

Besonderes

Unsere Lieferanten für besondere Qualität



DRY AGED RINDFLEISCH ... für Kenner & Genießer

Hier wird altherkömmliche Tradition in Bezug auf Trockenreifung wieder zum Leben erweckt. Das langsam & trocken gereifte Rindfleisch eröffnet ein neues Geschmackserlebnis.

In eigener Sache



Der Wirtschaftsminister von Niedersachsen hat Herrn Osman Kalkinc ausgezeichnet.

Unser Erfolg begründet sich auf der intensiven Zusammenarbeit mit **DEHOGA** als Organisation, die sich um die Belange des Gastgewerbes kümmert.



Unser Beratungspartner & Coach in individuellen Fachthemen, um dem sich stetig verändernden Markt gerecht werden zu können.

DER ERFOLGSWIRT
Beratung & Betreuung für Handel & Gastgewerbe

MÄRZ – MAI 2024

Jeden Mo. & Di. (außer 1.4.): **Rumpsteak-Tage**
Jeden Mi. & Do. (außer 28.3.): **BBQ-Tage**
Jeden Fr., Sa. & So.: **Romantisches Dinner zu zweit**

ZU ZWEIT ESSEN MACHT SPASS!

Wir kochen extra für Sie! Bitte bestellen Sie **einen Tag im Voraus**.

Urban Beef-Hammer
Rinder Beef-Hammer, schonend geschmort, Portwein-Soße, cremiges Selleriepüree, Grillgemüse und Spätzle. Pro Person 35,95 €



Kalbhaxe
Gebratene Kalbhaxe (1,5 kg) in einer Salzkruste, mit japanischer Teriyaki-Chilisoße, Haydari-Knoblauchjoghurt, Bulgurrisotto, Fladenbrot und frischen Romanasalat. Pro Person 38,25 €

Für Fischliebhaber bieten wir einen besonderen Service. Wenn Sie einen Tag im Voraus bestellen, bereiten wir frischen Fisch speziell für Sie zu.

Gebratene Dorade in Salzkruste mit Rote-Bete Dip, Gurkensalat und Drillinge-Kartoffeln für 38,25 €

Nordsee Seezunge (ca.400 g), Müllerin gebraten mit zerlassener Butter, Tomatensalat und Drillinge-Kartoffeln für 49,55 €

NUR AUF VOR-BESTELLUNG!



Lust auf tollen Urlaubs-Start bei uns?

1 Glas Sekt gratis mit Gutscheine

Fragen Sie in Ihrem Hotel, bei Ihrem Vermieter nach unseren Gutscheinen. Sie können ihn bei Ihrem ersten Besuch in unserem Grill- & Spezialitäten-Restaurant einlösen.

Ein kleines Geschenk

Geburtstagskinder ...

... die bei uns feiern sind eingeladen zu einem Glas Sekt für alle Gäste.

ZUM MITNEHMEN

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern.

Sie erhalten satte 30% Preisnachlass auf unsere Flaschenweine (0,75 l).

Beispiel: Statt 29,95€ jetzt 20,95€



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Roelof-Gerritz-Meyer-Str. 10, 26757 Nordseeinsel Borkum
Telefon: 04922 2005 / www.restaurant-altborkum.de

Wir akzeptieren Kreditkarten



BITTE RESERVIEREN

www.restaurant-altborkum.de



Das Wohlfühl-Restaurant

März April Mai 2024

Unsere Aktions-Gerichte können Sie auch bestellen und bei uns abholen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 17.00–22.00 Uhr



Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Beim alten Leuchtturm

DER ERFOLGSWIRT • Tel.: 06074 8536-0

Aktionen März – Mai 2024

März

| | | | |
|--------|---------------------|--------|---------------------|
| 01. Fr | | 16. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 02. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 17. So | ROMANTISCHES DINNER |
| 03. So | | 18. Mo | RUMPSTEAK-TAGE |
| 04. Mo | RUMPSTEAK-TAGE | 19. Di | |
| 05. Di | | 20. Mi | BBQ-TAGE |
| 06. Mi | BBQ-TAGE | 21. Do | |
| 07. Do | | 22. Fr | ROMANTISCHES DINNER |
| 08. Fr | ROMANTISCHES DINNER | 23. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 09. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 24. So | |
| 10. So | | 25. Mo | RUMPSTEAK-TAGE |
| 11. Mo | RUMPSTEAK-TAGE | 26. Di | |
| 12. Di | | 27. Mi | BBQ-TAG |
| 13. Mi | BBQ-TAGE | 28. Do | LAMMHAXE |
| 14. Do | | 29. Fr | Karfreitag |
| 15. Fr | ROMANTISCHES DINNER | 30. Sa | |
| | | 31. So | Ostersonntag |

April

| | | | |
|--------|----------------------|--------|---------------------|
| 01. Mo | LAMMHAXE Ostermontag | 16. Di | RUMPSTEAK-TAG |
| 02. Di | RUMPSTEAK-TAG | 17. Mi | BBQ-TAGE |
| 03. Mi | BBQ-TAGE | 18. Do | |
| 04. Do | | 19. Fr | ROMANTISCHES DINNER |
| 05. Fr | ROMANTISCHES DINNER | 20. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 06. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 21. So | |
| 07. So | | 22. Mo | RUMPSTEAK-TAGE |
| 08. Mo | RUMPSTEAK-TAGE | 23. Di | |
| 09. Di | | 24. Mi | BBQ-TAGE |
| 10. Mi | BBQ-TAGE | 25. Do | |
| 11. Do | | 26. Fr | ROMANTISCHES DINNER |
| 12. Fr | ROMANTISCHES DINNER | 27. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 13. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 28. So | |
| 14. So | | 29. Mo | RUMPSTEAK-TAGE |
| 15. Mo | RUMPSTEAK-TAG | 30. Di | |

Mai

| | | | |
|--------|---------------------|--------|---------------------|
| 01. Mi | Tag der Arbeit | 16. Do | BBQ-TAGE |
| 02. Do | BBQ-TAGE | 17. Fr | |
| 03. Fr | | 18. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 04. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 19. So | Pfingstsonntag |
| 05. So | | 20. Mo | Pfingstmontag |
| 06. Mo | RUMPSTEAK-TAGE | 21. Di | RUMPSTEAK-TAGE |
| 07. Di | | 22. Mi | BBQ-TAGE |
| 29. Mi | BBQ-TAGE | 23. Do | |
| 30. Do | Christi Himmelfahrt | 24. Fr | ROMANTISCHES DINNER |
| 10. Fr | | 25. Sa | ROMANTISCHES DINNER |
| 11. Sa | ROMANTISCHES DINNER | 26. So | |
| 12. So | Muttertag | 27. Mo | RUMPSTEAK-TAGE |
| 13. Mo | RUMPSTEAK-TAGE | 28. Di | |
| 14. Di | | 29. Mi | BBQ-TAGE |
| 15. Mi | BBQ-TAGE | 30. Do | |
| | | 31. Fr | |

Damit Sie wissen, was wir bieten

AUSZUG AUS UNSERER SPEISENKARTE

- Premium-Labskaus** 15,95
mit Emdener Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln und Pökelfleisch
- Vegetarischer Burger** 18,75
aus Muskatkürbis und Chia-Samen, verfeinert mit Kichererbsen, Pastinaken, Spinat, Erbsen, Kräutern und Gewürzen, mit Emmentaler Käse, Paprika, Tomate, Gewürzgurke, Rote Zwiebeln & Aioli-Dip
- Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“** 18,95
Ab 4 Personen, pro Person
Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch und Chili, Ceviche „roher Fisch“ mit Limettensaft und Koriander, Tigergarnelen mit Teriyaki und Gemüse-Frühlingsrollen, Beef Tataki mit Sesam und Wasser-krusse, Röstbrot mit Tomatensalsa und Büffelmozzarella
- Ofenfrische Spare Ribs** 23,75
mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes
- Zanderfilet** 24,75
mit einem hausgemachten Rote Bete-Dip und soufflierten Kartoffeln
- Geschmortes „Ochsenbäckchen“** 26,95
auf Portweinsauce, mit buntem Gemüse auf Selleriepüree, dazu soufflierte Kartoffeln

NEU ab März

JEDEN FREITAG, SAMSTAG UND SONNTAG

Romantisches Dinner zu zweit



Lassen Sie sich von unserem dreigängigen Menü verführen:

Als Vorspeise servieren wir eine Auswahl an vier verschiedenen türkischen Mezze.

Als Hauptgericht erwartet Sie eine köstliche Grillplatte mit 150g Rumpsteak, 150g Hähnchenbrustfilet, 150g Lammhüfte, Spare-Ribs vom Schwein, Bulgur-Risotto, Steakhouse-Pommes, Salat und verschiedenen Dips und Soßen.

Abschließend können Sie aus unserer Dessertkarte Ihr Lieblingsdessert wählen..

Pro Person 45,95 €

BITTE RESERVIEREN

Ab März bis Mai

JEDEN MONTAG & DIENSTAG



Rumpsteak-Tage

Steak de Luxe

Zartes Rumpsteak (250 g) von der norddeutschen Färsse auf dem Lavastein gegrillt, mit Schmorzwiebeln, Portweinsauce und soufflierten Kartoffeln.

Statt 35,95€ jetzt 31,95 €

BITTE RESERVIEREN



VOM 28. MÄRZ BIS 1. APRIL
Bei uns an Ostern

Über die Feiertage gibt es bei uns zum Beispiel:

Lammhaxe, auf Knoblauch-Soße, Bulgur-Risotto und Romanabohnen

für 26,95 €

BITTE RESERVIEREN

Ab März bis Mai

JEDEN MITTWOCH & DONNERSTAG

BBQ-Tage



Ofenfrische Rinder Loin-Ribs, mit BBQ-Dip & Steakhouse-Pommes
Statt 29,95€ jetzt 26,95 €

BITTE RESERVIEREN

Zu zweit essen macht Spaß!

Wir kochen extra für Sie! Bitte bestellen Sie **1 Tag im Voraus.**

BITTE VORBESTELLEN

AB 20. APRIL
Beginn der Spargel-Zeit



BITTE RESERVIEREN

AB MAI

Mai Scholle



BITTE RESERVIEREN



Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Die o. a. Gerichte sind ein kleiner Auszug aus unserem Standard-Angebot.