

Willkommen bei uns am Deich!

Wir freuen uns das Ihr bei uns seid!

Das Deichkind ist eine lebendige Mischung aus alt und neu, laut und leise, traditionsbewusst und hipster. Die Cuvée von Goldrand und Edelstahl, alten Meistern und jungen Wilden, jungen Rüben und alten Reben ist es, die uns ausmacht.

Wir lieben was wir tun und die Produkte unserer Region. Egal ob Tier oder Pflanze – alles wird von uns liebevoll und achtsam per Hand verarbeitet.

Fast alle unsere Produkte sind BIO. Aber reicht uns das? Kann man eigentlich alles richtig machen? Vermutlich nicht.

Aber versuchen sollte man es und dabei bei sich selbst beginnen.

Gutes Essen beginnt beim Lebensmittel und genau darauf liegt unser Fokus.

Gut, sauber und fair soll es hergestellt sein, und zwar vom Acker bis zum Teller. Regional soll es sein, frei von industriellen Zusatzstoffen, ökologisch erzeugt, aber nicht angestaubt und fad, sondern beherzt abgeschmeckt mit einer kreativen Prise Fernweh aus unserer Küche.

Wir wachsen mit unseren Gästen, sie sollen mitgestalten und Freunde sein. Der persönliche Kontakt mit Euch hat uns zu dem gemacht, was wir sind. Unser Anspruch ist nicht, viel gut kalkuliertes Essen zu verkaufen, sondern für Euch so zu kochen, wie wir es für uns selbst, unsere Freunde und Familie tun würden.

Gesund, nachhaltig und liebevoll.

Wir bedanken uns für Euer Vertrauen, und freuen uns nun, Euch eine schöne Zeit zu bereiten. Genießt und lasst Euch verwöhnen!

Eure Deichkinder

was wir noch sagen wollten...

Was Frisch gekocht wird, ist nicht in zehn Minuten auf dem Tisch. Wenn der Magen schon allzu sehr knurrt, teilt Euch besser eine Vorspeise oder lasst Euch von uns ein Deichkind-Menü zusammenstellen. Ob mit oder ohne Tiere, mit oder ohne Weinbegleitung und so kurz oder so lang wie Ihr wollt.

menü

3 - Gang

Fleisch	€ 37,90	
Fisch	€ 39,90	
Vegetarisch	€ 33,90	✓

4 - Gang

Fleisch	€ 47,90	
Fisch	€ 49,90	
Gemischt	€ 48,90	
Vegetarisch	€ 39,90	✓

5 - Gang

Fleisch	€ 54,90	
Fisch	€ 57,90	
Gemischt	€ 55,90	
Vegetarisch	€ 45,90	✓

wo das essen herkommt

Zugegeben, wir kennen nicht den Namen eines jeden Tieres welches wir verarbeiten. Es gibt nicht die Liesel mit der bunten Schürze, die morgens die Eier bringt und auch mit dem Zitronenbauern haben wir noch nicht an einem Tisch gesessen und schmutzige Lieder gesungen. Aber wir haben über die Jahre ein partnerschaftliches Netzwerk aus Produzenten und Erzeugergemeinschaften aufgebaut, das gewährleistet, dass wir Euch Tag für Tag die beste Qualität auf den Teller bringen können.

obst - gemüse - getreide

Dafür sind die Menschen des Naturkostkontor Bremen seit langem unsere zuverlässigen Partner. Das Naturkostkontor wurde 1991 als Zusammenschluss von sechs butenbremer Landwirten gegründet, die den Vertrieb von Bio-Gemüse ihrer Höfe gebündelt haben, um auch Stadtmenschen in den Genuss regionaler Bio-Ware kommen zu lassen. Heute sind sie sehr viel größer und haben auch Getreide, Milchprodukte und ,da wo es nötig ist, auch ausländische Erzeugnisse im Sortiment.

Himmel + Erde

kartoffelsüppchen
joghurt - ingwer - birne - topinambur - ei
€ 7,90

Falafel

betefalafel - erbsefalafel - hirse-tabouleh
walnüsse - granatapfel - hummus - joghurt
€ 8,90

Wald & Wiesen

steinchampignons & seitlinge - limette - knoblauch - chili - petersilie
parmesan - wildkräuter - tomate - brotchips
€ 10,90

Superbowl

wildkräuter - bete - kresse - radieschen - kürbis
tabouleh - avokado - tomate - hummus - joghurt
€ 15,50

1001 Nacht

kurkumarisotto - seitlinge - granatapfel - fenchel - möhrchen
joghurt - walnuß - schalotte - bete - frischkäse
€ 18,50

Doppel Falafel

betefalafel - erbsefalafel - frischkäse - sprossen
hummus - joghurt - grillgemüse - fladenbrot
€ 17,50

fisch

Überfischung der Meere und Artensterben sind inzwischen genauso in aller Munde wie Massentierhaltung im Schwein- und Geflügelbereich. Daher verwenden wir keinen Fisch aus kommerziellem Fang, sondern arbeiten mit nachhaltigen Aquakulturisten zusammen, die uns gewährleisten, dass der Fisch artgerecht aufwächst und weder Medikamente noch Antiparasita bekommt. Saibling und Lachsforelle schwimmen im quellklaren Wasser der Luhe in der Lüneburger Heide. Der Edel-Waller wächst ebenfalls nur 1,5 Stunden entfernt von hier in Ahrenhorst bei Quakenbrück auf.

Phojito

fischfilets - chili - koriander - minze
frühlingszwiebel - paprika - limette - sprossen
€ 12,50

Smørrebrød

gebeiztes von der grevenhofer lachsforelle - avokado - tomate
wildkräutersalat - frischkäse - rogenbrötchen - dillbutter - pochiertes ei
€ 13,90

Ahrenhorster Edelwaller

paprikarisotto - erbbe - zitrone - kresse
€ 26,50

Grevenhofer Lachsforelle

wacholderkarotten - fenchel - zitronenkartoffeln - senfhollandaise
€ 26,50

rind - schwein

und je nach Saison auch mal Geflügel beziehen wir von SCHRÖDER's BIO, einer Bio-Fleischerei in Schwarzenbek. Die Höfe, von denen die Tiere kommen, sind alle Bio- oder Demeter zertifiziert, was genügend Auslauf, gesunde, antibiotikafreie Ernährung aus biodynamischer Landwirtschaft und artgerechte Schlachtung bedeutet.

Wiener

schnitzel vom biolandschwein - kürbiskernpanade
warmer kartoffelsalat aus dem wok - kräuter
preiselbeerkompott - krenbutter

€ 19,50

Scaloppina

schnitzel vom biolandschwein - kartoffelkräuterkruste
parmesanrührei - tomaten - kresse

€ 19,50

Holstein

schnitzel vom biolandschwein - natur
weinschalotten - wachswieches spiegelei
kartoffelmousseline - hollandaise

€ 19,50

1/2 Schwein auf Thai

pulled curry vom biolandschwein - gurken som tam - erdnusschaum
jasminreis - lauch - sprossen

€ 18,50

Mouthwatering French Burger

rinderhacksteak von schröders bio - karamellierte schalottenmarmelade
bio-camembert - wildkräutersalat
knoblauchbutterbrot - senfhollandaise

€ 18,50

lamm

beziehen wir von Ralf Reinhards in Hoop, keine 30 km nördlich von Bremen. Die alte, robuste Rasse Herdwick hält es auch in unserer Natur gut ganzjährig draußen aus. Ihr Fleisch ist für die durch das Wiesenfutter bedingte Kräutrigkeit bekannt. Seine Tiere dürfen länger leben als herkömmliche Lämmer. Wir kaufen die Tiere im Ganzen und verwenden sie von Kopf bis Fuß!

Herdwicks Albondigas

hausgemachte hackbällchen vom herdwicklamm - hirse-tabouleh
walnüsse - granatapfel - hummus - joghurt
€ 11,50

Lecker Lamm

nachtgegartes vom herdwick lamm aus hoop - topinambur
rotweinjus - avokado - tomate - rotkraut - hummus
24,50

süßer abgang

Cheesecake - Fête de Citron

frischkäse - zitrone - limette - brombeersorbet
crumble - salzmandel - schokolade
€ 8,90

Apfel-Dinkelpfannkuchen

leinsaatkrokant - apfel•matcha•mousse - kaemena bioeis - kardamom
€ 8,90

Schwarzwald³

brownie - mousse - kirsche - weiße garnache - amarena
€ 8,90

Bioeis von Kaemena

vanille - schokolade - stracciatella - haselnuss
joghurt•himbeere - buttermilch•zitrone - amarena•kirsch
mangosorbet - brombeersorbet

Kugel € 1,80