

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

Wir haben **NEUE** Produkte in unserer Karte:

- Vegetarische und vegane Gerichte, z. B.:
HUMMUS | FALAFEL
Hummus = Kichererbsen, attraktiv zubereitet, oft mit Olivenöl serviert.
Falafel = Bällchen aus Kichererbsen



Das exklusive Markenfleischprogramm der Fleischmanufaktur Dietzel:

- 100% Tierzucht ohne Wachstumshormone
- Mast garantiert 100% ohne Antibiotika
- Nachhaltige Zuchtbedingungen
- 100 regional, gezüchtet und verarbeitet in Ihrer Region

Roelof-Gerritz-Meyer-Straße 10
26757 Nordseeinsel Borkum

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

Wir wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt.
02/2023

Wichtig zu wissen!

LÜBCHINER STROHSCHWEIN

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.



URSPRUNG



Unser Lieferant für Fisch:

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



Wir freuen uns über
Ihre Bewertung!

Unsere Aktionskarte

Helfen Sie uns, die COVID-19 Regeln einzuhalten.

Grill- & Spezialitäten-Restaurant

Alt Borkum

Das Wohlfühl-Restaurant

Aktuell, frisch, regional

Grünkohl mit Kasseler-Nacken, Mettenden, Pinkelwurst und Drillinge-Kartoffeln	18,55
Rinderroulade in Bratensoße mit Rotkohl und Kartoffelklößen	20,75
Ofenfrische 1/2 Ente auf Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen	23,95

Ostfriesischer Snirtje-Braten mit Kürbis, Rote-Bete und soufflierten Kartoffeln	17,95
--	--------------

Ursprünglich war der Snirtje-Braten das gemeinsame Essen nach dem Schlachten eines oder mehrerer Schweine. Der fettreiche Nacken oder die Schulter wurden grob geteilt, gewürzt, angebraten und während der restlichen Schlachtung geschmort.

Gegen Mittag wurden dann mitunter auch die Nachbarn zum fertigen Essen eingeladen.
(Snirtje = plattdeutsch für brutzeln oder braten.)

DAS PERFEKTE WEIN-GESCHMACKSERLEBNIS

*Unsere
Empfehlung
zu jedem
Flaschenwein*



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

Jeden Montag & Dienstag

Steak de Luxe

Zartes Rumpsteak (250 g) vom Weiderind,
auf dem Lavastein gegrillt, mit Topping aus kalt gepresstem
nativen Olivenöl und feinen Kräutern, gerösteten
Pinienkernen und Grana Padano-Spänen, dazu
Drillinge-Kartoffeln mit Sour-Cream, Salat.

Statt 30,25 jetzt 26,95

ca. 11% preiswerter

Jeden Mittwoch & Donnerstag

Walfänger Fischplatte

... ab 2 Personen.

Drei verschiedene Edelfischfilets mit
einer Riesengarnele pro Person, dazu Salat,
Drillinge-Kartoffeln, Remouladen- und Senf-Soße.

48,95 für 2 Personen, jede weitere Person 23,95

Jeden Tag auf Vorbestellung

Nordsee Seezunge

nach Müllerin-Art, gebraten
mit zerlassener Butter, Tomatensalat
und Drillinge-Kartoffeln.

Pro 100 g (ohne Haut) 12,90

Bitte reservieren & vorbestellen!

Alle Preise in € inkl. MwSt.