

Wir
gehen
nachhaltig
mit
Ressourcen
um.

SPEISENKARTE

Wir
hinterfragen
das Tierwohl
unserer
Lieferanten.

GENUSSVOLL
WOHLSCHMECKEND
HERZLICH
& AUFMERKSAM
GASTFREUNDLICH
HEIMISCH



NEU

Online bestellen
& bezahlen

Einfach so, ohne
Registrierung

Fragen Sie unsere
Mitarbeiter!

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

Kleine Appetitanreger & „Asien trifft Ostfriesland“



Haydari Knoblauch-Joghurt-Ciabatta	4,95
Ezme kl. gehackte, leicht scharfe Tomaten mit Ciabatta – Vegan	5,75
Mini Hamburger von der Norddeutschen Färse ^{2,5} mit Tomaten, Blattsalat, Gewürzgurke und BBQ-Sauce	5,95
Falafel 5 Stück, auf Rucolasalat mit Haydari	6,55
Dreierlei Ciabatta mit Haydari, Ezme u. Kichererbsen-Hummus	6,75
Bruschetta 3 Scheiben Ciabatta mit Tomaten-Salsa und Salat – Vegan	6,95
Olivenschale, marinierte Kalamata-Jumbo Oliven, Ciabatta – Vegan	7,75
Gemüse-Frühlingsrollen 5 Stück, mit Mango-Chili-Dip	7,95
Matjes Tatar auf Borkumer „Tuffelschluffkes“	8,75
Panierter Hirtenkäse mit einem Honig-Topping	9,95
Lachs-Sashimi in Sojamarinade, kandierter Knoblauch & Chili	11,95
Borkumer Fischsuppe von hausgemachtem Fischfond mit Riesen-Garnelen, Meeresfrüchten und Gemüseeeinlage	13,75



Unsere Vorspeisen-Variation „Borkum meets Asien“

Ab 2 Personen, pro Person 18,95

- Lachs-Sashimi mit süßem Knoblauch und Chili
- Matjes Tatar auf friesischem Kartoffelpuffer
- 2 Riesengarnelen, 5 Falafel, Haydari
Teriyakisoße, Mango, Chili Dip
- Beef Tataki Rindfleisch
mit Pinienkernen und gehobeltem Granado-Padano-Käse
- Geröstetes Brot
mit Tomatensalsa und Hirtenkäsecreme mit Nüssen

Vegetarisch, vegan – geschmackvoll genießen

Vegetarischer Burger mit Cheddar-Käse	18,95
Nachos mit geschmolzenem Cheddar-Käse, dazu Guacamole, Chili-Käse und Ezme-Dip	18,95
Käsespätzle ^{1,2,8} mit Rahmchampignons und leckerem Käse überbacken – vegetarisch	20,75
Mediterrane Gemüseplatte Genießen Sie eine mediterrane Gemüseplatte mit gegrilltem Gemüse, begleitet von türkischem Pilav (ein Reisgericht mit Kichererbsen) und einer leckeren Haydari-Sauce. Vegan oder vegetarisch erhältlich.	22,95

ALLE UNSERE HAUPT- UND VORSPEISEN KÖNNEN FÜR MEHRERE PERSONEN BESTELLT WERDEN!



Unsere Fischgerichte

	kleine Portion	normale Portion
Premium-Labskaus ^{1,2,3,5} mit Emden Matjes und Spiegelei, Roter Bete, Gewürzgurke, Zwiebeln, Pökelfleisch <i>... dazu passt besonders gut: Herforder Pils</i>	16,95	22,75
Zanderfilet auf Sauerkraut ^{1,2,4} – perfekt gebraten ein Genuss auf herzhaftem Sauerkraut, soufflierte Kartoffeln und eine würzige Senfsoße <i>... uns schmeckt dazu: Oberrotweiler Grauer Burgunder, Oberrotweiler Winzerverein, Baden</i>		25,95
Hamburger Pannfisch ^{1,2,4} – ein beliebtes Gericht besteht aus gebratenem Seelachs- und Rotbarschfilet mit Senfsoße, Butterbohnen und soufflierte Kartoffeln <i>... Tipp: Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q., Laufener Weingärtner, Baden</i>	18,95	27,75
Flambiertes Lachsfilet ^{1,2,3,4,5} dazu Spinatrisotto mit Kichererbsen, Tomaten, Knoblauch und Schalotten mit einem Topping aus Limetten und Kapern in zerlassener Butter <i>... Weinempfehlung: Durbacher Klingelberger Riesling D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>		29,95

Genießen Sie ein unvergessliches Abendessen zu zweit!

Beginnen Sie mit zweimal Lachs-Sashimi als Vorspeise. Als Hauptgericht servieren wir Ihnen für jede Person 3 gebratene Edelfischfilets, eine Riesengarnele und Drillinge-Kartoffeln. Zum Abschluss wählen Sie ein Dessert aus unsere Dessertkarte. Dazu 0,5 l offenen Wein von unserer Weinkarte (zur Wahl) und 0,7 l Tafelwasser

statt 131,10

108,25

Unsere Empfehlung

Unsere Klassiker

Ofenfrische Spare-Ribs ^{1,3,5,8} mit BBQ-Dip und Steakhouse-Pommes <i>... wir empfehlen: König Ludwig Weißbier</i>	ca. 600 g	25,95
Geschmortes Ochsenbäckchen ^{1,3,5,8} mit Portweinsoße, Süßkartoffelpüree und mariniertem Rucola <i>... sehr gut dazu: Ardèche La Ferme du Rouret Rosé Vin de Pays, IGP, Vignerons Ardechois, Rhône, Frankreich</i>		28,75
Grillteller „Orient & Okzident“ Maishähnchenbrustfilet mit Haut und Flügelknochen, und zarte Lammhüfte mit gegrilltem Gemüse, türkischen Pilaw (ein Reisgericht mit Kichererbsen) und Haydari (ein Knoblauch-Joghurt-Dip)		31,95



	Probierportion 150 g	250 g
Zartes Rumpsteak ^{26,55 35,95} auf dem Lavastein gegrillt mit Schmorzwiebeln, Portweinsoße und Drillinge-Kartoffeln <i>... dazu passt: Primitivo, Feudo Banner IGT, Feudo Banner, Apulien, Italien</i>	28,55	35,95

„Seitensprung“ – Tataki Surf & Turf ^{1,5 28,75} Zarte Steak-Tranchen mit 2 Black Tiger Garnelen auf Rucola mit einem Topping aus nativem Kräuter-Olivenöl, gerösteten Pinienkernen, Grana Padano-Spänen und Ciabatta <i>... dazu passt: Durbacher Spätburgunder D.Q., Durbacher Winzergenossenschaft, Baden</i>	29,95	37,95
---	-------	-------



Extrakarte
mit Gerichten für Kinder

Unser Bestes – ganz nach Ihrem Geschmack

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:

Rumpsteak (200g) 30,95 + Steakhouse-Pommes 5,95 + Pfeffer-Cognac-Soße 1,95 = 38,95

Besonders
schmackhaft,
da beste
Fleisch-Qualität,
durch
40 Tage
Trocken-Reife
veredelt.

DRY AGED BEEF

Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	ca. 200 g	ca. 300 g	ca. 400 g
Rumpsteak	30,95	36,75	41,55
Entrecôte	30,95	36,75	41,55
Filet	33,95	41,75	49,55

Wählen Sie Ihre **LIEBLINGSBEILAGEN** dazu aus.

... dazu passt: *Primitivo Feudo Bannera, trocken, Feudo Bannera, Apulien, Italien*

Schnitzel vom Kalb:

Original Wiener Schnitzel ^{2,3}

und Wildpreiselbeeren

Wählen Sie Ihre **LIEBLINGSBEILAGEN** dazu aus.

23,95



Schnitzel vom Schwein (von ausgesuchten Bauernhöfen):

Schweineschnitzel

Wählen Sie Ihre **LIEBLINGSBEILAGEN** dazu aus.

16,95



Burger aus Fleisch von der Ostfriesischen Färs

Beef Patty aus eigener Herstellung

Holzfäller Burger ^{2,4,5} 18,75
mit knackigem Salat, Tomate, Gewürzgurke, roten Zwiebeln
und leckerer Hamburger-Soße

Simply the Best Burger ^{2,4,5} 19,95
mit Berghof-Käse, Bacon, knackigem Romanasalat, Tomate,
Gewürzgurke, roten Zwiebeln und Aioli-Soße

Nacho Macho Burger ^{2,4,5} 20,75
mit irischem Cheddar, Zwiebel-Chutney, Bacon, Nachos, scharfen
Jalapeños, Romanasalat, Tomate, rote Zwiebeln, Gewürzgurke, BBQ-Soße

Brotloser Burger ^{2,4,5} 23,95
Wir servieren einen Burger-Patty auf einem großen Salatteller
mit Grana Padano-Spänen, Spiegeleiern, Aioli Dip,
dazu Steakhouse-Pommes

Wählen Sie Ihre **LIEBLINGSBEILAGEN** dazu aus.

Wählen Sie
zu Ihrem
DRY AGED BEEF,
Schnitzel
oder Burger Ihre
Beilagen aus:

LIEBLINGSBEILAGEN

Kleiner gemischter Salat ⁸ 6,95
Krautsalat ^{1,3,5,8} 5,75
Gurkensalat 6,75
Tomatensalat 7,95

Süßkartoffelpüree 6,55
Steakhouse-Pommes 5,95
Drillinge-Kartoffeln 6,95

2 Spiegeleier 3,95

Schmorzwiebeln 4,75
Roma-Bohnen 5,25
Frische Champignons¹,
angeschwenkt mit
Zwiebeln und Knoblauch 6,95

Pfeffer-Cognac-Soße 1,95
Portweinsoße 1,95
Sour-Cream 1,95
Mayo oder Ketchup Portion 0,50

Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Heiß – wohltuend aromatisch

Tasse Kaffee	1,95
CHICCO D'ORO <i>Professional Line</i>	
Cappuccino	3,50
Espresso*	1,95
Doppelter Espresso*	2,75
Latte Macchiato	4,15
Milchkaffee / Café au lait	4,15
Glas Tee	1,80

Espressi!
Ein MUSS!
Nach dem
Essen zum
Sonderpreis*:
1,65/1,95



Edelbrände – Spitzenprodukte

Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich

		4cl	2cl
Hausschnaps fruchtig, mit Marillen-Geschmack	34%	5,85	3,90
Alte Marille	41%	7,45	4,95
Marille-Aromen im Bukett , weicher Abgang, Holzfassausbau			
Alte Williamsbirne feiner Duft der Williams-Christ-Birne, leichte Holzaromen, weich und rund, Holzfassausbau	41%	7,45	4,95
Alte Haselnuss Haselnussaroma in der Nase, Schokoladennoten und Karamell im Abgang, Holzfassausbau	41%	8,50	5,65

Grappa – für Kenner & Genießer

		4cl	2cl
Nonino Grappa il Chardonnay Nonino Distillatori, Udine, Italien	41%	7,20	4,90
Grappa Barrique Primus gold perfekte Harmonie zwischen Holz-, Vanillenoten und Frucht, rund und weich, schöner Nachhall Gutshofdestillerie Walcher, Südtirol, Italien	40%	6,40	4,25
Gewürztraminer Traminer Aromatico sortentypisches Aroma, reintonig, intensiv, würzig, am Gaumen fein, vollmundig, rund Gutshofdestillerie Walcher, Südtirol, Italien	40%	9,90	6,60

Alkoholfrei – erfrischend

		0,7l	0,4l
Tafelwasser, Spudel		6,95	3,95
Tafelwasser, still		6,95	3,95
VILSA medium naturale	Fl. 0,75l	8,95	
	Fl. 0,75l	8,95	
Vitalmalz	Fl. 0,33l	4,85	
Coca-Cola ^{1,10}	Fl. 0,33l	4,95	
Coca-Cola ZERO ^{1,10}	Fl. 0,33l	4,95	
FANTA orange	Fl. 0,33l	4,95	



Hausgemachte Limonade

	0,4l
Holunderblüten Limonade Der blumige Geschmack der Holunderblüten sorgt für einen besonders eleganten und erfrischenden Genuss.	5,95
Maracuja-Minze Limonade Eine exotische Mischung aus saftiger Maracuja und erfrischender Minze – ein perfekter Durstlöscher.	6,35
Mango-Rosmarin Limonade Genießen Sie die süße Reife der Mango, gepaart mit einem Hauch von aromatischem Rosmarin – ein Genuss für die Sinne.	6,55
Himbeere-Hibiskus Limonade Fruchtige Himbeeren treffen auf die blumi- gen Noten des Hibiskus – eine harmonische Kombination, die Sie begeistern wird.	6,75
Zitrone-Basilikum Limonade Erleben Sie die spritzige Frische der Zitrone, verfeinert mit dem würzigen Aroma von Basilikum – ein Klassiker neu interpretiert.	6,95



Weinseliges

Offene Weine: Glas 0,1l,

Glas 0,2l, Karaffe 0,5l

Bei 0,2l sparen Sie 1,50 € auf 0,1l (2 x 0,1l - 1,50 €).

Bei Karaffen 0,5l sparen Sie 7,50 € auf 0,1l.

Weißweine

Kerner D.Q., halbtrocken	0,1l	4,55
feinaromatisches Fruchtbukett nach	0,2l	7,60
Apfel, Birne, Aprikose, süffig, elegant	0,5l	16,75
Weingut Schales, Rheinhessen		

Pfaffenweiler Sauvignon Blanc D.Q.	0,1l	4,60
trocken, Bukett von fruchtigen Aromen	0,2l	7,70
nach Stachelbeere und Sternfrucht,	0,5l	17,00
rassig und elegant im Geschmack		
Pfaffenheimer Weinhaus, Baden		

Laufener Altenberg Weißburgunder D.Q.	0,1l	4,70
trocken, dezentes Aroma von Zitrone,	0,2l	7,90
Aprikose, Vanille, cremig und elegant	0,5l	17,50
Lauffener Weingärtner, Baden		

Oberrotweiler Grauer Burgunder D.Q.	0,1l	4,95
trocken, zartfrisches Bukett nach Mango	0,2l	8,40
und exotischen Früchten, gehaltvoll	0,5l	18,75
mit harmonisch dichtem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden, Deutschland		

Durbacher Klingelberger Riesling D.Q.	0,1l	5,35
trocken, Bukett nach Zitrusfrüchten,	0,2l	9,20
grünem Apfel, frisch und spritzig am	0,5l	20,75
Gaumen, charaktervoll mit schönen		
Fruchtaromen im Abgang		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		

Weißherbst/Rosé

Oberrotweiler Spätburgunder		
Weißherbst D.Q. feinfruchtig	0,1l	4,65
Bukett nach Himbeere und Erdbeere,	0,2l	7,80
leichter Duft nach Flieder, gehaltvoll	0,5l	17,25
säftig, mit cremig-herbem Abgang		
Oberrotweiler Winzerverein, Baden		

Ardèche La Ferme du Rouret Rosé	0,1l	4,95
Vin de Pays, IGP, trocken	0,2l	8,40
fruchtiges Bukett nach Himbeeren,	0,5l	18,75
Pfirsich, rund und gut ausbalanciert		
Vignerons Ardechois, Rhône, Frankreich		

Rotweine

Merlot Vino d'Italia IGT, trocken	0,1l	4,65
intensives, kräftiges Bukett, voll	0,2l	7,80
und ausgeglichen im Geschmack	0,5l	17,25
Torre Gajo, Venetien, Italien		

Durbacher Spätburgunder D.Q., feinherb,	0,1l	4,85
feines Bukett nach roten	0,2l	8,20
Beeren, Süßkirschen und Schokolade,	0,5l	18,25
zart und samtig, fruchtig und gut		
ausbalanciert		
Durbacher Winzergenossenschaft, Baden		

Primitivo Feudo Bannera IGT, trocken	0,1l	5,55
Bukett nach Waldfrüchten und Zimt,	0,2l	9,60
fruchtig, warmer und blumiger	0,5l	21,75
Geschmack, voll und samtig,		
Barriqueausbau		
Feudo Bannera, Apulien, Italien		

Das perfekte Wein-Geschmackserlebnis

Rein und ausgewogen mineralisiert
passt VILSA perfekt zum Wein!



VILSA Gourmet Mineralwasser, Fl. 0,75 l,
zu jedem Flaschenwein (0,75 l)
statt 7,25 € jetzt **3,95 €!**

Unsere
Empfehlung

Biere – frisch vom Fass

Herforder Pils	0,3l	4,95
-----------------------	------	------

König Ludwig Weißbier Hell	0,3l	4,95
-----------------------------------	------	------

König Ludwig Weißbier Dunkel	0,3l	4,95
-------------------------------------	------	------



Biere – alkoholfreies aus der Flasche

OHNE ALKOHOL

Alkoholfreies Pils	0,33l	4,85
---------------------------	-------	------

Weizenbier, alkoholfrei	0,5l	6,95
--------------------------------	------	------

In den angebotenen Speisen/Getränken können
folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1 mit Farbstoff | 6 mit Phosphat |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 geschwefelt |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 geschwärzt |
| 5 mit Süßungsmittel | 10 koffeinhaltig |

Longdrink



Swizzle Maze

Hauptzutaten – Maracuja, Minze, Havana Club, Schweppes American Ginger

Ein erfrischender Mix, der die exotische Süße der Maracuja mit der Frische der Minze und dem charakteristischen Geschmack von Havana Club vereint.

0,2l

9,55

Himbeere Hibiskus Tom Collins

10,75

Hauptzutaten – Himbeere Hibiskus, Vodka Absolut, Soda fill up

Ein fruchtiger Genuss, der die zarte Note von Hibiskus mit der Frische der Himbeere und der Klarheit von Vodka Absolut kombiniert.



Electric Lemonade

Hauptzutaten – Mango-Rosmarin, Hendrick's Gin, Soda fill up

Ein spritziger Drink, der die süße Mango mit dem aromatischen Rosmarin und dem unverwechselbaren Geschmack von Hendrick's Gin verbindet.

11,75

Basil Tom Collins

11,95

Hauptzutaten – Zitronen-Basilikum, Hendrick's Gin, Soda fill up

Ein erfrischender Cocktail, der die spritzige Frische von Zitronen-Basilikum mit dem feinen Aroma von Hendrick's Gin vereint.



Sherry

5 cl

Premium CREAM

5,50

Jerez DO

edelsüß, süßer Geschmack, angenehm weich und rund am Gaumen, langer Nachhall
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Classic Dry-Leo FINO

5,70

Jerez DO

trocken, zarte Mandelaromatik, im Mund sehr trocken, elegant, Barriqueausbau
Prinz Fein-Brennerei, Vorarlberg, Österreich

Premium AMONTILLADO

5,90

Jerez DO

halbtrocken, voller Geschmack, weich am Gaumen, langer, weicher Abgang
Fernando de Castilla, Jerez, Spanien

Unser Spezial-Angebot

Genießen Sie unsere BBQ-Platte für zwei Personen! 1,3,5,8

2 kg saftige Spare-Ribs vom Schwein, glasiert mit unserer hausgemachten BBQ-Soße und serviert mit frischem Krautsalat sowie knusprig-goldenen Steakhouse-Pommes – die perfekte Ergänzung zu den würzigen Spare-Ribs.

Und das Beste: Statt 67,50 kostet dieses exklusive Angebot jetzt

57,50

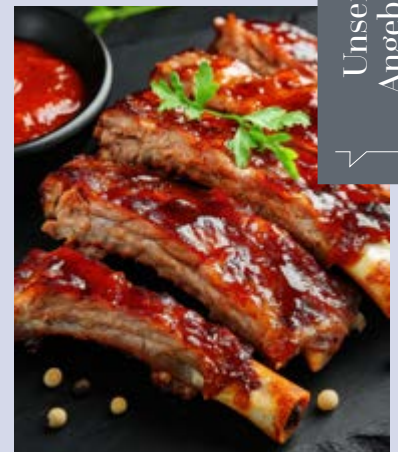
Sie sparen 15%!

Dazu passt ideal:

König Ludwig Weißbier

Glas 0,5l

6,95



Unser Angebot

ZUM MITNEHMEN

Flaschenweine

Besondere Weine von ausgesuchten Winzern.

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

Bsp.: Statt 35,95€ jetzt 25,16€!



Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Herzlich willkommen!

Ihr Gastgeber Osman Kalkinc und sein Team möchten Ihnen Top-Gerichte zur Auswahl stellen. Neben den traditionellen Fischgerichten, geschmackvoll zubereitet, liefern unsere Händler Qualitätsprodukte, wie

- hochwertiges Schweinefleisch
- aromatisches und zartes Rindfleisch vom heimischen Rind
- stets fangfrischen Fisch

CAFFÈ
CHICCO D'ORO
Professional Line



Seit 1949 werden in unserer inhabergeführten Rösterei im Süd-Tessin ausschließlich hochwertige Kaffeesorten verarbeitet. Das Füllhorn ist die unverwechselbare Marke sowie das erklärte Leitmotiv von **CHICCO D'ORO**. Unsere Passion steht für den Reichtum der Genüsse, der besten Aromen.

Nutzen Sie unsere Online-Angebote:

1. Online nachbestellen am Tisch.
2. Online bezahlen.
3. Online Gutschein kaufen.
4. Online reservieren.
5. Lieblings-Gerichte zum Abholen oder Mitnehmen, die Speisekarte finden Sie bei <https://www.Restaurant-AltBorkum.de>



SPEISEKARTE



Wir wurden vom
Niedersächsischen
Minister für Wirtschaft,
Arbeit, Verkehr und
Digitalisierung
Dr. Bernd Althusmann
im Jahr 2020
ausgezeichnet.

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 10
26757 Nordseeinsel Borkum

Inhaber: Osman Kalkinc
Telefon: 04922 2005 / Fax: 04922 9239273

Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt.

Unsere Öffnungszeiten: Täglich von 17–22 Uhr.
Für Gruppen ab 30 Pers. öffnen wir auch mittags.

Bitte bewerten
Sie uns hier.



LÜBCHINER STROHSCHWEIN

Wichtig zu
wissen!

Unser Schweinefleisch stammt von Schweinen aus dem Norden überwiegend von der Familie Röder in Behren-Lübchin. Ein Produzent, der sich in keine Schubladen stecken lässt.

Die **Haltung der Tiere auf Stroh**, wie hier praktiziert, ist selten. Das ist zwar aufwändiger für den Bauern, aber viel **besser für die Tiere**.

Die Schweine nutzen das Stroh ausgiebig zum Spielen, und wenn sie ruhen wollen, haben sie mit der dicken Einstreu immer eine weiche Liegefläche.



LÜBCHINER STROHSCHWEIN



Unser Lieferant für Schweinefleisch:

Susländer Schweine wachsen in traditionsbewussten Höfen auf. Mit Sorgfalt werden ihre Futtermittel ausgesucht, so dass unseren Gästen ein außergewöhnliches Fleisch angeboten werden kann.

Susländer-Schweine wachsen in Schleswig-Holstein, dem Land zwischen den Meeren auf.



Unser Lieferant für Fisch:

- SMIT liefert stets fangfrischen Fisch
- SMIT liefert von Montag bis Samstag
- Eine große Auswahl steht immer zur Verfügung