassis, Mango
je 3,30 € mit Sahne +1,80 €

Eis und Heiß
Vanilleeis mit Schlagsahne und selbstgemachter heißer Schokoladensoße
9,50 €

Pfannkuchen
mit Vanilleeis und hausgemachter heißer Schokoladensoße
9,80 €

Zum Abschluss

Käseauswahl Meierei Nordweide
Verschiedener Käse von der Kuh (nach Verfügbarkeit)
aus unserer örtlichen Meierei „Nordweide“
14,50 €

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