

Restaurant Deichgraf

DAVOR

BAUERNBROT-KORB

mit Butterspezialität, hausgemachtem Dip & eingelegten Oliven

7,50

ROASTBEEF KALT

mit Bratkartoffeln, Gürkchen, Remoulade & Salatbouquet

Vorspeise **15,50**

Hauptgang **20,00**

GAMBAS

&

BRUSCHETTA MIT AUBERGINE

vom knusprigen Bauernbrot

17,50

RINDERKRAFTBOUILLON

mit Bouillongemüse, Eierstich & Markklößchen

9,00

SUPPE VOM HOKAIDOKÜRBIS **🌱🌱**

mit steirischem Kürbiskernöl, frischem Dill & gerösteten Kürbiskernen

9,00

Vegane Gerichte **🌱🌱**

HAUPTSACHE FLEISCH

DRY AGED RUMPSTEAK

vom Färsenrind auf Portweinjus
mit Strudel von Pilzen & Kartoffelplätzchen

35,00

BOEUF BOURGUIGNON

Würfel, rosa gebraten vom Dry aged Färsenroastbeef
mit kräftigem Schmorfond, Babykarotten & Pastinakenpüree

33,00

WIENER KALBS-SCHNITZEL

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, kleinem Salat

29,00

HALBE OLDENBURGER LANDENTE

knusprig geschmort
mit Rotkraut & Serviettenknödeltalem

33,00

SUPRÊME VOM KIKOKHUHN

mit pikantem Thaicurrygemüse & Duftreis

29,00

NIEDERRHEINISCHER VESPERTELLER

Spezialitäten von unserem Hausmetzger

mit Fleischwurst, Blutwurst, Leberwurst, luftgetrockneter Mettwurst,
Pfefferbeißer, Senf, Butter, Mixed Pickles & Bauernbrot

18,00

HIMMEL UN´ ÄÄD

mit Kartoffelstampf, Äpfeln und Röstzwiebeln

&

wahlweise frische grobe Bratwurst oder gebratene Blutwurst
von unserem Hausmetzger

16,50

HAUPTSACHE FISCH & VEGGI

JAKOBSMUSCHELN & GAMBAS

mit Bandnudeln, Walnußpesto, Pilzen, getrockneten Tomaten, & Rauke

32,00

SAIBLINGSFILET

auf cremigem Pilzrisotto mit Gartenkräutern

29,00

PIKANTES THAICURRY ♡♡

mit saisonalem Marktgemüse & Duftreis

16,50

BANDNUDELN ♡

mit Kräuterseitlingen, Kirschtomaten, Walnußpesto & Rauke

16,50

Vegetarische Gerichte ♡

Vegane Gerichte ♡♡

BURGER – MEISTER

DEICHGRAF BURGER

200 g Dry aged Rindfleisch-Patty im Brioche-Brötchen mit Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Gewürzgurkenchips, Tomaten, Romana, Rauke & Steakhouse-Pommes

23,00

GOATCHEESE BURGER ✓

Ziegenkäse im Brioche-Brötchen mit Romana, Rauke, Preiselbeer- u. Feigensenf Feigen & Steakhouse-Pommes

22,00

VEGGI BURGER ✓

Green Oat Patty im Brioche-Brötchen mit knackigem Salat, Microgreens, Tomaten, Gurken, Gartenkräuterdip & Steakhouse-Pommes

16,50

Vegetarische Gerichte ✓

Vegane Gerichte ✓✓

ALLES SALAT

GROßER BUNTER SAISONALER SALAT ✓

13,00

...mit Brusttranchen vom Kikok-Huhn

20,00

...mit sautierten Riesengarnelen⁴_{b,j5}

32,00

...mit gratiniertem Ziegenkäse ✓

28,00

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico oder Essig-Öl

ZU GUTER LETZT

CHOCOLATE CHIP COOKIE ✓

handwarm aus dem Ofen
mit Beerenfrüchteragout & Vanilleeis

10,00

QUITTE ✓

im Pergament mit feinen Gewürzen gebacken
& Nocke vom Nougateis

10,00

KÄSE AUSWAHL ✓

Bauernbrot vom Hausbäcker, Butter & Feigensenf

13,00